

Conditions générales de vente

prestations de traiteur événementiel

1. Identification du prestataire

Vanille & Safran — Elsa Amiri, entrepreneur individuel, 38 quai des Carrières, 94220 Charenton-le-Pont.

SIRET 889 405 536 00026 · Téléphone 07 66 87 54 30 · Courriel elsaamiri@live.fr.

TVA non applicable, article 293 B du Code général des impôts.

Assurance responsabilité civile professionnelle : **Simplis**, pour le compte de **WAKAM** (120-122 rue Réaumur, 75002 Paris), **contrat n° 97452418**.

Garanties : responsabilité civile exploitation, responsabilité civile après livraison, responsabilité civile professionnelle. Activité garantie : chef, traiteur, organisateur de réceptions à domicile ou dans des lieux choisis par le client. Attestation disponible sur demande.

2. Objet et champ d'application

Les présentes conditions générales régissent l'ensemble des prestations de traiteur événementiel proposées par Vanille & Safran : conception de menus, préparation culinaire, livraison, mise en place et décoration de buffet, et prestations de cheffe à domicile.

Toute commande implique l'acceptation sans réserve des présentes conditions, qui prévalent sur toute autre condition du client. Elles sont communiquées avec chaque devis et réputées acceptées au versement de l'acompte.

3. Devis et formation du contrat

Chaque prestation fait l'objet d'un devis détaillé, **valable trois mois** à compter de sa date d'émission, établi sur la base des informations communiquées par le client : nombre de convives, date, lieu, horaire et contenu souhaité.

Le contrat est formé par le retour du devis accepté **et** l'encaissement effectif de l'acompte. **La date de la prestation n'est réservée qu'à réception de l'acompte** : avant cet encaissement, aucune date n'est bloquée et la disponibilité n'est pas garantie.

4. Prix

Les prix sont exprimés en euros et s'entendent **nets de taxes**, la TVA n'étant pas applicable. Ils comprennent les éléments expressément énoncés au devis, à l'exclusion de tout autre.

Les frais de livraison et d'installation sont indiqués séparément. Toute prestation supplémentaire demandée après acceptation du devis fait l'objet d'un avenant écrit.

5. Modalités de paiement

Les règlements sont acceptés par **virement bancaire, carte bancaire ou espèces**, dans la limite des plafonds légaux applicables aux paiements en espèces.

ÉCHÉANCE	PART	MODALITÉ
À la commande — réserve la date	30 %	Virement, carte ou espèces
Particuliers — avant le début de la prestation	70 %	Virement reçu au plus tard 48 h avant, ou règlement à la livraison
Professionnels et administrations	70 %	À 30 jours à compter de la date de facture

Conformément à l'article L441-10 du Code de commerce, tout retard de paiement entraîne de plein droit des **pénalités de retard au taux de trois fois le taux d'intérêt légal**, ainsi qu'une **indemnité forfaitaire de 40 €** pour frais de recouvrement entre professionnels, sans qu'un rappel soit nécessaire.

6. Nombre définitif de convives

Le nombre définitif de convives doit être confirmé par écrit **au plus tard quinze jours avant la prestation**. Passé ce délai, il constitue la base ferme de facturation.

Toute diminution communiquée après ce délai ne donne lieu à aucune réduction, les approvisionnements et la production étant engagés. Toute augmentation reste possible sous réserve de faisabilité et fait l'objet d'un complément de facturation.

7. Annulation par le client

Toute annulation doit être notifiée par écrit. Les sommes dues sont calculées selon le délai séparant la notification de la date prévue :

DÉLAI AVANT LA PRESTATION	MONTANT DÛ
Plus de 30 jours	Acompte conservé
Entre 30 et 15 jours	50 % du total
Entre 15 et 7 jours	75 % du total
Moins de 7 jours	100 % du total

Ce barème correspond aux engagements pris par le prestataire : réservation de la date, refus d'autres demandes, achats de matières premières et production déjà engagée.

8. Annulation par le prestataire

En cas d'impossibilité d'exécuter la prestation du fait du prestataire, les sommes versées sont **intégralement remboursées** sous quinze jours, sans autre indemnité. Le prestataire s'efforce, dans la mesure du possible, de proposer un confrère de son réseau.

9. Livraison, installation et transfert de responsabilité

La livraison s'effectue à l'adresse et à l'heure convenus au devis. Le client s'assure que **les lieux sont accessibles** et qu'un espace adapté est disponible pour l'installation du buffet.

La responsabilité du prestataire cesse à la remise des prestations au client. À compter de cet instant, la conservation, la présentation et le service relèvent de la seule responsabilité du client, de même que les conséquences d'un non-respect des consignes de température et de délai communiquées.

10. Conservation et consommation

Les préparations sont réalisées conformément aux bonnes pratiques d'hygiène et à la méthode HACCP. Le client s'engage à respecter les consignes suivantes :

- Les préparations froides doivent être maintenues à une température inférieure ou égale à **+3 °C** jusqu'au service.
- Les préparations chaudes doivent être maintenues à une température supérieure à **+63 °C**.
- Les produits sont à **consommer dans les deux heures** suivant leur mise à disposition à température ambiante.
- Aucun produit non consommé ne doit être conservé ni recongelé.

11. Allergènes et régimes alimentaires

Le client s'engage à **signaler par écrit, au plus tard quinze jours avant la prestation**, toute allergie, intolérance ou restriction alimentaire concernant ses convives.

La liste des allergènes présents dans chaque pièce est communiquée sur simple demande. Les préparations étant réalisées dans une cuisine manipulant l'ensemble des allergènes, **l'absence totale de traces ne peut être garantie**. À défaut de signalement écrit dans le délai prévu, la responsabilité du prestataire ne saurait être engagée.

12. Matériel mis à disposition

Les plats, plateaux, contenants et distributeurs de boissons mis à disposition demeurent la **propriété du prestataire**. Ils sont restitués propres dans un délai de quarante-huit heures, ou récupérés selon les modalités convenues.

Tout matériel manquant ou détérioré est facturé au client à sa valeur de remplacement.

13. Absence de droit de rétractation

Conformément à l'article **L221-28 du Code de la consommation**, le droit de rétractation ne s'applique pas aux prestations de services de restauration devant être fournies à une date ou à une période déterminée, ni aux biens confectionnés selon les spécifications du consommateur ou nettement personnalisés.

Le client reconnaît en avoir été informé avant la conclusion du contrat. Seul le barème d'annulation de l'article 7 s'applique.

14. Force majeure

Aucune des parties ne peut être tenue responsable d'un manquement résultant d'un cas de force majeure au sens de l'article 1218 du Code civil. Les obligations sont alors suspendues, et les parties recherchent de bonne foi un report ou une solution équivalente.

15. Réclamations

Toute réclamation relative à la conformité ou à la qualité de la prestation doit être formulée par écrit **dans les quarante-huit heures** suivant l'événement, accompagnée de tout élément justificatif. Passé ce délai, la prestation est réputée acceptée sans réserve.

16. Médiation de la consommation

Conformément aux dispositions du Code de la consommation concernant le processus de médiation des litiges de la consommation, après nous avoir sollicités et à défaut de réponse vous satisfaisant, vous avez la possibilité de recourir **gratuitement** à une procédure de médiation de la consommation auprès de :

CM2C

49 rue de Ponthieu, 75008 Paris

Téléphone : 01 89 47 00 14

Site internet : <https://www.cm2c.net/declarer-un-litige.php>

Courriel : litiges@cm2c.net

17. Droit à l'image

Le prestataire est autorisé à photographier les buffets et préparations réalisés, avant l'arrivée des convives, et à utiliser ces images à des fins de promotion de son activité. **Aucune personne n'est photographiée sans son accord**, et aucun élément permettant d'identifier le lieu ou le client n'est diffusé sans autorisation écrite. Le client peut s'y opposer par simple demande.

18. Données personnelles

Les données collectées sont nécessaires au traitement de la commande et conservées le temps requis par les obligations comptables et fiscales. Elles ne sont ni cédées ni transmises à des tiers. Le client dispose d'un droit d'accès, de rectification et de suppression, qu'il exerce auprès du prestataire.

19. Droit applicable et litiges

Les présentes conditions sont soumises au **droit français**. En cas de litige, et à défaut de résolution amiable ou de médiation aboutie, compétence est attribuée aux tribunaux français dans les conditions de droit commun.

LE CLIENT

date, signature et mention « lu et approuvé »

VANILLE & SAFRAN

Elsa Amiri