

Conditions Générales de Vente (CGV)

PRESTIGE DE CHEF

Informations société

PRESTIGE DE CHEF

Johann Ferrand

162 rue d'Alsace

88100 Saint-Dié-des-Vosges – France

SIRET : 495 382 616 00029

Téléphone : 06 60 21 48 69

E-mail : contact@prestigedechef.fr

TVA intracommunautaire : FR93495382616

Activité : Traiteur

1. Objet

Les présentes Conditions Générales de Vente définissent les modalités de commande, de préparation et de fourniture de produits alimentaires réalisés par PRESTIGE DE CHEF. Toute commande implique l'acceptation sans réserve des présentes CGV.

2. Commandes

Toute demande fait l'objet d'un devis détaillé indiquant les produits commandés, les quantités, les tarifs et les conditions applicables. La commande devient définitive après acceptation du devis par le client et versement de l'acompte indiqué sur le devis. La validation du devis par signature, e-mail ou versement d'un acompte vaut acceptation pleine et entière des présentes CGV. PRESTIGE DE CHEF se réserve le droit de refuser toute commande en cas d'indisponibilité ou de motif légitime.

3. Nombre de convives

Le nombre définitif de convives devra être communiqué au plus tard 30 jours avant la date prévue de l'évènement. Ce nombre servira de base définitive à la facturation et ne pourra être revu à la baisse après validation.

4. Tarifs

Les prix sont exprimés en euros. Les tarifs figurant sur les devis et factures mentionnent le montant hors taxes (HT), le taux de TVA applicable et le montant toutes taxes comprises (TTC). Les produits vendus sont soumis aux taux de TVA en vigueur, notamment : 5,5 % pour les produits alimentaires concernés ; 10 % pour les produits et services relevant du taux intermédiaire applicable à la restauration et au traiteur. La TVA à 20 % s'applique aux boissons alcoolisées, conformément à la réglementation fiscale en vigueur. Les prix peuvent être modifiés à tout moment avant validation de la commande.

5. Paiement

Un acompte peut être demandé lors de la validation de la commande. Le solde est payable selon les modalités indiquées sur la facture. En cas de retard de paiement, des pénalités pourront être appliquées conformément au taux légal en vigueur ainsi qu'une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement pour les clients professionnels. Pour les repas organisés en salle des fêtes, le solde doit être réglé au plus tard 30 jours avant la date du repas, une fois le nombre définitif de convives confirmé. Pour les clients professionnels (entreprises), dans le cadre de livraisons de repas pour plus de 15 personnes, le solde doit être réglé au plus tard 15 jours avant la date du repas.

6. Modification ou annulation

Toute modification doit être demandée par écrit et acceptée par PRESTIGE DE CHEF. En cas d'annulation, l'acompte versé reste acquis et toute commande déjà engagée ou réalisée pourra être facturée.

7. Livraison et remise des produits

Les horaires convenus doivent être respectés par le client. PRESTIGE DE CHEF ne pourra être tenu responsable des retards liés aux conditions de circulation, aux intempéries ou à un cas de force majeure. Le client devient responsable des produits dès leur remise ou leur livraison. Des frais complémentaires pourront être appliqués en cas d'accès difficile, d'attente prolongée ou de modification tardive de la commande.

8. Conservation et hygiène

Les produits alimentaires doivent être conservés conformément aux règles d'hygiène et consommés rapidement après leur remise. Dès la remise des produits, le client devient responsable du respect des règles de conservation et de la chaîne du froid. PRESTIGE DE CHEF décline toute responsabilité en cas de mauvaise conservation ou de consommation tardive. Les produits alimentaires livrés doivent être conservés à une température comprise entre +3 °C et +4 °C, dans des conditions garantissant le respect de la chaîne du froid.

9. Allergènes

Certains produits peuvent contenir des allergènes (gluten, œufs, lait, fruits à coque, etc.). Le client est tenu de signaler toute allergie alimentaire avant validation de la commande.

10. Boissons alcoolisées

PRESTIGE DE CHEF ne fournit aucune boisson alcoolisée. Le client reste seul responsable des boissons alcoolisées éventuellement apportées ou servies lors de l'évènement, ainsi que du respect de la réglementation applicable.

11. Responsabilité

PRESTIGE DE CHEF ne pourra être tenu responsable des dommages résultant d'une mauvaise utilisation des produits, des incidents liés aux installations mises à disposition par le client ou des cas de force majeure. Sont notamment considérés comme cas de force majeure : intempéries, panne, accident, grève, maladie, coupure électrique, décision administrative ou tout évènement indépendant de la volonté de PRESTIGE DE CHEF.

12. Droit à l'image

Sauf opposition écrite du client, PRESTIGE DE CHEF pourra utiliser des photographies des réalisations culinaires à des fins de communication, sans identification des personnes présentes.

13. Données personnelles

Les informations collectées sont utilisées uniquement pour la gestion des commandes et la relation commerciale. Conformément à la réglementation en vigueur, le client dispose d'un droit d'accès, de rectification et de suppression de ses données.

14. Médiation de la consommation

Conformément aux dispositions du Code de la consommation, le client particulier peut recourir gratuitement à un médiateur de la consommation en vue de la résolution amiable d'un litige.

15. Litiges

Les présentes CGV sont soumises au droit français. En cas de litige, une solution amiable sera recherchée avant toute action judiciaire. À défaut d'accord amiable, les tribunaux compétents seront ceux du ressort du siège de PRESTIGE DE CHEF.