



Restez l'invité
de votre réception,
le chef s'occupe
de tout !

Les Conditions générales

DEVIS ET COMMANDES

Toute commande n'est définitivement enregistrée que lorsqu'elle a été confirmée par écrit (bon pour accord joint au devis) et après versement d'un acompte de 50 % du montant TTC du devis.

Quelle que soit l'option que vous choisirez, l'entrée, le plat et le dessert seront les mêmes pour tous vos convives, (sauf accords préalables).

Afin de garantir qualité et fraîcheur des produits, Letacq Traiteur reste tributaire du marché et peut donc être amené à modifier ses menus ou sa carte.

Letacq Traiteur ne sera en aucun cas obligé d'effectuer le service de marchandises ou plats qu'il ne fournit pas, sauf facturation en sus.

Les prix des cocktails et vin d'honneur supposent que ceux-ci se passent au même endroit que le repas.

MODIFICATIONS ET ANNULATION

La réservation n'est valable que pour la date, le lieu adéquat, le type de prestation et le nombre de personnes estimées, tout changement essentiel de l'un de ces éléments peut entraîner l'annulation par Letacq Traiteur de sa prestation.

Toute annulation à l'initiative du client, quelque en soit la raison, entraîne la perte de l'acompte versé. Toute annulation à J-30 entraîne la facturation de dommages et intérêts à la hauteur de 30% de la facturation prévue, à J-10 ce montant est fixé à 50% puis à 80% à J-3 ou moins.

Toute modification de la commande devra être acceptée par écrit par Letacq Traiteur pour être valable.

FACTURATION

Les conditions de facturation sont les suivantes : les tarifs confirmés sur le devis sont fermes pour un mois (date du devis). Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques, les tarifs applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la prestation.

Le nombre définitif de convives est à confirmer par écrit (lettre ou mail) 30 jours avant la réception et servira de base à la facturation. Si aucun écrit ne nous est adressé dans ce délai le nombre de personne servi et facturé sera celui du bon de réservation, sans aucune possibilité de changement et ce, même s'il s'avérait le jour de la réception que le nombre de convives est inférieur.

Toute prestation (marchandise, boisson, dépassement d'horaire du personnel) non incluse dans le devis fera l'objet d'une facturation complémentaire.



Restez l'invité
de votre réception,
le chef s'occupe
de tout !

Les Conditions générales

PRIX, CONDITIONS DE PAIEMENT POUR LES PRESTATIONS AVEC SERVICE

Les conditions de règlement sont les suivantes :

1. **Acompte de 50 % du devis, le jour de la réception**
2. **Le solde, payable comptant et sans escompte le lendemain de la prestation (le chèque sera encaissé la semaine suivante).**

En cas de litige dû à un non-paiement de facture et si le recouvrement de la créance entraîne l'intervention d'un service contentieux quelle que soit sa nature, celle-ci se trouvera majorée forfaitairement de 15 %, conformément à l'article 1226 du code civil.

PRIX, CONDITIONS DE PAIEMENT POUR LES PRESTATIONS SERVICE TRAITEUR

La facture sera à régler à l'arrivée sur le lieu de livraison, en cas de non règlement de celle-ci, nous nous réservons le droit de ramener la marchandise dans nos locaux. Si le client demande une nouvelle livraison, celle-ci sera facturée.

ORGANISATION DE LA RECEPTION

1. Visite des lieux si nous ne les connaissons pas.
2. Entre jour-60 et jour-30 : RDV de réception au domicile du client ou dans nos locaux (choix définitif du menu, organisation et timing de la soirée).
3. Jour-30 : nombre définitif de convives à nous communiquer. Aucun changement au-delà de cette date.
4. Jour-1 : rendez-vous technique sur les lieux de la réception pour la mise au point des derniers détails avec les clients.

Le service en cuisine et en salle s'effectue sur la base établie préalablement entre les deux parties, les dites précisions seront notifiées sur le devis établi par le Bien-Traiteur.

Le nettoyage de la vaisselle et le débarrassage de la salle de réception après le buffet des desserts ne sont pas inclus dans notre tarif (sauf facturation supplémentaire).

Notre prestation sera assurée sous réserve de disposer d'un local « cuisine » sur place. Ce local devra être de dimension suffisante et devra disposer d'éclairages, de réfrigérateurs, d'un point de cuisson, d'une machine à laver la vaisselle, en adéquation avec le nombre de convives et d'eau chaude.

Notre prestation « plonge » est conditionnée à la présence d'un lave-vaisselle en état de fonctionnement dans le local cuisine. Si cette condition n'est pas remplie la prestation plonge sera facturée au client : 150 euros.



Restez l'invité
de votre réception,
le chef s'occupe
de tout !

Les Conditions générales

Afin de garantir le bon déroulement du service et de prévenir tout risque d'accident, l'accès au local cuisine sera interdit pendant toute notre prestation à toute personne en dehors de notre équipe.

La reprise des poubelles ou des bouteilles vides n'est pas comprise dans la prestation. Si cette reprise était demandée par le client, celle-ci serait facturée.

Aucun droit de bouchon n'est demandé au client. Letacq Traiteur ne pourra alors être tenu responsable de mauvais accord mets/vins, ni de la quantité de bouteilles débouchées et disposées sur les tables.

RESPONSABILITE ET ASSURANCE

Letacq Traiteur engage sa responsabilité civile sur les prestations qu'il facture. Tout événement extérieur de force majeure (manifestation, blocage, accident, grève générale ou particulière) dégage sa responsabilité.

Les risques de perte, de casse, de dégradation des biens présents sur le lieu de la réception ne peuvent être couverts par les assureurs et restent à la charge effective du client. Il en est de même pour les frais de remise en état des locaux. Ainsi, il appartiendra au client d'assurer à ses frais les biens de valeur que ses invités ou lui-même introduiraient sur le lieu de la réception.

Letacq Traiteur décline toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception.

En outre, le client sera responsable de toute perte, casse, dégradation qui pourrait être causé par les participants et/ou le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant au Bien-Traiteur et ceux mis à la disposition de l'organisation.

Pour la location du linge, toutes dégradations seront facturées. Prix de la nappe facturée : 70 € TTC

Suivant la réglementation en vigueur, ne pas laisser la marchandise plus de 2h à température ambiante. Letacq Traiteur décline toutes responsabilités en cas de non-respect de cette consigne.

RECLAMATIONS ET LITIGE

Toute réclamation sur la prestation fournie, devra être effectuée par écrit dans un délai de 24 heures suivant la prestation.

Toute contestation concernant la facturation devra être formulée par courrier AR et ne pourra être prise en compte passé un délai de 8 jours après la prestation.

Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve aux conditions générales de vente;

A défaut de règlement amiable, tous litiges seront de la seule compétence des tribunaux d'Evreux.