



Conditions Générales de Vente
| *Particuliers* |
et
| *Mariage* |

| ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS |



1, rue Gobillon - 72220 Laigné en Belin - Tél. 02.43.47.03.90 - Fax 02.43.47.03.94
S.A.R.L. au capital de 232.000,00 € - RC Le Mans - Siret 521.328.484.00014

contact@renaud-traiteur.org - Internet : www.renaudtraiteur.fr



Les présentes Conditions Générales de Vente de la Société RENAUD Traiteur sont remises au client en même temps que le devis. Le fait de passer commande implique l'acceptation formelle des présentes conditions générales de vente, sauf dérogation expresse de RENAUD Traiteur. **Nos tarifs sont présentés "tout inclus par personne"**.

Contenu des prestations

Le prix de chaque prestation inclut :

- la fourniture du **personnel*** comme suivant :
 - **Cocktail Apéritif** : sur la base de 2h de service et d'un serveur pour 35 convives (temps de présence du personnel prévu pour 3h30 au total*).
 - **Repas** : sur la base de 3h30 de service, un serveur pour 30 convives et un cuisinier pour 50 convives (temps de présence du personnel prévu pour 8h au total**).
 - **Buffet** sur la base de 3h30 de service, (4h30 pour le "Prestige"), un serveur pour 30 convives (temps de présence du personnel prévu pour 8h au total**, 9h30 pour le "Prestige"). Si plat chaud, 1 cuisinier pour 90 convives (temps de présence du cuisinier prévu pour 4h au total et 6h pour la formule barbecue).
 - **Grand Cocktail Dînatoire Debout (en réception unique)** : sur la base 5h00 de service et d'un serveur pour 35 convives + un animateur (temps de présence du personnel prévu pour 9h30 au total*).

En fonction du nombre de convives, un complément serveur peut-être appliqué sur le devis afin de prendre en compte la mise à disposition d'un nombre de serveurs entier.

- la **vaisselle** en porcelaine et les **verres** stylés au choix,
- le **nappage** des Buffets et des tables du repas en Tissu Blanc, et les **Serviettes** du repas assis en tissu blanc ou de Couleur (toute détérioration du nappage et/ou des serviettes sera à la charge du client).
- la **logistique** jusqu'à un rayon de 40 km depuis notre Laboratoire de Laigné en Belin (base 2 véhicules inclus). Supplément zone jusqu'à 60 km : + 0,69 € TTC/convive***. Au-delà sur devis.
- Le **rendez-vous** de coordination avec notre Maître d'Hôtel sur site la veille de l'évènement (prévue pour 2h00 sur site, au-delà au taux horaire de 29,00 € TTC)
- la **décoration** des buffets du Cocktail uniquement, la glace à rafraîchir, Mise en Place du nappage et de la vaisselle à l'exception de votre décoration personnelle (réalisé par vos soins la veille de votre réception)
- le Repas du Personnel,
- le taux réduit en vigueur de 10 % pour les prestations avec service, de 7 % pour les prestations sans service, et de 20 % pour les boissons alcoolisées (tout changement entraînera la modification correspondant au nouveau taux en vigueur au moment de l'évènement).
- Nos tarifs sont présentés sur une base de **120 à 200 convives au cocktail Apéritif** et de **100 à 150 convives au Repas, Buffet ou Cocktail Dînatoire**, pour une prestation effectuée sur le même lieu****. En dessous ou au dessus de cette quantité, voir le chapitre **TARIFICATION DES PRESTATIONS** dans le Catalogue (minimum 30 adultes).

* sous réserve des conditions d'accès et de la capacité de stockage sur site, du personnel supplémentaire pourra être nécessaire pour garantir la qualité de la prestation.

** dépassement au taux horaire de 31,90 € TTC

*** sur le Prix du repas ou du Cocktail si "Dînatoire"

**** Si lieu différent pour le Cocktail et le Repas ou si Cocktail non suivi d'un Repas + 0,75 € TTC par convive



En fonction du lieu retenu, des frais de commissions pourront être ajoutés au devis.

Dans le cadre de notre Certification de Services "Les Traiteurs de France", nous ne demandons pas de droit de bouchon et assurons le service de vos cocktails et boissons contre un montant forfaitaire unique de 20,00 € TTC.

| ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS |



1, rue Gobillon - 72220 Laigné en Belin - Tél. 02.43.47.03.90 - Fax 02.43.47.03.94
S.A.R.L. au capital de 232.000,00 € - RC Le Mans - Siret 521.328.484.00014

contact@renaud-traiteur.org - Internet : www.renaudtraiteur.fr



Enregistrement de votre commande - Délais de paiement - Pénalités de retard

Le devis est valable à compter de sa date d'émission pour une durée de soixante (60) jours **sous réserve de disponibilité de RENAUD Traiteur et des produits saisonniers au moment de votre confirmation de commande**. Les taux de T.V.A. sont mentionnés à titre indicatif. En cas de changement de la législation en vigueur, ils seront modifiés en conséquence.

En cas d'indisponibilité d'un produit objet de la commande, RENAUD Traiteur peut le remplacer par un produit de même nature et de valeur équivalente.

Les commandes ne sont définitives qu'à réception par RENAUD Traiteur d'un **exemplaire du devis signé et des présentes CGV accompagnés de la mention manuscrite "Bon pour acceptation"**, ainsi que d'un **versement d'arrhes* à la réservation correspondant à 30% du montant total TTC de la prestation** (encaissés 3 mois avant l'événement), + 50 % (encaissés 2 mois avant l'événement) **avec le choix définitif du menu**. Le solde devra être réglé dans les 10 jours précédents l'événement (encaissé la semaine suivante). Toute somme non payée à sa date d'exigibilité produira de plein droit et sans mise en demeure préalable, l'annulation de la commande en cours sans remboursement des sommes déjà versées. Prestations donnant lieu à facturation complémentaire : tout complément de facturation survenant à l'occasion du réceptif tel que boissons supplémentaires, **dépassement du temps de présence prévu pour le personnel**, sera à régler à réception de facture. En cas de non-paiement de ces suppléments à réception de facture, une indemnité forfaitaire de 40,00€ pour frais de recouvrement sera ajoutée (article L441-3 et L441-6 du Code du Commerce). En cas d'annulation dans les 10 jours précédent l'événement, la prestation sera due intégralement. En aucun cas la prestation ne pourra être reportée. Nos prix sont donnés toute taxe comprise pour l'année en cours. **Le nombre de convives et les choix définitifs du menu et des derniers détails de votre réception devront nous être communiqués au plus tard 2 mois avant la date de la prestation, ainsi que les timings de début du cocktail et du repas.**

*Non remboursables en cas d'annulation

Modifications de Commande

Les commandes sont fermes, définitives et non susceptibles d'annulation. Toutefois, **les modifications de quantités pourront être prises en compte par RENAUD Traiteur, dans la limite de 10 % si elles interviennent jusqu'à 10 jours avant la date de la livraison et si elles sont formulées par écrit. En tout état de cause, les modifications ne sont effectives qu'après acceptation écrite de RENAUD Traiteur**. Il est donc bien défini que, passé ce délai, une éventuelle diminution de quantité ne pourra plus être prise en compte par RENAUD Traiteur.

Les tarifs sont établis sur la base des quantités communiquées par le client au moment de l'établissement du devis. Toute variation de la quantité commandée pourra faire l'objet d'un ajustement du tarif établi selon la grille tarifaire du Catalogue Mariage dont le client reconnaît avoir pris connaissance.

Les Conditions Tarifaires

Les tarifs communiqués dans le présent devis s'entendent selon la législation en vigueur à ce jour, notamment concernant le niveau de taxe applicable aux Contrats d'Extra indispensables à notre Profession.

Hygiène

En cas d'enlèvement de marchandises par le client, le transport et le stockage des denrées doit se faire dans les conditions de réglementation de maintien de la chaîne du froid. Les produits doivent être consommés dans les 24 heures, sous réserve de la non rupture de la chaîne du froid. RENAUD Traiteur décline toute responsabilité en cas de non respect de ces consignes.

Excédents alimentaires

Selon la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire, "les produits maintenus à + de 10°C pendant 2 heures ou plus seront jetés" conformément à la directive du Ministère de l'Agroalimentaire. En cas de demande contraire du client, et ne pouvant garantir la sécurité sanitaire des produits, RENAUD Traiteur sera déchargé de toute responsabilité en cas d'intoxication alimentaire.

Responsabilité

RENAUD Traiteur ne pourra être tenu responsable des éventuels retards dus à toute raison indépendante de sa volonté ou hors de son contrôle, tels que, de façon non limitative : interdictions officielles, pannes, embouteillages, accidents, intempéries, fait d'autrui, forces majeures, grèves, etc... Les risques, casse, dégradation ou disparition de matériel, ou de biens présents sur le lieu de réceptions sont à la charge effective du client.

Communication

Conformément aux lois des 11 mars 1957 et 3 juillet 1985, les redevances sur la propriété littéraire et artistique sont à la charge du client. La déclaration correspondante doit ainsi être effectuée par ce dernier auprès de la SACEM. Sauf interdiction du client, RENAUD Traiteur se réserve le droit d'utiliser des photos de la réception pour sa communication personnelle (plaquette, presse, internet...)

Protection des données personnelles

Conformément à la loi relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés du 6 Janvier 1978, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition sur ses données personnelles. Ces droits peuvent être exercés en s'adressant à RENAUD Traiteur.

Litiges

Toute réclamation de la part du signataire du devis devra être communiquée au Maître d'Hôtel avant son départ et sera reporté sur la fiche "Revue de Réception". Les présentes conditions générales de vente sont soumises à la loi française. Tout litige relatif à l'interprétation des présentes Conditions Générales de Vente, leur exécution et leur résiliation, à défaut de solution amiable, sera de la compétence exclusive du tribunal compétent.

Responsabilité Sociétale en Entreprise (RSE)



La Société RENAUD Traiteur est engagée dans une démarche de développement durable, avec notamment la réalisation de [son Bilan Carbone depuis 2013 renouvelé tous les 2 ans](#).

A ce titre, vous pouvez consulter notre Politique de Management Responsable sur notre site internet http://www.renaudtraiteur.fr/fichiers/Politique_Management_Responsable.pdf.

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.