

CONDITIONS GENERALES DE VENTE (CGV)

Compère Traiteur

ARTICLE 1^{ER} : DISPOSITIONS GENERALES

Les présentes conditions sont applicables aux prestations réalisées par la société Compère Traiteur au capital de 2 000 € dont le siège social est situé 82 Place Carnot 60230 Chambly. Le client se définit comme toute personne, physique ou morale, qui commande des produits et/ou services proposés par le Traiteur. Toute commande du client implique l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions générales de vente. Les présentes conditions générales prévalent, le cas échéant, sur les conditions d'achat du client. Le fait pour le Traiteur de ne pas se prévaloir de l'une quelconque des dispositions des présentes ne saurait être interprété comme une renonciation, par celui-ci, à se prévaloir de ce droit.

Le Traiteur se réserve la possibilité de modifier à tout moment les présentes conditions générales, la version en vigueur au jour de la commande étant seule applicable.

ARTICLE 2 : DEVIS ET COMMANDES

Toute commande devra être accompagnée d'un acompte dont le montant est déterminé selon les modalités suivantes : 30% du montant Toutes Taxes Comprises (TTC) du devis y afférent pour les Clients personne morale de droit français puis l'intégralité doit être payée au plus tard la veille de l'évènement.

ARTICLE 3 : MODIFICATION DE LA COMMANDE

3.1 Toute modification de la commande initiale devra être notifiée au Traiteur par écrit : - au minimum 5 jours ouvrés avant la date de la prestation en cas d'augmentation du nombre d'invités, - au minimum 7 jours ouvrés avant la date de la prestation en cas de diminution du nombre d'invités, 3.2 Passé ce délai le Traiteur ne sera pas dans l'obligation de prendre en compte une quelconque modification et, sauf accord contraire, facturera le client sur la base de la commande initiale. Toutefois, en cas de nombre de convives supérieur à celui de la commande initiale confirmée par le client, le Traiteur ne sera pas en mesure d'assurer la réalisation des prestations de façon satisfaisante ce qui portera atteinte à son image de marque. Dans de telles circonstances, la facturation sera effectuée sur la base du nombre de convives réellement présents et ce à titre de dédommagement ce que le client accepte sans réserve.

ARTICLE 4 : PRIX, MODALITES DE PAIEMENT, PENALITES

4.1 Les prix indiqués sur le devis correspondent au tarif applicable lors de l'établissement du devis. Ces prix sont indiqués Hors Taxes (HT) et toutes taxes comprises (TTC). Ils sont susceptibles de variation selon le cours des produits saisonniers et les conditions économiques. Le prix facturé sera celui du tarif en vigueur le jour de la livraison ou de la réalisation de la prestation. 4.2 Toute prestation réalisée mais non incluse dans le devis initial (marchandise, boissons, personnel...) fera l'objet d'une facturation complémentaire.

4.3 Le solde du prix TTC indiqué sur la facture devra être réglé par virement à la date précisée sur ladite facture. 4.4 Le non-respect de ce délai entraînera l'application d'intérêts de retard sur les sommes restant dues, à un taux correspondant à trois fois le taux de l'intérêt légal en vigueur à la date de facturation. Ces intérêts de retard courent à compter du premier jour suivant l'échéance, et ce sans mise en demeure préalable. 4.5 Conformément aux articles L 441-6 c. com. et D. 441-5 c. com., tout retard de paiement entraîne de plein droit, outre les pénalités de retard, une obligation pour le débiteur de payer une indemnité forfaitaire de 120€ pour frais de recouvrement. 4.6 Le Client renonce expressément à faire valoir une quelconque compensation entre ses paiements et toute somme qui lui serait éventuellement due par le Traiteur.

ARTICLE 5 : MATERIEL ET BIENS

5.1 Sauf accord contraire, le matériel est fourni pour une durée d'une journée. 5.2 En cas de location de salle par le Client, ce dernier s'engage à souscrire toute police concernant l'assurance des lieux. Dans ce cadre, l'ensemble des risques de perte, casse, dégradation ou disparition du matériel présents sur le lieu de la réalisation des prestations Traiteur reste à la charge exclusive du Client, de même que les frais liés à la remise en état des locaux. L'ensemble de ces frais sera facturé au Client sur la base de l'inventaire réalisé par le Traiteur à la fin de la prestation. 5.4 Lorsqu'un vestiaire est inclus dans les prestations, la remise d'un ticket doit être exigée lors du dépôt, le Traiteur dégageant toute responsabilité en cas de perte dudit ticket. En outre, le Traiteur ne saurait accepter que lui soit confiés, dans le cadre de cette prestation vestiaire, les sacs à mains ou tous accessoires pouvant contenir des objets valeurs ou des espèces. En outre, lorsqu'une prestation vestiaire est réalisée par le Traiteur sans la présence d'une hôtesse ou toute personne physique, le Client sera seul responsable de tout vol, dégradation ou sinistre quel qu'il soit, sans que la responsabilité du Traiteur ne puisse être recherchée dans ce cadre.

ARTICLE 6 : PERSONNEL

6.1 Le tarif du personnel est valable jusqu'au 31 décembre de l'année en cours, sauf évolution des minimums légaux ou conventionnels applicables. Les salaires, charges sociales et taxes du personnel du Traiteur sont réglés par ce dernier. 6.2 Si toutefois le Client emploie son propre personnel, il se charge de sa déclaration (DPAE), sa rémunération ainsi que des charges et taxes sans que la responsabilité du Traiteur ne puisse se trouver engagée. Ce personnel sera alors sous la seule subordination du Client.

ARTICLE 7 : MARCHANDISES

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise, échangée, ni laissée au Client, sauf accord contraire des deux Parties. En ce qui concerne les boissons, seules seront reprises les bouteilles non décapsulées ou non débouchées.

ARTICLE 8 : LIVRAISON ET RETARDS

8.1 Toute commande supporte des frais de livraison variables, en fonction du lieu et du minimum de facturation. En cas de transport lointain, assuré par des transporteurs externes au Traiteur, il appartient au client de sauvegarder lui-même ses droits vis-à-vis du transporteur en termes de responsabilité et assurance ; la responsabilité du Traiteur ne saurait être engagée du fait du transporteur. 8.2 Lors de la livraison des marchandises, toute réclamation non mentionnée sur le bon de livraison sera considérée comme nulle et non avenue, le client devant s'assurer de la conformité de la livraison à sa commande dès le jour de la réalisation de la réception.

8.3 Les délais prévus pour la livraison d'une commande ne sont fournis qu'à titre indicatif, toute modification de la commande pouvant justifier une modification de ce délai de livraison. 8.4 Tout retard éventuel inférieur à 2 heures et ne mettant aucunement en péril la qualité et le bon déroulement de la prestation, ne permet pas au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de réclamer des dommages et intérêts.

ARTICLE 9 : ANNULATION

9.1 Le Traiteur a la faculté de procéder à l'annulation de la commande en cas de force majeure telle que définie par la Loi et la jurisprudence, l'acompte versé restant acquis au Traiteur, le Client devant faire son affaire personnelle de la souscription de toute police d'assurance en qualité d'organisateur d'événements. 9.2 En cas d'annulation de la commande par le Client effectuée par écrit et avant 12 heures, ce dernier restera redevable, en fonction de la date de l'annulation (J étant entendu comme le jour de la livraison ou de la réalisation des prestations, les délais étant décomptés en jours ouvrés), des sommes suivantes :

Annulation de la commande par le client J – 60 avant 12 heures, paiement de 50 % du montant total HT du dernier devis validé, Annulation de la commande par le client J – 10 avant 12 heures, paiement de 75 % du montant total HT du dernier devis validé, Annulation de la commande par le client J – 2 avant 12 heures, paiement de 80 % du montant total HT du dernier devis validé, Annulation de la commande par le client à partir de J – 1 avant 12 heures, paiement de 100 % du montant total HT du dernier devis validé.

ARTICLE 10 : DROIT APPLICABLE - REGLEMENT DES LITIGES

Dans le cas où l'une quelconque des dispositions des présentes serait nulle, inapplicable ou contraire à la législation ou la réglementation, cela ne saurait remettre en cause l'application des autres dispositions des présentes qui n'en seraient pas affectées ou atteintes. Les présentes conditions générales sont soumises à la loi française, tout litige qu'il soit relatif à leur conclusion, leur validité, leur interprétation ou leur exécution pouvant s'élever dans le cadre des prestations de traiteur sera soumis, à défaut d'accord amiable, à la compétence exclusive du Tribunal de commerce du siège social du Traiteur.

ARTICLE 11 : PROPRIETE INTELLECTUELLE

11.1 Tout élément fourni par le client demeure la propriété de ce dernier et est protégé par le droit de la propriété intellectuelle. Il déclare disposer de l'ensemble des droits de propriété intellectuelle afférents aux éléments fournis et/ou toutes autorisations nécessaires (droits de reproduction notamment), et garantit le Traiteur contre toute réclamation éventuelle d'un tiers qui prétendrait avoir un droit de propriété intellectuelle sur l'un quelconque des éléments fournis par lui et notamment, sans que cette liste ne soit limitative tous textes, images, logos, graphiques, photos, films audio ou vidéo, base de données. Il se porte fort de garantir le Traiteur contre toute réclamation fondée sur ce point, la responsabilité du Traiteur ne saurait en aucun cas être engagée sur ce fondement.

11.2 Dans le cadre de l'exécution de sa prestation, le Traiteur demeure propriétaire de tous les droits de propriété intellectuelle, y compris d'un droit moral, sur, notamment et sans que cette liste ne soit limitative, les études, dessins et modèles, prototype, fiche recette, mises en scène, logos et marques, qu'ils soient ou non réalisés consécutivement à une demande d'un client. Dès lors, le client s'interdit d'utiliser lesdits droits de propriété intellectuelle du Traiteur sans l'autorisation écrite et préalable de ce dernier, ladite autorisation devant faire l'objet d'une convention entre les Parties aux termes de laquelle le client devra notamment citer le Traiteur et respecter la charte graphique de ce dernier ; une telle convention pourra être soumise à contrepartie financière. Toute violation des dispositions des présentes exposerait notamment le client à une action en contrefaçon conformément aux dispositions du Code de la propriété intellectuelle.

11.3 Sauf opposition écrite du client notifiée par LRAR, le Traiteur demeure libre de mentionner et de communiquer sur tous supports y compris son site internet et les réseaux sociaux, l'ensemble de ses créations effectuées pour le compte de l'un de ses clients ou tout autre élément visé au titre du présent article.

ARTICLE 12 : INFORMATIQUE ET LIBERTES

Les informations personnelles collectées par l'entreprise via le devis sont enregistrées dans son fichier de clients et principalement utilisées pour la bonne gestion des relations avec le client et le traitement des commandes. L'accès aux données personnelles est strictement limité aux employés et préposés de l'entreprise, habilités à les traiter en raison de leurs fonctions. Les informations recueillies pourront éventuellement être communiquées à des tiers liés à l'entreprise par contrat pour l'exécution de tâches sous-traitées nécessaires à la gestion de la commande, sans qu'une autorisation du client ne soit nécessaire. Il est précisé que, dans le cadre de l'exécution de leurs prestations, les tiers n'ont qu'un accès limité aux données et ont une obligation contractuelle de les utiliser en conformité avec les dispositions de la législation applicable en matière de protection des données personnelles. En dehors des cas énoncés ci-dessus, l'entreprise s'engage à ne pas vendre, louer, céder ou donner accès à des tiers aux données sans consentement préalable du client, à moins d'y être contraints en raison d'un motif légitime (obligation légale, lutte contre la fraude ou l'abus, exercice des droits de la défense, etc.).

Conformément aux dispositions de la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée, relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et du règlement européen n°2016/679/UE du 27 avril 2016 (applicable dès le 25 mai 2018), le client dispose d'un droit d'accès, de rectification de portabilité et d'effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données la concernant. Le client peut, sous réserve de la production d'un justificatif d'identité valide, exercer ses droits en contactant le service juridique du Traiteur à l'adresse de son siège social en tête des présentes.

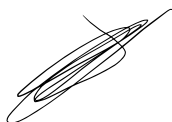
Pour toute information complémentaire ou réclamation, le client peut contacter la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (plus d'informations sur www.cnil.fr). Conformément aux dispositions du Code de propriété intellectuelle, les redevances sur la propriété littéraire et artistique demeurent à la charge du preneur de la salle.

Article 13 : Acompte et dégustation

Le Client est informé qu'un acompte peut être demandé afin de confirmer la réservation de la date de l'événement et de mobiliser les équipes du Traiteur. Cet acompte peut être versé avant la réalisation de la dégustation.

Dans le cas où la dégustation ne correspondrait pas aux attentes du Client, le Traiteur s'engage à rembourser intégralement l'acompte versé, sous réserve que le Client notifie sa décision par écrit dans un délai maximum de 48 heures suivant la dégustation.

Passé ce délai, l'acompte sera considéré comme définitivement acquis et la prestation réputée confirmée.



Compère Traiteur
Delattre Anthony