

Article 1 : Application des présentes Conditions Générales de Vente.

Elles régissent les relations contractuelles entre TOC TOQUE CUISINE (ci-après « le prestataire ») et le client (ci-après : « le client »). Elles forment exclusivement les seules conditions de la commande et de la vente et prévalent sur toute stipulation contraire qui pourrait figurer sur des documents commerciaux du client ou ses conditions générales d'achat. En signant le devis ou la commande présenté par le prestataire, le client reconnaît avoir obtenu communication et pris connaissance des récentes conditions générales et déclare les accepter sans réserve.

Article 2 : Confirmation de commande.

Le client détermine avec le prestataire ses besoins et, pour confirmer sa commande, il doit signer le devis et le transmettre au prestataire accompagné d'un règlement à titre d'acompte d'un montant de 15 % du montant total.

Au moins 15 jours avant la date de la prestation, il devra transmettre au prestataire deux règlements correspondant à 50 % et 35 % du montant total du devis : le premier (par virement ou cheque) sera encaissé immédiatement et le second le sera 1 jour avant la prestation. Il appartient au client de vérifier l'exactitude des éléments mentionnés sur le devis et, si nécessaire signaler au prestataire l'existence d'informations erronées.

Le devis signé par le client ne constitue un engagement que s'il a été accompagné du premier règlement et confirmé par écrit par le prestataire, ce dernier ayant la possibilité de refuser l'engagement si les modifications apportées par le client au devis initial sont telles qu'il n'est pas en mesure d'accomplir sa mission conformément aux règles de l'art.

Article 3 : Annulation et modification de commande.

Toute commande confirmée dans les 20 jours précédents la prestation devient ferme et définitive et ne peut faire l'objet d'une annulation ou d'une modification par le client.

En revanche, une modification de commande peut avoir lieu d'un commun accord et faire l'objet d'un avenant écrit accepté par chacune des parties.

En fonction de l'impact de la modification, le prestataire pourra ajuster son prix.

Les tarifs indiqués sur les devis sont valables 3 mois à compter de la date qui y figure, ensuite de quoi tarifs et prestations proposés par le prestataire pourront être revus en fonction des augmentations des produits

En cas d'annulation par le client, ses versements seront conservés par le prestataire à titre d'acompte et permettront de le dédommager du travail déjà accompli à ce stade ainsi que de l'achat des matières premières.

Le prestataire pourra en outre demander au client le paiement du travail et des marchandises si leur valeur dépasse les règlements remis à titre d'acompte, en fonction du moment de l'annulation. Une facture complémentaire sera alors émise.

Article 4 : Prix – nombre de convives

Les tarifs indiqués sont mentionnés en euros TTC (la TVA applicable est celle en vigueur à la date de facturation).

Le nombre de convives, obligatoirement communiqué par écrit par le client au moins 15 jours avant la date de la prestation au prestataire, sera facturé même en cas de défection de convives.

A l'inverse, en cas de présence d'un nombre de convives supérieur à celui annoncé initialement, le prestataire complètera sa facture finale au prorata.

Le prestataire décline toute responsabilité en cas de manque de marchandise si le nombre de convives présents le jour de la prestation est supérieur à celui annoncé par le client.

Si la commande du client inclut une mise à disposition du personnel, le dépassement du nombre d'heures indiqué sur le devis donnera lieu à une facturation complémentaire sur la base des dispositions contenues dans le devis, par heure et par personne mise à disposition, étant précisé que toute heure entamée est due.

Le solde de la prestation sera donc payable à l'issue de celle-ci et sur réception de la facture par le client, sans escompte. Le 3ème chèque remis par le client sera encaissé et le solde éventuel lui sera demandé sur présentation de la facture finale.

Le non-paiement à la date d'exigibilité mentionnée sur la facture donnera lieu à l'application par le prestataire d'une pénalité de retard au taux de 15 % indiqué sur le montant TTC et exigible sans qu'une mise en demeure préalable soit nécessaire.

Par ailleurs, conformément aux dispositions du Code de Commerce, le client professionnel en situation de retard de paiement sera de plein droit débiteur, à l'égard du prestataire, d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 € TTC.

Article 5 : Marchandises et denrées fournies lors de la prestation.

Le prestataire décline toute responsabilité concernant les produits apportés par le client et/ou confectionnés par un autre prestataire ainsi que ceux restant après la prestation et que le client désirerait conserver.

Il pourra changer de produit en cas de rupture lié à un problème sanitaire ou de rupture de stock. Outre la fourniture des denrées, le prestataire peut fournir du matériel de réception et de cuisine : tables, chaises, nappes et serviettes, plat de services, bain marie tireuse à bière etc. , . Cette prestation fera l'objet d'un devis séparé

Suivant l'équipement cuisine de la salle de réception du client, et les commodités d'accès, le prestataire louera du matériel, et/ ou du personnel supplémentaire en fonction de ses besoins, cette prestation pourra être facturé jusqu'à 300 €

Tout matériel laissé sur place après le départ du prestataire fera l'objet de la demande de caution La perte, casse ou brulure de matériel et nappage, constatée à l'issue de la vérification sera facturée au client au coût de remplacement (voir tarif en bas de page)

Les verres laissé sur place après notre départ font l'objet d'une caution et devront être ramener par le client au traiteur le lundi soir au plus tard

Si le client est dans l'impossibilité de les ramener, nous reviendront les chercher le dimanche ou lundi matin, ce service sera facturé 120 €

Tous les matériels et biens mobiliers mis à disposition par le prestataire devront être restitués en bon état par le client au plus tard 24 heures après la fin de la prestation.

Le prestataire n'assure pas en principe la mise en place des tables et des chaises, tant pour l'installation que la désinstallation ou le rangement de la salle. Il peut toutefois le faire sur demande du client et moyennant une facturation complémentaire. Cette prestation sera facturée 200 € TTC.

Dessert : nous n'assurons plus le montage des éléments de pièces montée en choux fourni par un autre prestataire que notre pâtissier partenaire (JL pâtisserie de Salignac) le client pourra la monter, la transporter devant ses invités, démonter les éléments, et nous procéderons au découpage et service.

Pour les wedding cake, (autre que ceux de JL Pâtisserie) si nous jugeons que le gâteau est instable, nous pouvons refuser de le transporter dans la salle, le client pourra s'en charger, nous procéderons au découpage et service

Les déchets : Si sur le lieu de la prestation, il n'y a pas de bennes à ordures, TocToqueCuisine, ramènera uniquement des déchets issus de ce qu'il a fourni, et du dessert

Article 6 : Responsabilité et assurance

Le prestataire est tenu des défauts de conformité des biens et services figurant au contrat dans les conditions prévues aux article L 217-1 et suivants du Code de la Consommation.

Le client ne peut se prévaloir d'une garantie contractuelle à l'égard du prestataire. Le prestataire ne saurait être tenu responsable de vol, perte ou dégradation des effets appartenant aux convives à l'occasion de la réception.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération. La consommation excessive de boissons par les convives sera exclusivement de la responsabilité de l'organisateur de l'évènement.

Article 7 : Droit applicable et juridictions compétentes

Les présentes conditions générales de vente ainsi que tous les documents qui en découlent sont soumis à la loi française.

TOUT LITIGE OU CONTESTATION AUXQUELS IL POURRAIT DONNER LIEU, AUSSI BIEN S'AGISSANT DE LEUR CONCLUSIONS, EXECUTION, INTERPRETATION, RUPTURE, SERONT PORTES DEVANT LES TRIBUNAUX COMPETENTS DANS LE RESSORT DU SIEGE SOCIAL DU PRESTATAIRE, MEME EN CAS DE PLURALITE DE DEFENDEURS OU DE DEMANDES INCIDENTES OU D'APPEL EN GARANTIE ; ET CE EN DEPIT D'EVENUELLE STIPULATION CONTRAIRE FIGURANT SUR LES PROPRES DOCUMENTS DE CLIENT.

Reprise de l'article 5 :

Article 5 : Marchandises et denrées fournies lors de la prestation.

Le prestataire décline toute responsabilité concernant les produits apportés par le client et/ou confectionnés par un autre prestataire ainsi que ceux restant après la prestation et que le client désirerait conserver.

Il pourra changer de produit en cas de rupture lié à un problème sanitaire ou de rupture de stock.

Outre la fourniture des denrées, le prestataire peut fournir du matériel de réception et de cuisine : tables, chaises, nappes et serviettes, plat de services, bain marie tireuse à bière etc. , . Cette prestation fera l'objet d'un devis séparé

Suivant l'équipement cuisine de la salle de réception du client, et les commodités d'accès, le prestataire louera du matériel, et/ ou du personnel supplémentaire en fonction de ses besoins, cette prestation pourra être facturé jusqu'à 300 €

Tout matériel laissé sur place après le départ du prestataire fera l'objet de la demande de caution

La perte, casse ou brulure du matériel et nappage, constatée à l'issue de la vérification sera facturée au client au coût de remplacement (**voir tarif en bas de page**)

Les verres laissé sur place après notre départ font l'objet d'une caution et devront être ramener par le client au traiteur le lundi soir au plus tard

Si le client est dans l'impossibilité de les ramener, nous reviendront les chercher le dimanche ou lundi matin, ce service sera facturé 120 €

Si le client ne souhaite pas que l'on lui laisse des verres à notre départ, nous les remplacerons par des verres jetables 'recyclable

Tous les matériels et biens mobiliers mis à disposition par le prestataire devront être restitués en bon état par le client au plus tard 24 heures après la fin de la prestation.

Le prestataire n'assure pas en principe la mise en place des tables et des chaises, tant pour l'installation que la désinstallation ou le rangement de la salle. Il peut toutefois le faire sur demande du client et moyennant une facturation complémentaire. de 200 € TTC

Les déchets : Si sur le lieu de la prestation, il n'y a pas de bennes à ordures, TocToqueCuisine, ramènera uniquement des déchets issus de ce qu'il a fourni, et du dessert

Dessert : nous n'assurons plus le montage des éléments de pièces montée en choux fourni par un autre prestataire que notre pâtissier partenaire (JL pâtisserie de Salignac) le client pourra la monter, la transporter devant ses invités, démonter les éléments, et nous procèderons au découpage et service.

Pour les wedding cake, (autre que ceux de JL Pâtisserie) si nous jugeons que le gâteau est instable, nous pouvons refuser de le transporter dans la salle, le client pourra s'en charger, nous procèderons au découpage et service

Tarif TTC casse matériel et vaisselle 2024

Verrerie : 6 € pièce, Assiette et tasse : 20 € pièce, Nappage : 60 € pièce, Housse mange debout : 20 € pièce

Housse de table : 60 € pièce , Table rectangulaire : 100 € pièce

Je reconnais avoir pris connaissance des conditions générales

Lu et approuvé

Date, signature et nom du client :

Lieu du mariage

