



Nos Conditions Générales de Vente

La Société

Les Cocottes en Scène est une entité appartenant à la SAS Cocotte et Tradition représenté par Cédric COLPIN.

SAS Cocotte et Tradition dont le siège social se situe au 379, Avenue de Laon, 51100 REIMS, est spécialisée dans le secteur d'activité des services des traiteurs en proposant des prestations culinaires pour tout événements privés ou professionnels. Nos locaux sont situés 25 rue Monseigneur Georges Béjot 51100 REIMS.

o Siret : 829 243 682 00012

o RCS Reims

o Telephone : 06 11 53 40 17

o Mail : contact@lescocottesenscene.com

Assurances

Cocotte et Tradition est assuré pour sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de tout autre dommage.

Exécutions

Cocotte et Tradition est tenu à une obligation de moyens et non de résultats.

Cocotte et Tradition ne pourra être tenu pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits (présentation, conservation, réchauffage, retard...) dues à un dépassement des horaires structurés de la réception établis auparavant par chacune des parties, une exécution incompetente des prestataires choisis par le client (DJ ou animateur, propriétaire des lieux...) une masse électrique insuffisante, de mauvaises conditions de mise en œuvre du lieu...liste non exhaustive.

Tout contrat sera définitivement validé par Cocotte et Tradition à la condition expresse d'une visite scrupuleuse du lieu de réception choisi.

La chaîne du froid étant brisée à la sortie de la chambre froide, sauf indication écrite particulière, les produits doivent être consommés dans les 2 heures.

Cocotte et Tradition attire votre attention sur le fait que lorsqu'un devis est validé pour une prestation (midi ou soir), il ne faut en aucun cas compter sur les restes pour restaurer vos convives le repas suivant, a fortiori, le traiteur décline toutes responsabilités en cas de consommation des restes éventuels du menu.

Modalités

Toutes nos propositions sont modifiables, nous pouvons réaliser votre menu sur-mesure et selon vos envies.

La formule sélectionnée ce jour pourra être modifiée jusqu'à 1 mois avant votre événement dans la mesure où le tarif/pers demeure identique.

Dans le cadre d'une commande de prestation sans service, les assortiments sont présentés sur de la vaisselle éphémère, prêts à mettre en place sur votre buffet (réchauffage préalable selon l'assortiment). Sauf prestation complète avec forfait service inclus.

Sauf mentions contraires, nos propositions ne comprennent pas le tarif du service, de la vaisselle, des boissons et de la livraison.

La livraison est offerte pour toute réception dans un rayon de 50km de notre laboratoire, au-delà elle sera facturée 0,60€ par kilomètre parcouru aller-retour.

Cocotte et Tradition est assurée dans le cadre de ces prestations pour son personnel, mais n'est aucun cas responsable des dommages causés par vos convives, en cas de bris de matériel, le client s'engage à rembourser, selon le prix du marché, sur présentation de la facture.

Cocotte et Tradition décline toute responsabilité en cas d'abus d'alcool de la part de vos convives et ce quelles qu'en soient les conséquences. Nous vous conseillons de ne pas faire conduire les personnes en état d'ébriété.

Les boissons alcoolisées étant servies à discrétion pendant le temps indiqué, nous ne laissons aucune bouteille entamée ou pleine à la fin de la prestation.

Si vous souhaitez fournir vos boissons soft et/ou alcoolisées (livrées et rafraîchies par vos soins), aucun droit de bouchon ne vous sera demandé.

Tarifs – Options - Prestations

Nos tarifs sont exprimés en Euros (€) et toutes taxes comprises.

Le tarif de nos devis est valable pendant 30 jours à compter de l'établissement de ce dernier.

Nos formules repas sont facturées avec une TVA au taux de 10% en livraison, excepté pour les boissons alcoolisées, les stands d'animation ainsi que les repas servis qui sont soumis au taux de 20 %.

En cas de modification sensible des données économiques, notamment des coûts de main-d'œuvre, des matières premières et produits ou des transports, de la législation en vigueur le jour de l'événement, Cocotte et Tradition se réservent le droit de réviser ces tarifs.

Sauf souscription à nos options diverses (vaisselles, mobilier...), nos prix comprennent la conception dans notre laboratoire à partir de 20 adultes uniquement. La fourniture du matériel de cuisine, décoration des bars, îlots et buffet, la brigade et le matériel divers de service est en plus.

A la fin de notre prestation (généralement entre 30 minutes et 1h après la fin de l'événement), nous mettons en place un « open-bar » avec des boissons soft (soit fournies par vos soins, soit par les nôtres) ainsi que des verres éphémères (fourni par nos soins si les boissons soft ont été, également, fournies par nos soins, dans le cas contraire, c'est à vous de prévoir).

Le débarrassage de la vaisselle est réalisé par nos soins avant notre départ au maximum, ensuite, nous vous demandons impérativement de débarrasser les verres, vaisselle, et de mettre les nappes et serviettes en boules par-dessus les casiers de vaisselle salles qui seront récupérés le lendemain.

Si vous avez opté pour une de nos formules « mobilier », nous vous demandons expressément de remettre en place et de ranger tout le mobilier tel qu'il aura été livré (structure de rangement et concentration au même endroit).

Dans cette optique, il vous sera demandé un chèque de caution d'un montant de 500,00 € non encaissé et restitué dans les jours suivant la réception à la condition expresse qu'aucune casse, tache indélébile, brûlure... ne soit constatée ainsi que le mobilier soit scrupuleusement remis en place, par vos soins, tel qu'à la livraison de ce dernier.

Les retenues seront calculées ainsi :

- 150,00 € forfaitaire si le mobilier n'est pas remis tel qu'à la livraison
- 3,00 € par verre
- 5,00 € par assiette ou autre vaisselle
- 10,00 € par serviette
- 3,00 € par couvert
- 60,00 € par nappe

Pour toutes réceptions comprenant une formule vaisselle et/ou mobilier, notre prestataire effectuera la livraison la veille ou le jour même de l'événement (jour et horaire soumis à la condition de leur planning).

Il vous sera demandé de mettre en place les tables (table d'honneur + tables invitées + tables enfants), les chaises ainsi que le nappage prévu à cet effet.

Le dressage de la vaisselle du repas, du bar, des îlots et divers buffets ainsi que la décoration de ces derniers seront entièrement mis en place par vos soins.

Avant notre départ en fin d'évènement, nous prendrons soin de débarrasser au maximum la vaisselle restante sur les tables. Néanmoins, à l'issue de l'évènement, toute la mise en place des tables, vaisselles, décoration devra être démontée et rangée par vos soins.

L'horaire d'arrivée est préalablement convenu par les deux parties et le client s'engage à ce que la salle ou le domaine de la réception soit ouvert à l'horaire d'arrivée indiqué.

Le planning horaire de l'organisation de votre réception définie en amont, par les deux parties, tient compte des temps de production, du service et du nettoyage de la cuisine ou de l'office prévu sur le lieu de votre événement.

Cocotte et Tradition attire votre attention sur le fait qu' aucune garantie ne pourra être confirmée concernant les allergies et intolérance alimentaires. La responsabilité de Cocotte et Tradition ne pourra en aucun cas être recherchée en cas de problème liés à ces allergies ou intolérances.

Aucune boisson ni nourriture extérieures à nos prestations, ne sera servie sans accord préalable.

Personnel

Pour la réussite de votre réception, nous comptons en moyenne 1 Maître d'Hôtel pour 20-25 convives incluant 1 Responsable (interlocuteur unique de votre événement), 1 Cuisinier pour 35-45 convives incluant 1 Responsable, pour un menu servi à table.

Nos prix sont établis sur une vacation de 8 heures et valables du lundi au samedi. Pour les dimanches et jours fériés, le coût du personnel sera doublé, ou quadruplé pour un dimanche férié.

Les vacances débutent généralement 2h avant le début du service (16h pour un cocktail à 18h se terminant à 00h). Toute heure entamée est due.

Heure supplémentaire de jour : 50€ TTC. Heure supplémentaire de nuit : 65€ TTC

Si votre événement demande un service supérieur à 8h, le coût des heures supplémentaires entamées sera facturé 50€ TTC de l'heure par personne présente Maître d'Hôtel et Cuisinier

Livraison

La responsabilité de Cocotte et Tradition ne pourra être recherchée en cas d'inexécution de ses obligations (défaut ou retard de livraison, carences diverses,...liste non exhaustive) due à des éléments extérieurs tels que grèves, intempéries, manifestations, embouteillages... (Liste non exhaustive).

La marchandise reste sous la responsabilité de Cocotte et Tradition jusqu'à la livraison.

Suite à la livraison, reste à la charge du client d'en prendre soin et de respecter la mise en œuvre ainsi que le respect de la réfrigération afin d'éviter tout risque d'intoxication alimentaire.

Cocotte et Tradition attire votre attention sur le fait qu'il est de la charge du client de prévoir un mode de conservation adapté aux denrées (frigo, etc.). Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être ni reprise ni échangée.

Réservation et Commande

Toute commande devra être confirmée au minimum 10 jours à l'avance, entre 3 et 30 mois concernant l'organisation de votre prestation ou tout autre événement avec organisation et service sur place; sauf mention contraire et sous réserve de date disponible.

Toute commande sera confirmée et considérée comme définitive par la signature du devis, du présent contrat et par le versement de l'acompte de 20% de la somme totale.

La confirmation de réservation par signature de ces documents implique une adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de vente.

Le nombre de convives, d'enfants et de prestataires devra impérativement être confirmé au plus tard 10 jours avant la date de votre événement.

La facturation définitive sera établie d'après ce nombre indiqué par vos soins, sans possibilité de réduction passé ce délai de 10 jours.

Conditions de règlement

Pour toute réservation de prestation, le client s'engage à verser 20 % du montant total, cet acompte est versé lors de la signature du devis et du contrat et est encaissable immédiatement.

Il garantit la réservation de la date de l'événement comme ferme et définitive ainsi que du suivi total jusqu'au jour « J » (rendez-vous, déplacement d'un commercial sur les lieux de l'événement si nécessaire, engagement auprès de nos prestataires...) et sera non remboursable en cas d'annulation à l'initiative du client, à contrario, si Cocotte et Tradition se trouve dans l'obligation d'annuler sa prestation pour votre réception et cela pour diverses raisons, la société s'engage à vous prévenir dans les plus brefs délais par lettre recommandée et accusé de réception, à vous diriger vers des confrères de qualités et à vous rembourser l'acompte versé.

Les acomptes sur prestation sont payables selon les modalités suivantes :

- 20 % à la signature du devis et du présent contrat, encaissable de suite

- 50 % à 30 jours de l'événement

- solde restant 8 jours avant l'évènement.

Le délai de 20 jours passé, toute somme impayée donnera lieu à des pénalités pour retard de paiement.

Celles-ci seront calculées sur l'intégralité des sommes restant dues, aux taux d'intérêt mensuel égal à 1,5 fois le taux d'intérêt légal en vigueur, calculé mensuellement.

Les règlements sont réalisables par carte bancaire, par virement ou en espèces et exclusivement réglés à Cocotte et Tradition.

Annulation

La demande d'annulation ou la résiliation du présent contrat par le client devra expressément être signalé par lettre RAR et entraîne la perte de ses acomptes ou arrhes versés à titre d'indemnités irréductibles selon les modalités suivantes :

- Annulation jusqu'à 3 mois avant le jour de la réception, l'acompte de 20 % est conservé et fera office de solde tout compte.

- Annulation jusqu'à 1 mois avant le jour de la réception, l'acompte de 20 % est conservé et 10 % supplémentaires seront facturés.

- Annulation à moins d'1 mois avant le jour de la réception, l'acompte de 20 % est conservé et 20 % supplémentaire seront facturés.

- Annulation à moins de 15 jours avant le jour de la réception, l'acompte de 20 % est conservé et 40 % supplémentaire seront facturés.

En cas de force majeure avec fourniture de justificatif (ex : décès du client, pandémie), un accord amiable est envisageable, cependant, l'acompte de 20% restera retenu.

A l'inverse, si Cocotte et Tradition se trouve dans l'obligation d'annuler sa prestation pour votre réception et cela pour diverses raisons, la société s'engage à vous prévenir dans les plus brefs délais par lettre recommandée et accusé de réception, et à vous diriger vers des confrères de qualités et à vous rembourser l'acompte versé.

Si aucune solution amiable n'est envisageable, le litige sera tranché devant le tribunal compétent. Cependant, toute inexécution partielle ou totale des prestations validées résultant du fait d'un tiers, d'un cas fortuit ou de force majeure, seront entièrement exonératoires de la responsabilité de Cocotte et Tradition.

Informatique et Libertés

Les informations recueillies lors de la signature de ce contrat sont nécessaires à la réalisation des services et la gestion de nos relations commerciales.

Elles sont exclusivement destinées à Cocotte et Tradition.

Les données personnelles transmises par le client à Cocotte et Tradition ne seront en aucun cas utilisées ni communiquées à d'autres entreprises.

Conformément à la loi « informatiques et libertés » du 6 janvier 1978, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations le concernant en écrivant à l'adresse suivante : Cocotte et Tradition 379, Avenue de Laon 51 100 REIMS.

Service Clients

Pour toute question concernant l'exécution des présentes conditions générales, vous pouvez contacter Cocotte et Tradition au 09 74 97 08 82 ou 06 11 53 40 17 ou par email : contact@lescocottesenscene.com

La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation des présentes conditions.

L'offre sera considérée comme un engagement contractuel et les clients doivent en conséquence dater et signer le contrat ainsi que tous les documents qui s'y rapportent (devis).

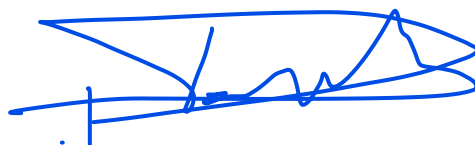
La signature doit être précédée de la mention : «bon pour accord, lu et approuvé » et chaque page doit être paraphée de vos initiales.

Vous déclarez avoir pris connaissance et accepter les présentes conditions générales de vente avant la passation de votre commande. La validation de votre commande vaut donc acceptation de ces conditions.

Nous espérons que ces informations vous aideront à organiser au mieux votre événement et nous restons à votre entière disposition pour tout complément d'information.

Date et Signature : (précédé de la mention lu et approuvé)

Le 02 décembre 2022 à Fagnières,



Luc DEHAUDT
Directeur Général de l'ACPA