

Conditions générales de vente

Le fait de passer commande ou l'acceptation d'un devis implique l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

Devis et réservation :

La réservation n'est définitive qu'à réception par le Traiteur de la proposition/devis avec la mention "bon pour accord", y apposera sa signature, et si tel et le cas, son cachet commercial.

Une fois le bon pour accord signé, le client versera un acompte de 50% de la facture hors taxe.

Toute modification de commande devra intervenir au minimum 5 jours ouvrés avant la date de la prestation.

Le nombre définitif de convives doit être communiqué au Traiteur dans un délai de 5 jours ouvrés maximum et correspondra à la facturation, et ce, même s'il s'avérait que le jour de la réception le nombre de convives est inférieur.

Nous ne saurons être tenus responsables en cas de nombre plus important de convives amenant au manque de nourriture/boissons.

Tout frais de fonctionnement annexes demandés par le lieu de réception restent à la charge du client. Lors de l'élaboration de nos devis, les taux de TVA en vigueur seront appliqués, soit 2,6% pour une livraison seule, 8,1 % pour les prestations alimentaires sur place et 8% pour toutes les boissons alcoolisées.

Dans l'éventualité d'une annulation de commande, les dédommagements suivants seront appliqués :

- Avant 10 jours : remboursement total de l'acompte
- Moins de 10 jours avant événement: facturation à 50% du montant HT de la facture
- Moins de 3 jours avant événement: facturation à 100% du montant HT de la facture

Livraison et service :

L'option service est à demander dans le devis, à défaut nous considérons que le client prend cette partie en charge.

Est noté sur le devis « à recalculer selon heures réelles après événement » signifiant que le tarif proposé est une estimation. Le client ne peut donc contester une facture finale plus élevée en cas d'événement d'une durée plus importante.

Le service est assuré par du personnel employé par nos soins

Le « service » comprend l'installation, le service et le débarrassage.

En cas de dépassement horaire, l'heure par serveur est aussi facturée 40,00.- HT. Toute heure entamée est considérée comme due.

Le personnel est facturé à 125% lors des horaires de nuit (24h00 à 6h00)

Une prestation sans personnel de service comprend tout de même l'installation du buffet par nos soins, mais pas le débarrassage.

Location de matériel :

La vaisselle et les verres ne sont pas compris par défaut dans une offre événement; il faut en faire la demande.

En cas de cocktail dinatoire classique sans location de vaisselle, nous apportons les piques, verrines, couverts en bois, serviettes en papier; nécessaires au bon déroulement.

Le matériel est repris à la fin de l'événement ou nous est restitué dans les 48 heures suivant l'événement. Lors de la location de vaisselle ou de verres, il doit nous être précisé de combien de pièces exactement il y a besoin par convive.

Par défaut nous venons avec un verre par convive, ainsi nous ne saurons être tenus responsables si les invités abandonnent leur verre en cours d'événement et qu'ils viennent à manquer.

La plonge est à notre charge après événement.

En cas de détérioration du mobilier loué, des charges seront appliquées sur la facture finale. Le client devra nous recevoir dans un espace libre et prêt à accueillir le mobilier.

Droit de bouchon :

Un droit de bouchon de 8 Frs par bouteille de vin et 2Frs par bouteille de minérale est perçu.

Aucun droit de bouchon n'est perçu sur les boissons fournies par le client à son domicile.

Conditions générales de vente

Les présentes conditions générales de vente régissent la relation contractuelle entre le client et My Traiteur, fournisseur de services traiteur en Suisse. En passant une commande auprès de notre entreprise, le client reconnaît avoir lu, compris et accepté les termes et conditions énoncés ci-dessous.

1. Commandes et réservations

1.1. Les commandes doivent être passées par écrit, par téléphone ou par le biais de notre site web. Les réservations sont confirmées sous réserve de disponibilité.

1.2. Pour garantir la réservation, un acompte peut être demandé et son montant sera spécifié lors de la confirmation de la commande.

2. Paiement

2.1. Les paiements peuvent être effectués par virement bancaire, carte de crédit ou tout autre moyen de paiement accepté par notre entreprise.

2.2. Les factures doivent être réglées dans les délais convenus lors de la confirmation de la commande. Tout retard de paiement pourra entraîner des frais et des intérêts de retard conformément à la loi.

3. Annulation et modifications

3.1. Toute annulation ou modification de commande doit être notifiée à notre entreprise par écrit dans les délais convenus lors de la confirmation de la commande.

3.2. Des frais d'annulation peuvent être appliqués en fonction du délai d'annulation et seront communiqués lors de la confirmation de la commande.

4. Responsabilités

4.1. Notre entreprise s'engage à fournir des services traiteur de qualité, en respectant les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur en Suisse.

4.2. Le client est responsable de fournir des informations précises et complètes concernant les besoins alimentaires, les restrictions ou les allergies éventuelles de ses convives.

5. Confidentialité

5.1. Les informations fournies par le client seront traitées de manière confidentielle et ne seront pas divulguées à des tiers sans autorisation préalable, sauf en cas d'obligation légale.

6. Loi applicable et juridiction

6.1. Les présentes conditions générales de vente sont soumises au droit suisse.

6.2. Tout litige découlant de l'interprétation ou de l'exécution des présentes conditions générales de vente sera soumis à la compétence exclusive des tribunaux compétents en Suisse.

En acceptant ces conditions générales de vente, le client confirme avoir lu et compris l'intégralité du texte et accepte toutes les dispositions énoncées.