

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

NOTRE PRESTATION COMPREND :

La fourniture de la vaisselle et de la verrerie,

Le nappage tissu* des tables et des serviettes (possibilité de serviette couleur en papier non tissé)

Le dressage des couverts et le service*

La livraison en véhicule réfrigère dans un rayon de 30 Km « plus, nous consulter »

***une caution sera demandée et restituée après nettoyage et retour du pressing**

NOTRE PRESTATION NE COMPREND PAS :

La fourniture de l'équipement cuisine (matériel de chauffe),

La fourniture des tables des chaises,

La fourniture de la salle ainsi que son nettoyage,

La reprise des ordures ménagères « déposé près du local cuisine » (pour une raison sanitaire)

La décoration florale des tables et de la salle,

La sonorisation ou l'orchestre,

La fourniture supplémentaire de vaisselle ne correspondant pas au besoin du menu (ex ; verrerie ou platerie pour le cocktail),

Le matériel cassé ou manquant sera facturé.

*Le service est assuré à raison d'un serveur « ses » pour environ 25 convives.

La prestation est calculée sur une base de 7h30 heures de présence (heure d'arrivée fixée par le client) soit 2h30 pour la mise en place et 5h00 après celle-ci.

Passé ce délai, le personnel pourra rester à la disposition de la clientèle « min 2 pers » moyennant un coût de facturation de 60 € par heure et par personne.

Pour les buffets, la nourriture restante vous est acquise mais la société HERENT TRAITEUR décline toute responsabilité pour la rupture de la chaîne du froid qui pourrait subvenir.

Le matériel resté à votre disposition nous sera retourné propre le **mardi matin avant 10h** par vos soins et sous votre entière responsabilité « sauf accord préalable ».

Le nombre de participants exacts devra nous être communiqué 15 jours à l'avance, toutefois une modification d'environ 5 personnes pourra avoir lieu 72 h avant la prestation. Le dernier chiffre communiqué sera celui faisant l'objet de la facturation même si le nombre de repas servi a été inférieur à celui prévu. **Les clefs de la salle doivent impérativement nous être remis avant notre arrivée.**

La réservation ne sera effective qu'après le versement d'un acompte de 50%, le solde du règlement interviendra le mardi matin suivant la réception.

Toute somme non payée à échéance portera intérêt au taux de trois fois le taux de l'intérêt légal avec un minimum de 40€, aucun escompte ne sera accordé en cas de paiement anticipé.

Tous nos menus et buffets sont calculés sur la TVA de 10% et 20% selon le taux en vigueur.

Le client déclare son accord tant sur les conditions particulières de la commande que sur celles des conditions de ventes.

La Direction.

Herent traiteur 10 rue des pâtisseries 60200 Compiègne tél. ; 03 44 40 04 04 ou 06 15 25 67 55

<http://www.herent-traiteur.com/>

TVA inter FR 68 38100499300014

SARL au capital de 7622,45 €, APE 151F, SIRET 38100499300014