

CONDITIONS GENERALES DE VENTE & PROCESS

1. DÉFINITIONS

Pour les besoins des présentes conditions générales, les mots suivants débutant par une lettre majuscule auront la signification qui leur est attribuée ci-dessous :

« **Le Traiteur** », « **Nous** », « **Emilie & Damien** », « **E&D Traiteur** »,

Ces termes désignent la société **E&D Traiteur**, société à responsabilité limitée au capital de 1000,00 €, sis 30F rue des hêtres - 67500 Weitbruch, inscrite au registre du commerce et des sociétés de STRASBOURG, sous le n°91 1724086, représentée par ses dirigeants ayant tous pouvoirs à l'effet des présentes,

« **Vous** », « **Client(s)** », « **Mariés** »,

Ces termes désignent toute personne physique ou morale désirant faire appel à nos services pour leur mariage ou autres prestations sur mesure.

2. LE 1^{ER} RENDEZ-VOUS : LA DÉGUSTATION APÉRITIVE

La dégustation apéritive est gratuite dans le cadre d'une réservation d'événement et peut-être prévue jusqu'à 8 personnes maximum.

Les produits & dressages engagés lors de cette dégustation peuvent être modifier le jour de l'événement et cela pour des raisons de saisonnalité ou de disponibilité.

3. RÉSERVATION & ANNULATION

Toute réservation fait l'objet d'une signature du devis & des conditions générales par le(s) **Client(s)**.

Nous demandons également un acompte de 30% du montant du devis initial (cf. PAIEMENT, rubrique n°5).

E&D Traiteur se réserve le droit d'accepter plusieurs événement sur un même créneau, et/ou une même date, et cela pour la prospérité de la société.

Le(s) **Client(s)** a pour obligation et responsabilité, avant toute réservation éventuelle, de s'assurer de la bonne mise en œuvre de nos services dans le lieu de réception qu'il aura choisi.

E&D Traiteur a pour vocation de produire directement sur le lieu de l'événement.

Toute réservation peut faire l'objet d'un report de la part du/des **Client(s)**, moyennant une pénalité de 10% du montant total dû.

Toute réservation par le(s) **Client(s)**, n'est, ni annulable, ni remboursable, sauf en cas de force majeure uniquement désigné ci-dessous :

- Décès du/des **Client(s)** dûment justifié ;
- Maladie grave du/des **Client(s)** empêchant la tenue de l'événement et dûment justifié ;
- Accident grave corporel du/des **Client(s)**, empêchant la tenue de l'événement et dûment justifié.

La covid 19 n'est pas considéré comme un cas de force majeure.

E&D Traiteur se réserve le droit de conserver l'acompte, qui reste valable pour la prestation reportée, ou pour une prochaine prestation.

4. LE RENDEZ-VOUS GOURMAND : LA DÉGUSTATION DU MENU

La dégustation du menu est payante à hauteur du tarif indiqué dans notre brochure, par personne, et est réalisée pour un minimum de 6 personnes et dans la limite de 10 personnes au maximum.

La dégustation du menu est réalisable après réservation et doit permettre aux futurs **Mariés** de goûter les produits prévus au menu le jour de leur événement.

Cette dégustation du menu a lieu exclusivement dans nos locaux prévus à cet effet.

Des modifications peuvent être apportées en cas d'indisponibilité de produits.

Le dressage apporté, ainsi que les assiettes et autres vaisselles, ne constituent qu'un exemple de faisabilité, ne faisant aucunement foi et n'étant donc pas contractuelles.

Le dressage est en effet modifiable selon les assiettes choisies et des produits engagés pour le jour de l'événement.

Les boissons proposées à la dégustation, en accord avec le menu, sont payantes à hauteur d'un forfait de 8,00 € / personne, comprenant 2 verres de vin, l'eau, le café ou thé.

Si **Vous** ne souhaitez pas déguster les vins proposés par nos soins, un forfait de 4,00 € / personne sera applicable, ne tenant compte que de l'eau, du café ou thé.

Nous appliquons un droit de bouchon forfaitaire de 200,00 € sur la facturation de l'événement si les vins à servir n'émanent pas de notre caviste partenaire.

Compte tenu de la valeur des produits engagés à la dégustation, cette dernière n'est en aucun cas offerte ou déduite du montant du devis.

5. PAIEMENT

E&D Traiteur Vous demande le règlement de 30% d'acompte à la réservation.

Ce n'est seulement qu'après avoir encaissé l'acompte et réceptionner le devis et les CGV signés par le(s) **Client(s)** que l'événement sera validé auprès de notre société. **Vous** recevrez dès lors une facture d'acompte validant votre événement.

La dégustation du menu en nos locaux est à régler de suite, par les moyens de paiement exposés ci-dessous.

Le solde de votre facture est à régler au lendemain de l'événement et dans la limite de 7 jours après cette date.

Une pénalité de retard sera exigible par **E&D Traiteur** en cas de non-paiement total ou partiel une fois ce délai dépassé, selon 4x le taux légal en vigueur.

Vous pouvez procéder au règlement de votre facture par virement, chèque bancaire ou espèces (à concurrence de 1000,00 €).

Nous n'acceptons pas les paiements par carte bancaire et **Nous** n'acceptons pas les chèques vacances ou chèques restaurant.

6. PROCESS GÉNÉRAL

- ➡ 1^{er} Rendez-vous (dégustation apéritive) ;
- ➡ Réservation de la date de votre événement ;
- ➡ 2nd Rendez-vous gourmand (dégustation du menu) ;
- ➡ Visite du lieu de l'événement (en cas de nécessité absolue) ;
- ➡ Point Événement (procédure d'échanges d'informations au sujet de votre événement).

° Matériel Requis :

Il est possible que le(s) **Client(s)** doit procéder à ses frais, à de la location de matériel de cuisine & d'art de la table, si le lieu de réception n'en possède pas, ou pas suffisamment dans les quantités souhaitées.

E&D Traiteur peut **Vous** aider dans l'élaboration de votre liste de matériel & art de la table, sans pour autant en prendre la responsabilité, qui demeure à l'entière charge du/des **Client(s)**.

Vous avez la responsabilité d'assurer à **E&D Traiteur** la bonne mise en œuvre pour garantir la production le jour même de l'événement.

De ce fait, si votre lieu n'est pas équipé, **Vous** êtes dans l'obligation de louer tout l'équipement professionnel (production chaude & production froide) à l'usage de la réalisation de votre événement, d'en vérifier le bon fonctionnement, et de libérer les différents accès de production et de service pour **E&D Traiteur** et ses équipes. La procédure reste la même si le lieu de votre événement met à disposition tout l'équipement nécessaire (vérifier le bon fonctionnement des différents équipements ; libérer les différents accès de production et de service pour **E&D Traiteur** et ses équipes).

La liste de nos besoins en termes d'équipements est disponible sur simple demande de votre part, il est fortement recommandé de **Vous** assurer de ce point avant tout engagement avec **E&D Traiteur**.

Le cas échéant, **Nous** nous réservons, à tout moment, le droit de ne pas honorer votre événement, et ce, même après acceptation du devis et réservation de la date de votre événement, si ces conditions ne sont pas totalement remplies.

Pour l'apéritif, **E&D Traiteur** met à votre disposition verrines, petites cuillères de dégustation et éléments de présentation.

Pour le repas, **E&D Traiteur** peut également mettre à disposition, si vous le souhaitez, les verres à sorbet nommés « Bubble » (sauf indication contraire de votre part), ainsi que tout éléments nécessaires à la présentation de buffets (buffet froid, buffet froid & chaud, buffet de fromages, buffet de desserts).

E&D Traiteur ne fournit ni décoration, ni petit consommables (petites serviettes papier cocktail, pailles, etc.), ni mobilier (tables, chaises, etc.), ni éléments d'arts de la table (assiettes, couverts, verrerie, panières à pain, etc.) et ne procède à aucune mise en place, qui reste de votre responsabilité.

° Décompte Final & Révision :

Nous attendons le décompte final de convives dans la limite d'un mois avant le jour de la prestation.

Aucune modification à la baisse ne sera prise en compte une fois cette échéance révolue.

Les prestataires extérieurs à **E&D Traiteur** sont à considérer et à comptabiliser parmi vos convives.

Concernant le décompte final de convives, **E&D Traiteur** se réserve le droit de maintenir ou d'appliquer une hausse des forfaits Cuisine & Service selon les modalités ci-dessous :

- Si le décompte final de convives est supérieur au décompte annoncé sur devis initial à la réservation (implique une hausse des forfaits Cuisine et/ou Service, évaluation soumise à l'unique interprétation d'**E&D Traiteur**) ;
- Si le décompte final de convives est inférieur au décompte annoncé sur devis initial à la réservation (implique un maintien des forfaits Cuisine et/ou Service, évaluation soumise à l'unique interprétation d'**E&D Traiteur**).

D'autres circonstances peuvent amener **E&D Traiteur** à se réserver le droit d'appliquer une hausse des forfaits Cuisine & Service :

- Si une ou des prestations d'**E&D Traiteur** initialement choisies sur devis initial à la réservation sont supprimées et remplacées par des prestations de tiers personnes ou prestataires (implique une hausse des forfaits Cuisine et/ou Service, évaluation soumise à l'unique interprétation d'**E&D Traiteur**) ;
- Si une ou des prestations de tiers personnes ou prestataires exigent la présence et l'emploi du personnel d'**E&D Traiteur** (implique une hausse des forfaits Cuisine et/ou Service, évaluation soumise à l'unique interprétation d'**E&D Traiteur**).

Exemple :

La suppression, par volonté du/des **Client(s)**, de la prestation « Sélection de fromages affinés » ou « Dessert », prévue initialement sur devis accepté par le(s) **Client(s)**, par l'entremise et la responsabilité d'**E&D Traiteur**. Le(s) **Client(s)**, après acceptation du devis, décide néanmoins de remplacer et de remettre cette prestation à la responsabilité d'une tiers personne ou prestataire, et qui implique inmanquablement la présence et l'emploi du personnel d'**E&D Traiteur**.

E&D Traiteur se verra alors contraint d'appliquer un forfait Service supplémentaire au devis initial accepté par le(s) **Client(s)**, par prestation supprimée et remplacée, à titre compensatoire (évaluation soumise à l'unique interprétation d'**E&D Traiteur**).

De plus, **E&D Traiteur** se réserve le droit de **Vous** facturer la présence d'un ou plusieurs serveurs supplémentaires (Forfait Service) si **Nous** estimons que le lieu de votre événement possède une configuration particulière qui pourrait pénaliser notre logistique et nuire au bon déroulé de l'événement (évaluation soumise à l'unique interprétation d'**E&D Traiteur**), en regard de ce qui avait été précédemment signalé à l'acceptation du devis par le(s) **Client(s)**.

Exemple :

- Une cuisine éloignée ou à un étage différent de la salle de réception ;
- Un lieu de réception destiné au vin d'honneur et un lieu de réception destiné au repas qui diffèrent.
- Un lieu restreint en termes de place, ne permettant pas un envoi fluide et/ou attendu.

° Validation du Menu :

Après validation du menu, **Vous** devez impérativement, et cela dans le délai imparti à la rubrique précédente, **Nous** communiquer TOUS les particularismes, allergies et intolérances alimentaires que **Nous** pourrions rencontrer sur votre événement.

En effet, il n'est pas sans risques que nos propositions peuvent toutefois contenir des allergènes, qui n'auraient été mentionnés explicitement lors de la validation du menu.

Sans manifestation expressément écrite et rapportée de votre part, qui nous permettrait d'être attentifs et vigilants, notre responsabilité ne pourra être engagée.

Aussi, nous travaillons dans notre atelier de production, au moyen de divers produits pouvant contenir des traces d'allergènes.

S'agissant pour certains de produits finis et donc non produits dans notre atelier de production, notre responsabilité ne pourra être, là aussi, engagée.

° Récapitulatif Point Événement (Mariage) :

À l'approche de votre événement, un formulaire nommé « **Récapitulatif Point Événement** » **Vous** sera adressé par mail et à lire avec la plus grande attention.

Nous vous demanderons de le compléter avec le plus de précisions possibles, car la réussite de votre événement dépendra de la communication que nous entretiendrons ensemble jusqu'au jour J et des détails qui ont toutes leurs importances.

Ce document & les documents annexes que **Vous** nous transmettez seront à **Nous** communiquer, au plus tard à un mois de votre événement, avec le décompte final d'invités.

Comme précédemment défini, à cette échéance, il ne sera plus possible pour **Nous** de tenir compte d'un décompte à la baisse.

Après réception de ces documents, nous échangerons ensemble, par téléphone, généralement à +/- deux semaines de votre événement, pour revoir ensemble l'intégralité et l'exactitude des informations transmises (le rendez-vous téléphonique sera à définir au préalable).

Ce sera à cette dernière échéance que d'éventuelles informations pourront être apportées en complément.

Vous seuls disposez de tous les moyens nécessaires pour recueillir l'intégralité des informations qui concerne votre événement, ce partage d'informations est indispensable pour contribuer à sa réussite.

Dans le but de se prémunir de situations abusives et du non-respect du/des **Client(s)** de notre process d'études et de vérifications, tout surplus, retard et/ou modifications notables d'informations communiquées, et qui interviendrait après cette dernière échéance, **Vous** sera facturé d'un montant forfaitaire de 150,00 € pour traitement de données hors procédure, à titre compensatoire.

7. PROCESS LA SEMAINE DE L'ÉVÉNEMENT

Nous établissons le détail de nos formules apéritives le début de la semaine de votre événement.

Nous respectons ainsi la saisonnalité, les disponibilités de produits en fonction du marché & les particularismes liés à votre événement (sous réserve qu'ils **Nous** aient été communiqués au préalable).

Emilie & Damien sont susceptibles d'avoir plusieurs échanges avec **Vous** tout au long de la semaine précédent votre événement pour s'assurer du bon déroulement.

Nous déposons les denrées fraîches, ainsi que l'ensemble de notre matériel, la veille de votre événement, sur votre lieu de réception, sauf si notre organisation interne ne nous le permet pas.

Un point sur la disposition de votre salle peut être fait à ce moment-là, à l'exception du motif précédemment évoqué.

Auquel cas, nos conseils et notre expertise peuvent être partagés sur la base de vos photos et/ou en visioconférence directement.

° Il est de votre unique responsabilité de préparer pour le vin d'honneur :

Tables, nappage, décoration, tireuse (si prévue), petites serviettes.

° Il est de votre unique responsabilité de préparer pour le repas :

Tables, nappage, décoration, art de la table complet, idem pour les buffets (sauf éléments nécessaires à la présentation, cf. 6., PROCESS GENERAL).

° Jour de l'Événement :

Arrivée de l'équipe de Cuisine : Fin de matinée/Début d'après-midi si événement en soirée (selon impératifs de **E&D Traiteur**).

Arrivée de l'équipe de Service : Minimum une heure avant le début de votre événement (selon impératifs de **E&D Traiteur**).

Il est nécessaire de **Nous** fournir les clés de votre lieu de réception, ou de prendre vos dispositions pour permettre l'entier accès à nos équipes. L'établissement de ces précautions ainsi que l'horaire précis de l'arrivée de l'équipe de Cuisine seront définis au préalable quelques jours avant votre événement afin de permettre à chaque partie de pouvoir s'organiser de la meilleure des façons.

L'équipe de Cuisine dressera votre apéritif, et produira les différents plats, sur place.

L'équipe de Service mettra en place, aux buffets prévus à cet effet, vos verres pour le vin d'honneur.

Elle effectue le service des boissons, le réassort des buffets apéritif et le débarrassage, puis le service à table dans son intégralité pendant le repas.

Le service du fromage & dessert ont lieu aux buffets (sauf exceptions éventuelles prévues au préalable).

Boissons chaudes, crémant, champagne, digestifs, ou autres boissons prévues avant fin de prestation seront également servies.

Nous finalisons notre participation à votre événement par un tour de salle unique lors duquel notre équipe de service s'adressera à vos convives pour connaître leur volonté de poursuivre ou non le repas après le dessert par une repasse.

Une réponse positive **Nous** donnera l'obligation de laisser l'intégralité des verres et autres éléments sur tables.

Nous nous engageons à débarrasser un maximum d'éléments, mais l'intégralité des éléments ne pourra être totalement retiré et ces derniers éléments restants seront à votre entière charge.

Nous ne manquerons pas de **Vous** solliciter le moment venu pour vous annoncer de notre départ, mais également afin de recueillir votre ressenti et vos éventuelles remarques.

Nous attirons votre vigilance ! Certains lieux de réception ne prennent pas en charge la gestion des déchets.

Dans ce cas, ces derniers restent à la charge unique du/des **Client(s)**.

E&D Traiteur ne peut être tenu pour responsable de toute éventuelle surfacturation de votre lieu d'événement.

Nous vous conseillons vivement de choisir des prestataires de qualité avec qui **Nous** travaillons régulièrement afin de favoriser le bon déroulé de votre événement. **E&D Traiteur** n'applique aucun coût supplémentaire si **Vous** ne retenez pas ces prestataires, malgré nos recommandations faites. Cependant, une exception est à considérer si **Vous** faites le choix de ne pas sélectionner les vins proposés de notre caviste partenaire en accord avec le menu définit, un droit de bouchon forfaitaire de 200,00 € sera alors appliqué.

8. POST ÉVÉNEMENT

Notre politique des restes alimentaires, invariable, est la suivante :

Vous sont laissés à disposition, les restants de l'apéritif, du repas, du fromage et dessert, cuisinés et dressés uniquement.

De ce fait, il est fortement probable que **Vous** disposiez alors de verrines et/ou autres contenants **Nous** appartenant, mais aussi de petits matériels (grilles de cuisson, plaques de cuisson, plateaux, cul-de-poule, etc.).

Il sera indispensable de **Nous** restituer l'intégralité de nos éléments propres, le mercredi qui suit votre événement, au plus tard, en nos locaux et sur rendez-vous préalablement définit, à l'Atelier **E&D**, à Weitbruch (67500).

Un forfait supplémentaire de 300,00 € peut **Vous** être facturé en cas de non-restitution (partielle ou totale) de nos éléments, et/ou non-restitution de nos éléments propres.

Le solde de votre facture doit être réglé dans la semaine suivante de votre événement (cf. PAIEMENT, rubrique n°5).

Vous avez apprécié ce moment si particulier à nos côtés ? N'hésitez pas à **Nous** recommander !

Laissez-nous votre avis sur notre site internet <https://www.ed-traiteur.alsace/> et/ou sur <https://www.mariages.net/>, rubrique « Avis ».

9. DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

Les présentes conditions générales de vente & process sont susceptibles d'évoluer. **E&D Traiteur** se réserve le droit d'y apporter des changements et d'appliquer les dernières en vigueur pour votre événement.

° Intermédiaires :

E&D Traiteur, souhaitant préserver l'indépendance de son engagement avec le(s) **Client(s)** et aspirant à garantir le bon déroulé de l'événement, désirant également limiter les risques éventuels de non-compréhension d'informations ou d'interférences, se réserve le droit de refuser une prestation, si le(s) **Client(s)** sollicite l'emploi (avant/pendant/après événement) et/ou la présence (pendant événement) d'un intermédiaire coordinateur et/ou organisateur, en qualité de Wedding-Planner, entre lui **Client(s)**, et **E&D Traiteur**.

E&D Traiteur privilégie le contact régulier et la communication directe avec le(s) **Client(s)** pour les raisons invoquées ci-dessus. Aussi, notre process, mais aussi notre procédure d'études et de vérifications sont d'autant d'outils nous permettant de mener à bien l'événement (cf. PROCESS GENERAL, rubrique n°6 - Récapitulatif Point Evénement).

De plus, **E&D Traiteur**, se réserve le droit d'annuler, sans délai, une prestation préalablement définie par devis accepté par le(s) **Client(s)**, et moyennant de surcroît la non-restitution de l'acompte déjà perçu, si le(s) **Client(s)**, avant tout engagement, omet de signaler l'emploi et/ou la présence d'un intermédiaire coordinateur et/ou organisateur, en qualité de Wedding-Planner, entre lui **Client(s)**, et **E&D Traiteur**.

° **Force Majeure :**

E&D Traiteur est dégagé de plein droit de ses obligations sans paiement d'indemnité d'aucune sorte en cas de survenance d'un évènement de force majeure ou cas fortuit, notamment en cas de guerre, émeute, blocus grève totale ou partielle, incendie, fermeture administrative par décision de l'état, blocage des moyens de transport, crise sanitaire ou tout autre évènement extérieur susceptible de perturber la bonne circulation des marchandises.

De même, la responsabilité de **E&D Traiteur** ne saurait être engagée pour tout inconvénient ou dommage inhérent à l'utilisation d'internet, notamment une rupture de service, une intrusion extérieure ou un virus informatique.

De convention expresse et déterminante à la conclusion du contrat, dans l'hypothèse où la prestation commandée ne pourrait se dérouler à date convenue en raison d'un cas de force majeure, l'acompte versé resterait acquis à **E&D Traiteur**, dans les conditions et modalités fixées au paragraphe 3, un avoir correspondant au montant de l'acompte versé valable sur une durée de 12 mois suivant son émission serait en pareil cas adressé au(x) **Client(s)**, à l'exclusion de tout remboursement.

° **Protection Intellectuelle :**

Nous vous rappelons que tout organisateur d'évènement doit s'acquitter des droits de propriété intellectuelle liés à son évènement. Les propositions ainsi que les photos, vidéos, plans, supports, maquettes, documents et informations de toutes natures remis ou adressés par **E&D Traiteur** au(x) **Client(s)** demeurent la propriété de celui-ci, de ce fait ils ne peuvent être communiqués à des tiers sous quelques motifs que se soient.

Sauf interdiction formelle du/des **Client(s)**, le prestataire se réserve le droit d'utiliser des photos de l'évènement, hors personnages et références au nom du/des **Client(s)** ou des participants, pour sa communication personnelle (plaquette, presse, réseaux sociaux, internet etc...).

° **Données Personnelles & Protection de la vie privée :**

Dans le cadre de ses relations contractuelles, **E&D Traiteur** est amené à collecter des données à caractère personnel nécessaire au traitement de la commande. Conformément aux dispositions légales et réglementaires applicables, en particulier 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, le(s) **Client(s)** bénéficie 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 le concernant. Pour exercer ces droits et obtenir des informations détaillées sur les durées de conservation des données, le(s) **Client(s)** doit contacter **E&D Traiteur** à l'adresse suivante : 30F rue des hêtres – 67500 WEITBRUCH ou par internet à l'adresse suivante contact@ed-traiteur.alsace . Les informations collectées ont pour finalité le suivi des commandes, la gestion de la relation clients et, si l'utilisateur y a consenti, la prospection clients. L'accès à vos données personnelles est strictement limité au personnel de **E&D Traiteur**. Aucun profilage ne sera réalisé et plus généralement aucune décision automatisée ne sera prise sur la base des données collectées.

Nous nous engageons à ne pas vendre, louer, céder ni donner accès à des tiers aux données du/des **Client(s)** sans son consentement préalable, à moins d'y être contraint en raison d'un motif légitime (obligation légale, lutte contre la fraude, exercice des droits de la défense, etc.). Le(s) **Client(s)** est informé qu'il dispose du droit d'introduire une action auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés. Dans le cas de l'utilisation d'une photo de l'évènement à destination des réseaux sociaux du prestataire ou du/des **Client(s)**, elle fera l'objet d'une validation mutuelle par écrit.

Date & Signature du/des Client(s) précédée de la mention :

« *Bon pour acceptation & application des présentes Conditions Générales de Vente & Process* » :

Amitiés gourmandes !
Emilie & Damien, E&D Traiteur.