



## Service Affaires – Ventes livrées

Les présentes Conditions Générales de Vente régissent les rapports entre la SAS « C-Gastronomie » ci-après désigné « nous » et toute personne physique ou morale passant une commande en livraison ou en retrait dans l'une de nos boutiques, ci-après désigné « le client ». Elles s'appliquent sous réserve d'accords particuliers.

### INFORMATIONS PRODUITS

Les **plateaux repas** C-Gastronomie sont livrés prêts à déguster entre 10h et midi en sacs isothermes. Chaque menu est élaboré pour être servi froid. La base de notre coffret est 100% recyclable, nos couverts réutilisables et notre vaisselle biodégradable. Des gobelets krafts ne sont fournis dans les commandes de plateaux repas qu'avec des boissons d'1L. **Nous ne prévoyons pas de récupérer les couverts en inox et les sacs isothermes.** Vous pouvez nous les retourner lors d'une prochaine livraison ou les déposer dans l'une de nos boutiques.

Nos **plateaux cocktails** sont livrés sur un créneau d'une heure.

Nos **plats traiteurs** sont conditionnés dans un même plat aluminium et non individuellement. Ils sont à réchauffer et à dresser sur assiette par vos soins. Aucune vaisselle n'est incluse.

L'ensemble de nos produits doivent être conservés entre 0 et 4° et doivent être consommés dans un délai de 4 heures afin de garantir leurs fraîcheur et qualités gustatives. C-Gastronomie se réserve le droit de modifier la composition des plateaux repas et cocktails en fonction des aléas liés aux approvisionnements de produits et des évènements en cours.

### PRISES DE COMMANDES & ANNULATIONS

Pour l'ensemble de nos prestations, le client devra impérativement communiquer l'ensemble des informations nécessaires au bon déroulé de sa livraison (étage, digicode, contact sur place, créneau de livraison d'une heure etc.) ainsi que toutes les informations nécessaires à la bonne facturation de sa commande. **Il est de la responsabilité du client de communiquer aux équipes commerciales les différentes procédures qui permettront le règlement en temps et heure de sa facture** (saisie d'un numéro de commande, dépôt de la facture sur une plateforme, envoi par courriel à un service facturation dédié etc.). Le client devra communiquer l'ensemble de ces informations sur son bon de commande s'il passe sa commande en ligne ou auprès du service commercial par téléphone au 04 69 84 83 85 ou par courriel sur l'adresse [commerciale@c-gastronomie.fr](mailto:commerciale@c-gastronomie.fr)

Toute modification ou annulation de **plateaux-repas** doit être faite à 48h ouvrées de votre livraison ; en deçà de ce délai, la commande sera facturée au client.

Pour les **plateaux cocktails**, toute modification ou annulation devra être faite 72h à l'avance ; en deçà de ce délai, la commande sera facturée au client.

### DÉLAIS DE COMMANDE

Nous vous demandons de joindre notre service commercial au 04 69 84 83 85 ou par mail à l'adresse [commerciale@c-gastronomie.fr](mailto:commerciale@c-gastronomie.fr) afin de vous assurer de la possibilité de livraison de votre commande. Seule la réception d'une confirmation écrite de notre part vous certifie de l'enregistrement de votre commande.

Pour les **plateaux repas**, la commande doit être réceptionnée au plus tard la veille avant 17h.

Les **plateaux cocktails, buffets, petits déjeuners et goûters** doivent, eux, être commandés au minimum 48h ouvrées avant le jour de livraison.

### HORAIRES ET FRAIS DE LIVRAISON

Les livraisons de **cocktail** peuvent s'effectuer de 10h à 17h dans un **créneau horaire d'une heure**.

Les **petits-déjeuners** peuvent être livrés sur des créneaux d'une heure entre **7h et 9h** sous réserve de disponibilité et ne peuvent être acceptée que pour un montant égal ou supérieur à 250 € HT.

Nos **plateaux repas** sont conditionnés en sacs isothermes et toujours livrés **entre 10h et midi**.

Le client s'engage à être présent durant la totalité du créneau horaire défini sur le devis validé. En cas d'indisponibilité à l'adresse de livraison ou de mauvaises informations communiquées, le client est responsable de contacter notre service commercial pour réorganiser, sous réserve de frais supplémentaires, sa livraison.

Nos frais de livraison sont consultables sur notre boutique en ligne à l'onglet « Conditions de retrait/Livraison ».

### LOCATION DE MATÉRIEL

Toute location entraîne une reprise matériel facturée 37€ HT. Lors de la location de verrerie, tout verre perdu ou cassé sera facturé **2,50€ HT**.

### RESPONSABILITES

Nos équipes maintiennent la chaîne du froid de la préparation de votre commande jusqu'à votre livraison ; nous déclinons toute responsabilité si par la suite cette dernière est rompue par vos soins ou si la consommation de vos produits intervient 48h après votre livraison.

### ACOMPTE & RÈGLEMENTS

**Nos prix sont indiqués en euros et s'entendent hors frais de livraison.** (Prix TTC = Toutes taxes comprises / HT = Hors taxes)

**Un acompte de 80%** devra être versé par le client afin de pouvoir valider et produire toute commande.

Le jour de sa livraison, le client devra s'assurer de la conformité de sa commande. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, être formulée auprès du livreur et être mentionnée par écrit sur le bon de livraison. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.

La facture est établie dans les 48h qui suivent la livraison de la prestation et est envoyée par email depuis l'adresse [commerciale@c-gastronomie.fr](mailto:commerciale@c-gastronomie.fr). **Si non réceptionnée, le client est tenu de la réclamer.**

**Le délai de règlement est de 30 jours à compter de la date de réception de facture.** Il est possible de régler par virement bancaire, chèque ou carte bancaire à distance ; votre choix devra toujours être précisé auprès du service commercial lors de votre commande.

### RETARDS DE PAIEMENT

Toute facture dont le paiement n'aura pas été réceptionné au bout de 30 jours fera l'objet d'une procédure de réclamation de la part de notre service facturation. Le client en retard de paiement s'expose au **paiement d'une pénalité** équivalente à un pourcentage de la somme en souffrance (taux applicable égal au taux de refinancement semestriel de la BCE (4,50% depuis le 20 Septembre 2023)), d'une **indemnité forfaitaire de 40€ TTC**, ainsi que de **frais de recouvrement** si des frais juridiques ont été engagés.

### LITIGE

Les présentes conditions générales sont régies et interprétées conformément aux lois en vigueur en France. Tout litige découlant de l'interprétation ou de l'exécution des présentes conditions générales sera d'abord tenté de trouver une résolution à l'amiable par des négociations de bonne foi entre les parties. Le client a le droit de recourir gratuitement à un médiateur de la consommation. En cas d'échec des négociations amiables, tout litige sera soumis à la compétence exclusive des tribunaux compétents. C-Gastronomie est tenu de la garantie légale de conformité ainsi que de la garantie des vices cachés. Le client peut contacter sans frais notre service commercial en qualité de service après-vente.