

Conditions générales de vente



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

INFORMATIONS PRODUITS

Les plateaux repas BEAUCO de **Savoure Traiteur** sont livrés prêts à déguster sur un **créneau d'une heure**. Chaque menu est élaboré pour être servi froid. La base de notre coffret ainsi que les couverts fournis sont 100% recyclables et notre vaisselle réutilisable. Nous ne prévoyons pas de récupérer les bocaux de votre coffret. Vous pouvez cependant nous les retourner rincés et propres lors d'une prochaine livraison ou les déposer à notre restaurant Maison Savoure de Limonest.

L'ensemble de nos produits doivent être conservés entre 0 et 4° et être consommés dans un délai de 4 heures afin de garantir leurs fraîcheur et qualités gustatives. **Savoure Traiteur** se réserve le droit de modifier la composition des plateaux repas et cocktails en fonction des aléas liés aux approvisionnements de produits et des événements 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 06 20 66 96 75 ou par courriel sur l'adresse contact@savoure-traiteur.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 06 20 66 96 75 ou par mail à l'adresse contact@savoure-traiteur.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 16h.

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 et plateaux repas 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.

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 ».

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.

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.

ACOMPTES & 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 contact@savoure-traiteur.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.

En cas d'échec des négociations amiables, tout litige sera soumis à la compétence exclusive des tribunaux compétents.

C-Gastronomie Limonest 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.