

CONDITIONS GENERALES DU SERVICE TRAITEUR

PRIX

Tous les prix figurant sur nos listes sont établis en Franc suisse. La TVA de 2.6% est incluse sans personnel de service, et la TVA de 8.1% est exclue avec personnel de service.

RÉSERVATION / COMMANDE

L'envoi d'une offre ne tient pas lieu de réservation.

Votre commande devient effective uniquement par le retour de la confirmation de commande signée (qui fait office de contrat). En signant ce document, le client accepte nos conditions générales.

La validation finale de votre commande peut également être tributaire du paiement d'un acompte, un mois avant votre événement, si Viande Sauser SA le juge nécessaire. Le montant de l'acompte varie selon la teneur de l'engagement mais ce chiffre au minimum à 50 % du montant total de la prestation.

MODIFICATION DU NOMBRE DE CONVIVES

Le nombre de convives indiqué sur la réservation peut être modifié au plus tard 5 jours avant l'événement. Dès ce moment, si vous deviez ajouter des convives, nous nous réservons la possibilité d'adapter le menu en fonction de nos disponibilités en marchandises.

Le nombre de personnes ajoutées ultérieurement à la confirmation de commande sera pris en compte à l'unité. En cas de désistement de dernière minute, les commandes étant déjà effectuées, Viande Sauser SA se verra dans l'obligation de facturer une partie ou totalement le nombre prévu initialement.

MODIFICATION DE L'OFFRE

Etant tributaire des livraisons de produits frais, Viande Sauser SA se réserve la possibilité de modifier l'offre signée dans le cas d'une indisponibilité de certaines marchandises.

AVERTISSEMENT ALLERGÈNES

Les plats peuvent contenir comme ingrédient ou sous forme de traces les éléments suivants : gluten, lait, œufs, soja, arachides, fruits à coque dure, graines de sésame,

moutarde, céleri, poisson, crustacés, mollusques. Les allergies et/ou intolérances alimentaires doivent être mentionnées dans la confirmation de commande. Si ce n'est pas le cas, nous n'en assumons pas la responsabilité.

PROVENANCE DES VIANDES

La provenance des viandes est suisse. Les exceptions sont signalées dans les confirmations de commandes.

SURPLUS DE NOURRITURE

Pour des questions de responsabilité envers la loi sur l'hygiène alimentaire, les surplus de nourriture restent la propriété de Viande Sauser SA une fois le mandat terminé. Le service s'achève à la fin de la prestation demandée.

LOCATION DE VAISSELLE

La location de la vaisselle comprend votre utilisation ainsi que son nettoyage par nos soins ou selon les conditions fixées avec Viande Sauser SA.

Lors d'absence de personnel de Viande Sauser SA, le client est responsable, dès sa prise en charge, de la bonne utilisation du matériel ainsi que de sa sécurité lorsqu'il transporte celui-ci.

Toutes les pièces livrées sont facturées, aucune déduction n'est faite pour le matériel non-utilisé.

MATÉRIEL ENDOMMAGÉ OU PERDU

Tout le matériel endommagé de façon abusive, perdu ou non-rendu sera facturé à sa valeur de remplacement à neuf.

Le matériel livré ou laissé sur place au départ du personnel de Viande Sauser SA afin d'assurer le bon déroulement de la fin de l'événement est à rendre dans les délais impartis.

LIVRAISON / DÉPLACEMENT

La marchandise est prise sur place ou livrée selon les conditions fixées à l'avance avec Viande Sauser SA.

Lors d'une livraison sans personnel, le client prendra en charge la marchandise à la sortie du véhicule. Il sera attentif au fait de mettre

celle-ci immédiatement sous réfrigération, si nécessaire.

Sauf convention contraire mentionnée dans la confirmation, le client a la charge de ramener le matériel aux Breuleux.

PATENTES ET AUTORISATION

Lors de manifestations payantes, le client est responsable de toutes les patentes et autorisations nécessaires au bon déroulement de son événement, hormis celle spécifique de la restauration.

CONDITIONS DE PAIEMENT

Le paiement est à effectuer au comptant à la livraison ou à 30 jours NET selon les conditions fixées avec Viande Sauser SA au préalable.

Viande Sauser SA se réserve le droit de demander des frais de rappel à partir de la date d'échéance de la facture.

RESPONSABILITÉS

Le locataire est responsable du matériel loué, en cas de vol, détérioration, vandalisme, incendie, dégâts d'eau, etc., et ceci depuis la livraison faite par Viande Sauser SA et jusqu'à la reprise par Viande Sauser SA, respectivement, depuis la sortie du dépôt et jusqu'au retour au dépôt, si le client vient chercher lui-même.

Viande Sauser SA ne peut être tenu pour responsable de la détérioration du matériel disponible sur le lieu de l'événement par son client ou les convives de celui-ci.

MISE EN SERVICE

Le branchement des machines incombe au locataire. Le matériel doit être entreposé dans un endroit abrité (pluie, soleil, gel, etc.) et les raccordements doivent être conformes aux prescriptions. En cas d'inobservation des instructions, ou de dégâts dus à la pluie, fuite d'eau, foudre, surtension électrique, gel, les dommages survenus au matériel seront à la charge du locataire.

ANNULATION

Après signature de la confirmation de commande, une indemnité vous sera réclamée, en cas d'annulation, selon le tableau ci-dessous.

Nombre de jours précédents l'événement dès signature :

CHF .-- frais administratifs :	
10 jours :	paiement de 50 % de la facture
3 jours :	paiement de 75 % de la facture
Au-delà :	la facture est due en totalité

RÉCLAMATIONS

Pour être prise en considération, toute réclamation est à formuler par écrit à Viande Sauser SA dans un délai de 7 jours à compter du jour de l'événement.

FOR JURIDIQUE

Pour toute contestation juridique liée à l'objet du contrat, le for est fixé aux Breuleux (Jura/Suisse), excepté pour les recours au tribunal fédéral.

Ces conditions générales font parties intégrantes du contrat.

En signant la confirmation de commande établie par Viande Sauser SA, vous acceptez ces conditions générales.