



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

LE GOÛT DES METS – TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

1. Présentation de l'entreprise

Le Goût des Mets est une entreprise de traiteur événementiel spécialisée dans la conception et la réalisation de prestations culinaires pour événements privés et professionnels.

Coordonnées :

Le Goût des Mets – Thomas Gérardin

Email : legoutdesmets95@gmail.com

Téléphone : 06 46 23 18 43

Site internet: <https://legoutdesmets95.fr/>

2. Objet

Les présentes Conditions Générales de Vente définissent les modalités de commande, de réalisation et de règlement des prestations proposées par Le Goût des Mets. Toute commande implique l'acceptation sans réserve des présentes CGV.

3. Devis et réservation

Toute prestation fait l'objet d'un devis personnalisé.

La réservation devient ferme et définitive à réception :

- du devis signé portant la mention « Bon pour accord »
- du versement d'un acompte de 30 % du montant total.

Le solde est à régler au plus tard 7 jours avant la date de l'événement, sauf accord particulier.

4. Modification de commande

Toute modification de prestation (nombre de convives, menu, options) doit être communiquée au plus tard 15 jours avant l'événement. Passé ce délai, Le Goût des Mets se réserve le droit de refuser toute modification ou d'appliquer une facturation complémentaire.

Le nombre définitif de convives communiqué à J-7 sert de base de facturation minimale.

5. Annulation

Annulation par le client :

- Plus de 30 jours avant l'événement : acompte conservé.
- Entre 30 et 15 jours : 50 % du montant total facturé.
- Moins de 15 jours : 100 % du montant facturé.

Annulation par Le Goût des Mets : En cas de force majeure, l'acompte est intégralement remboursé. Aucune indemnité supplémentaire ne pourra être réclamée.

6. Tarifs

Les prix sont exprimés en euros TTC. Ils incluent les prestations mentionnées dans le devis. Toute prestation non prévue initialement fera l'objet d'une facturation complémentaire.

7. Prestations et logistique

Le Goût des Mets assure :

- Livraison et installation
- Mise en place des buffets
- Service selon formule choisie
- Nettoyage fin de prestation

Le client s'engage à garantir :

- Accès au lieu de réception
- Alimentation électrique conforme
- Espace suffisant pour l'installation.

7.1 Prestations en autonomie

Dans le cadre d'une prestation en autonomie (livraison seule, sans personnel de service), la responsabilité de la remise en température des plats et du respect de la chaîne du chaud incombe entièrement au client dès la livraison des produits.

Le Goût des Mets fournit les plats conditionnés ainsi que les recommandations de réchauffage nécessaires. Le Goût des Mets décline toute responsabilité en cas de non-respect des consignes de remise en température ou de conservation des produits après la livraison.

7.2 Prestation Food- Truck et Brasera

- Terrain accessible à un véhicule long (type utilitaire / remorque)
- Surface plane et stabilisée obligatoire
- Accès dégagé le jour J pour manœuvre et installation
- Sol non meuble (pas de forte pente, terre instable ou boue)
- Accès électrique recommandé selon configuration

Les formules incluent un temps de service défini (généralement 2 à 3 heures selon la prestation). Toute heure supplémentaire fera l'objet d'une facturation complémentaire.

En cas de non-conformité du terrain ou d'accès insuffisant, l'installation pourra être compromise pour des raisons de sécurité et de stabilité du matériel.

8. Responsabilité

Le Goût des Mets décline toute responsabilité en cas :

- de mauvaise conservation des produits après la fin de prestation
- d'incident lié au lieu de réception
- de comportement inadapté des convives.

9. Allergènes et régimes spécifiques

Le client doit signaler toute allergie ou régime particulier lors de la validation du menu. Le Goût des Mets ne pourra être tenu responsable en cas d'absence d'information transmise.

10. Casse et dégradation

Toute casse ou perte de matériel loué ou mis à disposition sera facturée au client sur la base du coût de remplacement.

11. Force majeure

La responsabilité de Le Goût des Mets ne pourra être engagée en cas d'événement imprévisible ou indépendant de sa volonté empêchant la réalisation de la prestation.

12. Litiges

En cas de litige, une solution amiable sera recherchée prioritairement. À défaut, le tribunal compétent sera celui du siège de l'entreprise.