



CONDITIONS GÉNÉRALES DE PRESTATION

PRESTATION

- ❖ Ma prestation comprend :
 - Les achats (tous les ingrédients servant à la préparation du menu) ;
 - Toutes les préparations culinaires ;
 - Le dressage de la table du buffet sauf si le client souhaite le faire ;
 - Le service du buffet ;
 - Le rangement et le nettoyage de la cuisine (éléments utilisés).

- ❖ Ma prestation ne comprend pas :
 - Le mobilier, la vaisselle, la verrerie, le nappage, la décoration de l'évènement;
 - Le service des vins et des boissons.

- ❖ Déroulement :
 - Les locaux (cuisine) doivent être mis à ma disposition 24h au moins avant le début du repas dans la mesure du possible.
 - La cuisine doit être propre, et le réfrigérateur libre de façon à stocker les produits frais.
 - Le client se charge entièrement du service des vins et des boissons dans le cadre de la prestation.
 - Le chef repart avec tout le surplus des ingrédients non consommées pendant la prestation.
 - Le nombre exact de convives doit être confirmé au minimum 5 jours avant la date de la réception et sera retenu comme base de facturation.
 - Pour l'ajout d'une ou plusieurs personnes, merci de m'informer 48h avant afin que je puisse ajuster les achats.
 - A partir de 15 personnes, le repas sera servi en buffet
 - Le menu servi lors de l'évènement sera celui qui aura été décidé ensemble lors du rendez-vous sur « la proposition de menu », bien évidemment il peut faire l'objet de modifications dans un délai raisonnable avant l'évènement.
 - Afin de garantir la qualité et la fraîcheur des produits proposés, le chef reste tributaire du marché et peut être conduit à modifier quelques détails du menu.

RESERVATION ET ANNULATION

1) Réservation

- ❖ Toute commande n'est considérée comme ferme qu'à réception d'un acompte de 30% du montant, et doit me parvenir au plus tard une semaine avant l'évènement.
- ❖ Cette somme sera encaissée quelques jours avant la prestation et déduite de la facture finale.

2) Annulation

- ❖ Toute annulation intervenant, du fait du client, moins de 48 heures avant la date prévue, entraîne la retenue des 30% d'acompte.
- ❖ Toute diminution du nombre de convives intervenant plus de 48 heures avant la date prévue, entraîne une réduction proportionnelle du coût de la prestation.
- ❖ Toute diminution du nombre de convives intervenant moins de 48 heures avant la date prévue ne pourra entraîner de réduction du coût de la prestation.
- ❖ Le chef peut se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution en cas de force majeure. Dans ces circonstances, le chef s'engage à restituer la totalité des sommes perçues.

TARIFS

1) Prix

- ❖ Le client est informé du prix de la prestation sur le devis qui lui ait adressé ou lors du premier contact sur la proposition de menu.
- ❖ Ceux-ci sont fermes pour un mois.
- ❖ Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques.



2) Conditions de règlement

- ❖ le chef accepte uniquement :
 - Les chèques en euros libellés à l'ordre de : **Karine Mallemont**
 - Les espèces en euros uniquement
- ❖ Un acompte de 30% minimum du montant de la commande est requis lors de la réservation.
- ❖ Le solde est réglé le jour de la prestation.

3) Frais kilométriques

- ❖ Les frais kilométriques sont offerts dans un rayon de 30 kilomètres autour de Samatan
- ❖ Au-delà, ils sont facturés une fois, le jour de la prestation.
- ❖ Le nombre de kilomètres aller-retour est calculé sur le site "[via michelin](#)" et facturé sur une base de 0.40 € / km + frais d'autoroute si applicable.

4) Dépassement d'horaires

- ❖ Le client s'engage à régler des heures supplémentaires dans les cas suivants :
 - Locaux non mis à disposition à l'heure convenue ;
 - Locaux non propres et ordonnés ;
- ❖ Les heures supplémentaires seront facturées 30 euros de l'heure.

ACCEPTATION des conditions générales de vente et COMMANDE DES SERVICES :

- ❖ Toute commande auprès du chef suppose l'acceptation pleine et entière des présentes Conditions Générales de prestation, merci de me retourner une copie signée avec votre devis.

Fait en 2 exemplaires

A.....

Le

Le client,

M.....

Le chef

Karine Mallémont

Signature suivie de la mention « bon pour accord »