

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE (CGV)

Infinithé Laura Faivet -Traiteuse Végétarienne & Pâtissière

Article 1 : Objet et Champ d'Application

Les présentes Conditions Générales de Vente (CGV) régissent les relations contractuelles entre **Laura Faivet**, exerçant sous le nom commercial **Infinithé Laura Faivet** (ci-après dénommée « le Prestataire »), et toute personne physique ou morale (ci-après dénommée « le Client »). Toute commande implique l'adhésion entière et sans réserve du Client aux présentes CGV.

Le Prestataire : Infinithé Laura Faivet

Adresse : 14b avenue de l'Europe 44470 Thouaré sur Loire

SIRET : 913 044 202 00012

Numéro de téléphone : 06 34 68 50 30

Mail : jaifaim@infinithelaurafaivet.com

Assureur : MAPA

N° de Police RC Pro : 2704557/5002

Article 2 : Devis et commande

La commande est ferme et définitive après signature du devis, versement de l'acompte et signature et paraphe des présentes CGV. Le devis sert de base contractuelle initiale.

Article 3 : Validation des détails de la prestation (logistique et technique)

Afin de garantir le bon déroulement de l'événement, le Client s'engage à confirmer par **retour de mail écrit et de manière claire et détaillée** les éléments suivants, **au plus tard 3 mois avant la date de l'événement** (sauf délai plus court convenu d'un commun accord) :

1. **Choix définitif des produits** : Validation finale des menus, des pièces de pâtisserie et des options sélectionnées (confirmant ainsi les choix évoqués lors du devis ou des essais).
2. **Horaires de service** : Heures exactes de début et de fin de prestation, heures de livraison, et horaires de service à table ou d'ouverture du buffet.
3. **Coordonnées des interlocuteurs sur place** : Noms, prénoms et **numéros de téléphone mobiles** d'au moins deux personnes responsables présentes sur le lieu de l'événement le jour J, pouvant prendre des décisions en cas d'imprévu et servant de contact pour l'équipe du Prestataire.
4. **Equipement du lieu de réception**. A défaut de matériel adapté sur place le Prestataire se réserve le droit de louer les équipements manquants

Défaut de confirmation : À défaut de réception de ces informations dans les délais impartis, le Prestataire se réserve le droit de considérer que les informations figurant sur le devis initial sont confirmées telles quelles. **Le Prestataire ne saurait être tenu responsable des dysfonctionnements, retards ou erreurs de service résultant d'informations tardives, incomplètes ou erronées fournies par le Client.**

Article 4 : Confirmation du nombre d'invités

Le Client s'engage à confirmer le nombre définitif d'invités au minimum **3 mois (90 jours)** avant la date de l'événement.

- Passé ce délai, toute diminution du nombre d'invités n'entraînera aucun remboursement ni modification du devis
- Toute augmentation sera soumise à la disponibilité des produits et pourra engendrer un surcoût.
- Une possibilité de déduire ou ajouter jusqu'à 10% du nombre d'invités signés sur le devis initial. Ex: si 100 invités signés, possibilité de descendre jusqu'à 91p ou augmenter jusqu'à 110 personnes.

Article 5 : Révision des tarifs (clause d'indexation)

Pour toute prestation ayant lieu **plus de 6 mois** après la signature du devis, le Prestataire se réserve le droit de réviser ses tarifs en fonction de l'inflation et des coûts fournisseurs. Le Client sera informé au moins 2 mois avant l'événement et pourra accepter le nouveau tarif ou annuler sans frais.

Article 6 : Spécificité des prestations végétariennes

L'activité du Prestataire est exclusivement végétarienne.

- **Composition :** Toutes les préparations sont garanties sans viande ni poisson.
- **Responsabilité du Client :** Le Prestataire décline toute responsabilité si le Client ou des tiers introduisent des produits carnés sur le lieu de la prestation en mélange avec les produits fournis.
- **Allergènes :** Le Client doit signaler toute allergie grave lors de la commande. Le Prestataire ne peut garantir une absence totale de traces croisées (gluten, fruits à coque, etc.).

Article 7 : Lieu de réception et Matériel

Le Client est responsable de la vérification préalable des équipements disponibles sur le lieu de réception (cuisine, électricité, eau, évier, plan de travail, four, tables, chaises, vaisselle, verres, couverts, nappage, matériel de chauffage/refroidissement).

- **Location de matériel (hors vaisselle) :** Si le matériel nécessaire à la bonne exécution de la prestation (mobilier, matériel technique, etc.) n'est pas fourni par le lieu ou le Client, le Prestataire peut proposer un service de location via ses partenaires.
- **Facturation :** Ce matériel sera alors facturé en supplément au Client. Toute casse sera également facturée en sus de la facture de fin de prestation.
- **Responsabilité :** Le Client reste responsable du matériel mis à disposition par le lieu.

Le Prestataire ne saurait être tenu responsable d'un manque de matériel (ex: pas assez d'assiettes ou de fours) constaté le jour de l'événement si cela n'a pas été signalé et résolu en amont ou si le Prestataire n'avait pas la responsabilité de la location .

Article 8 : Livraison et Transfert de Responsabilité

Les modalités de livraison (lieu, étage, accès) doivent être précisées lors du devis. Transfert de garde et de responsabilité : La responsabilité du Prestataire concernant la conservation, l'intégrité physique et la qualité sanitaire des produits prend fin au moment de la livraison effective, constatée par la signature du bon de livraison par le Client ou son représentant.

- Dès cet instant, le Client devient seul responsable des conditions de stockage (respect strict de la chaîne du froid/chaud), de la manipulation, du dressage et de la conservation jusqu'à la consommation.
- Le Prestataire ne saurait être tenu responsable de toute altération de la qualité alimentaire, toxi-infection, ou dommage survenant après la remise des produits (ex: rupture de chaîne du froid par le Client, exposition prolongée à la chaleur ambiante, mauvaise manipulation).

Si la prestation inclut un service sur place, la responsabilité du Prestataire se limite à la période de présence effective de son personnel.

Article 9 : Modalités de paiement

- **Acompte** : de 30% à 50% du montant de la commande selon la date de la prestation
- **Solde** : Exigible au plus tard **7 jours avant l'événement**.
- **Moyens** : Virement. Tout retard de paiement du solde peut entraîner la suspension de la prestation le jour J.

Article : Gestion des restes alimentaires

- Prestation avec service : Si le Prestataire assure le service, les restes peuvent être conditionnés par ses soins pour être remis au Client, sous réserve que le Client fournisse les contenants adaptés ou valide la prise en charge.
- Prestation en livraison simple : Une fois les plats livrés et le service commencé, la gestion des restes incombe intégralement au Client. Le Prestataire ne reprend pas les produits entamés ou non consommés pour des raisons d'hygiène et de responsabilité sanitaire. Il est recommandé au Client de prévoir la mise en place rapide des restes au réfrigérateur dans les 2 heures suivant la fin du service.

Article 11 : Annulation par le client

En cas d'annulation écrite par le Client :

- 6 mois et + : Remboursement totale de l'acompte après déduction d'un montant forfaitaire de 100€ pour la gestion de dossier (entretien téléphonique, devis, mise à jour, location éventuelle déjà réalisée... Cela correspond au temps qui a été consacré au projet)
- 6 à 3 mois : Acompte conservé.

- 3 à 1 mois : 50% du total dû.
- < 1 mois : 100% du total dû.

Article 12 : Annulation ou incapacité d'exécution par le prestataire

Dans l'éventualité, exceptionnellement rare, où le Prestataire se trouverait dans l'impossibilité d'honorer la prestation à la date convenue (pour cause de maladie grave, accident, force majeure, ou défaillance majeure d'un fournisseur essentiel) :

1. Information Immédiate : Le Prestataire s'engage à informer le Client par écrit (email suivi d'un appel téléphonique) dès la connaissance de l'événement empêchant la prestation.
2. Remboursement Intégral : Le Prestataire s'engage à rembourser immédiatement et intégralement toutes les sommes versées par le Client (acompte et éventuels acomptes supplémentaires), sans retenue ni pénalité.
3. Recherche de solution de remplacement :
 - Le Prestataire s'engage à mettre tout en œuvre pour proposer au Client une solution de remplacement équivalente (recommandation de confrères/soeurs de confiance, contact de traiteurs partenaires ayant des disponibilités).
 - Le Prestataire facilitera la transmission des informations techniques (nombre d'invités, menus prévus, allergies) au nouveau prestataire choisi par le Client pour assurer la continuité du service.
4. Limitation de responsabilité : Sauf cas de faute lourde ou intentionnelle avérée, la responsabilité du Prestataire se limite au remboursement intégral des sommes versées et à l'aide à la recherche d'un remplaçant. Le Prestataire ne saurait être tenu responsable des dommages indirects, moraux ou des frais supplémentaires engagés par le Client liés à ce changement de prestataire (ex: différence de tarif avec le nouveau prestataire).

Article 13 : Propriété Intellectuelle et image

Le Prestataire conserve la propriété intellectuelle de ses créations. Sauf opposition écrite, le Client autorise l'utilisation de photos de la prestation pour la promotion du Prestataire (site web, réseaux sociaux).

Article 14 : Litiges et droit applicable

Les présentes CGV sont soumises au droit français. En cas de litige, les parties s'efforceront de trouver une solution amiable. À défaut, les tribunaux du lieu du siège social du Prestataire seront seuls compétents.

Signature précédée de la mention « Lu et approuvé » :

Date :

Merci de parapher toutes les pages

Le Prestataire :

Le Client :

Faivet Laura