

*C
O
N
T
R
A
T*

**Karine Beauboucher, 9 rue du port, voie creuse, 89340 Chaumont.
Tel: 06.45.20.09.29 Mail: contact@domichef-concept.com Site: www.domichef-concept.com**

Domichef-Concept !

Le traiteur de qualité... à petits prix !



Karine Beauboucher
9 rue du port, voie creuse
89340 Chaumont

(Important: Cette adresse n'est utilisé que pour la réception de courrier. Nous n'y recevons pas en rendez-vous. Merci de votre compréhension)

Téléphone:

Tel: 06.45.20.09.29

Tel: 03.86.66.63.25

Mail:

contact@domichef-concept.com

Site:

www.domichef-concept.com

Facebook:

www.facebook.com/traiteur.domichefconcept

Contrat Domichef-Concept

A nous renvoyer **rempli au stylo bille , paraphé et signé**, accompagné d'un chèque d'acompte de 25% du total à l'ordre de karine Beauboucher, pour confirmer votre réservation. Le solde sera à régler le jour de la prestation

Nom Prénom: _____

Genre (mariage, anniversaire, etc...): _____

Date de la réception: _____

Nombre d'invités: _____

Adresse de la réception: _____

Adresse personnelle: _____

Adresse mail: _____

Téléphone (fixe & portable, si possible): _____

Heure prévue de début de vin d'honneur: _____

Heure prévue de début de repas: _____

Merci de vous reporter aux paragraphes 5 et 6 de la page 3 concernant les horaires.

Souhaitez-vous bénéficier de notre prêt de décoration pour buffet ? (Jardin japonais).

Je souhaite l'herbe / Je ne souhaite pas l'herbe

Si vous ne souhaitez pas l'herbe, pensez à prévoir des nappes pour le buffet.

Merci de nous confirmer la présence, ou non, de:

(Veuillez vous reporter aux paragraphes 4 de la page 3 concernant le matériel.)

- four et cuisinière (taille du four et le nombre de « feux ») ? Electrique ou à gaz ? _ _

- réfrigérateurs et/ou congélateurs EXCLUSIVEMENT réservés aux plats (quantité et taille) ? _____

- prise électrique « triphasée » (380volts) ? _____

| Dénomination | Prix | Quantité | Total |
|---|--|---------------|-------|
| Cocktail. Dénomination: ----- | | | |
| Menu. Dénomination: ----- | | | |
| Dessert. Dénomination: ----- | | | |
| Forfait boissons/pain. Dénomination: ----- | | | |
| Candy Bar. Dénomination: ----- | | | |
| Repas du Lendemain. Dénomination: ----- | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Frais de déplacement (base Michelin.fr) | 0.50€/km aller (depuis Chaumont 89340) | __ _kms aller | |
| TOTAL | | | |
| Acompte 25% | | | |
| Solde | | | |

VAISSELLE

| Dénomination | Prix par personne | Quantité | Total |
|---|-------------------|----------|-------|
| Location vaisselle. Dénomination: ----- | | | |
| Livraison vaisselle* | 0.25€/km aller | | |
| TOTAL | | | |
| Acompte 25% | | | |
| Solde | | | |

La location de vaisselle est soumise à des conditions. Pour valider la réservation de vaisselle, vous devez les accepter en nous renvoyant la page « condition de location de vaisselle » signée. L'acompte de la vaisselle (25% du montant) est à envoyer en même temps que l'acompte du repas (chèques séparés).

* Pour la livraison, merci de vous reporter au paragraphe « livraison et tarifs de livraison » de la page « Conditions de location de vaisselle » ou « Conditions de location de vaisselle plastique », selon celle choisie.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Applicables à partir du 30 avril 2015

S'entend par "Domichef-Concept" ou "Nous", la société "Domichef-Concept" domicilié au 9 rue du port 89340 Chaumont, dirigée par Karine Beauboucher; par "le client" ou par "vous" la personne ayant signé et approuvé un contrat de "Domichef-Concept" et versé un acompte.

1- Contrat:

- L'impression du contrat peut se faire en noir et blanc, nous vous demandons juste de conserver sa mise en page. Le contrat est à remplir avec un stylo bille (pas de crayon papier) et de manière manuscrite (pas par ordinateur), sans rayure ni correcteur liquide (genre Tipp-ex ou Blanco).
Le contrat doit nous être envoyé dans son intégralité, soit les pages 1 à 4. Plus:
- si votre menu propose des choix, la page annexe « choix » signée.
 - si vous choisissez de la vaisselle, la page annexe « condition de location de vaisselle » signée.
- si vous avez d'autres informations à nous préciser, un papier libre, en n'oubliant pas d'y indiquer votre nom et date réception et de le signer.
- si vous avez choisi de modifier un menu, la page du dit-menu, sur laquelle vous aurez apposé votre signature et la mention "bon pour accord". La signature de ce menu attestera de votre accord concernant les modifications, et évitera tout malentendu ou erreur.

2- Prestation:

La prestation est réalisée par "Domichef-Concept", dans la cuisine mise à disposition, à votre domicile ou dans une salle des fêtes. Domichef-Concept se chargera de l'approvisionnement en produits frais chez ses fournisseurs attitrés. Aucun fournisseur ne pourra être imposé par le client.

3- Décorations:

- Pour les buffets et barbecues, Domichef-Concept peut vous prêter une décoration intitulée « jardin japonais ». Elle se compose d'un pont en bois, d'un ara et d'un « nappe » herbe. Si vous souhaitez bénéficier de cette décoration ou juste d'une partie, il vous suffira de l'indiquer sur le contrat. Si cette demande n'est pas précisée à ce moment-là, la décoration pourrait ne plus être disponible en cas de changement d'avis ultérieur. Nous avons, en effet, un nombre de décorations limités.
- Pour l'installation du cocktail, Domichef-Concept utilise des nappes en voie sèche (papier intissé), de la couleur de son choix. Aucune couleur ne pourra être imposée par le client. Si vous avez un thème couleur bien spécifique, il vous appartiendra de prévoir des nappes pour le Vin d'Honneur de votre côté.
- Un présentoir vous est gracieusement prêté. Sa couleur change régulièrement mais elle est toujours « neutre » et adaptée à tous les thèmes couleurs.
- Si vous ne souhaitez pas « l'herbe » de notre buffet ou nos nappes intissées, il vous incombera d'en prévoir de votre côté.
- Si vous souhaitez le pont, pensez à privilégier un buffet en « ilot ». C'est-à-dire de deux tables de large et décollé du mur, afin de permettre aux invités d'en faire le tour aisément.

4- Matériels:

- En page 1 du contrat, nous vous demandons de nous préciser le matériel de la salle (réfrigérateur, four, feux, etc...). Ce sont des informations indispensables pour l'organisation du repas, nous vous demandons donc de bien vouloir y répondre précisément. Merci de ne pas nous noter le numéro de la salle en nous indiquant de les appeler. Nous n'appelons pas les salles (qu'elle soient privées ou communales).
Le matériel indiqué devra être fonctionnel.
- Pour des raisons de sécurité alimentaires, les frigos, exclusivement réservés aux repas, devront être vides, propres, secs et sans odeur.
- Les tables de buffet doivent être installées à l'endroit prévu par le client. Elles doivent être solides et stables. Si notre camion frigorifique est présent sur les lieux de la réception, le client ne pourra rien y stocker (pièce montée par exemple) et seul le personnel de Domichef-Concept est autorisé à monter dans la caisse frigorifique. Si le matériel est prêté pour la soirée, il sera récupéré le lendemain ou surlendemain de la réception, selon les préférences du client.

5- Installation:

Nous entendons par « heure prévue » l'heure indiquée en page 1 du contrat (que ce soit pour le repas ou le cocktail). Cette heure est modifiable jusqu'à 4 jours avant la réception.

Nous installons les buffets et cocktails uniquement en cas de respect des conditions suivantes:

- En cas de buffet ou de cocktail seul: les plats sont dressés au maximum 15 minutes après l'heure prévue.
- En cas de cocktail ET buffet: sur le devis, le délai entre l'heure prévue du cocktail et celle du repas ne peut excéder 1h15. Le Jour J, nous installons le cocktail et le repas à l'heure prévue.
- Au cas où ces conditions ne pourraient pas être respectées, les plats seront laissés dans le réfrigérateur et nous laisserons la responsabilité au client de les installer lui-même.

6- Horaires

En cas de buffet ou de cocktail seul: voir paragraphe « 5- Installation »

En cas de cocktail ET buffet: voir paragraphe « 5- Installation »

Repas servi à table: Il est indispensable de respecter l'heure de début de repas afin d'éviter toute surcuisson des plats. Le repas pourra être retardé de 30 minutes maximum, après l'heure prévue.

Barbecue: Le buffet d'entrées est installé à l'heure prévue.

Nous restons derrière le barbecue entre 2h et 2h30* à compter de l'heure prévue de début de repas. Cette durée permet de servir tous les convives, même si le cocktail traîne ou que des invités arrivent tardivement.

*2h pour les barbecues « entre-amis » à 14.99€/pers 2h30 pour tous les autres barbecues

7- Modifications:

Le présent contrat est modifiable jusqu'à 72h avant le Jour J, en cas d'ajout de repas (ou autres prestations) au contrat.

Il est modifiable jusqu'à 31 jours, avant le Jour J, en cas de retrait de repas (ou autres prestations) au contrat . En cas de retrait de repas (ou autres prestations), le nouveau montant total du contrat devra présenter une baisse maximum de 15% par rapport au contrat initial.

Pour nous avertir des modifications, le client devra nous envoyer la page annexe « avenant au contrat initial », remplie et signée, par mail ou courrier; et dans les délais indiqués. Seules les modifications indiquées sur l'« avenant au contrat initial » , seront prises en compte. Aucune modification indiquée par mail ou par téléphone ne pourra être prise en compte.

8- Délai de rétractation:

Vous disposez d'un délai de rétractation de 14 jours (à effectuer par courrier auprès de Domichef-Concept). Ce délai court à partir de la date de signature du contrat.

En cas d'annulation passé ce délai, l'acompte versé ne sera pas restitué.

9- Annulation et report de date:

Si la date de votre réception doit être reporté, nous ferons notre possible pour accepter la nouvelle date, dans la limite de nos disponibilités (quitte à préparer le repas la veille au soir).

Pour bénéficier du report de date, vous devez prévenir Domichef-Concept par courrier ou par mail, dans un délai minimum de 90 jours avant la date initialement prévue.

La nouvelle date doit être se situer dans un délai de 365 jours après la date initialement prévue.

Hors délais ou faute de proposition d' une nouvelle date par le client, la réception sera considérée comme annulée et l'acompte ne sera pas restitué.

10- Paiement:

Acompte: un chèque d'acompte de 25% devra être joint au contrat afin de valider la réservation.

Solde: Le solde du paiement est à régler le jour même de la réception.

Réception sur plusieurs jours: En cas de réception sur plusieurs jours, le règlement sera à effectuer le premier jour. Si vous souhaitez régler le premier repas le premier jour, et le second repas le second jour, et ainsi de suite, il devra être établi un contrat différent pour chaque jour.

11- Heure d'arrivée:

Notre planning n'est fait que le lundi précédent la réception. Il nous est donc impossible de vous indiquer notre heure d'arrivée avant. Nous vous appelons le lundi précédent la réception pour voir avec vous les derniers détails et vous informer de notre heure d'arrivée.

12- Photos:

Toutes les photos du présent contrat et de nos différents supports (site, page Facebook, devis, carte de visite), sont des clichés d'anciens repas. Comme vous l'aurez remarqué, les décorations de plats et les présentations diffèrent légèrement d'un repas à l'autre, selon l'inspiration du Chef et pour s'adapter aux décorations de salle. Nos photos sont donc considérés comme non contractuelles et présentes à titre d'exemple.

13- Tva:

En tant qu'auto-entrepreneur, nous ne sommes pas soumis à la TVA. Nos prix sont donc nets.

En signant, vous reconnaissez avoir lu et accepté nos conditions générales de vente, et confirmez que ce contrat, rempli par vos soins, est conforme à vos souhaits.

Je soussigné(e) _____ souhaite faire appel
aux services de Domichef-Concept aux dates et conditions précédemment mentionnées

Date et signature
(précédé de la mention « bon pour accord »)

► **VOS CHOIX** ◀

Si vos repas ou cocktails proposent des choix, merci de nous les indiquer sur cette page.

Cocktail:

Mise en bouche:

1: -----

2: -----

3: -----

4: -----

5: -----

6: -----

7: -----

(uniquement pour le Cocktail Gourmand du Chef)

8: -----

9: -----

10: -----

Boissons:

**Les sodas et jus de fruit sont choisis par nos soins, selon les disponibilités. Les sodas sont toujours de grandes marques.
Les jus de fruits peuvent ne pas être de marque connue mais ils sont toujours de qualité.*

Repas:

Choix Entrée(s):

Choix Plat chaud:

Grillades barbecue:

Autres choix:

Dessert:

Autre:

Date et signature

CONDITIONS DE LOCATION DE VAISSELLE

A nous renvoyer signé, si vous louez notre vaisselle uniquement.

S'entend par "Domichef-Concept" ou "nous", la société "Domichef-Concept" domicilié au 9 rue du port 89340 Chaumont); par "le client" ou "vous", la personne ayant signé et approuvé un contrat de "Domichef-Concept" et versé un acompte; par "acompte", l'acompte versé pour la location de vaisselle.

Désignation:

La location de la vaisselle de Domichef-Concept est forfaitaire et comprend:
Deux petites assiettes + une grande assiette + Un couteau + Une fourchette + Une petite cuillère + Un verre à eau + Un verre à vin + Un flûte à Champagne + Une cuillère à café + Une tasse à café.
Au delà de 50 personnes, les tasses à café seront panachées (deux sortes différentes).

Tarifs:

Le tarif forfaitaire de la location est de 2.75€/pers, pour une vaisselle rendue sale. Le montant de la location de la vaisselle commandée est dû, qu'elle ait été utilisée ou non.

Durée de location:

La vaisselle est à votre disposition du mercredi précédent votre réception, au lundi la suivant. La location de vaisselle est forfaitaire (2.75€/pers, de 1 à 6 jours).

Livraison et tarif de livraison:

Pour la livraison de la vaisselle, nous vous proposons trois options:

- 1- Nous vous l'amenons, sans supplément, lorsque nous venons préparer le repas (généralement à partir de 16h30).
- 2- Vous venez la récupérer à Montereau fault Yonne, 77 (à partir du mercredi précédent la réception).
- 3- Nous la livrons, (à partir du mercredi précédent la réception), moyennant un participation au frais de déplacement de 0.25€ par km aller.

Certains week-end, nous avons beaucoup de travail et peu de temps pour les livraisons de vaisselle. Par conséquent, cette dernière option est soumise à notre accord préalable (en résumé: merci de nous demander avant si c'est possible...).

La vaisselle est livrée de plain-pied. En cas d'escaliers ou d'ascenseurs, elle est livrée au rez -de chaussée.

Retour:

En louant la vaisselle de Domichef-Concept, vous vous engagez à l'utiliser correctement et à la rendre en bon état, telle que reçue. Un état du matériel contradictoire et un inventaire sera établi à la mise à disposition du matériel. Vous vous engagez aussi à rembourser la vaisselle manquante, brisée ou ébréchée, selon la barème forfaitaire unitaire suivant:

Petite assiette 1.45€

Grande assiette 1.65€

Couteau, fourchette ou cuillère 0.90€

Verre (à eau ou à vin) 1.90€

Flûte à Champagne 1.19€

Tasse à café ou sous tasse 2.98€

Si vous décidez de rendre la vaisselle propre, la vaisselle et l'intérieur de ses contenants (bacs et couvercles) devront être propres et secs (nettoyés et convenablement essuyés).

Si la vaisselle ou les contenants sont mal lavés ou encore humides/mouillés, le forfait nettoyage sera appliqué (+ 0.75€/pers)

Modifications:

Notre stock de vaisselle est limité à 170 personnes, par conséquent, nous vous conseillons de bien calculer le nombre de forfaits désirés afin de ne pas avoir à en changer. Nous ne pouvons pas vous assurer que nous pourrions en rajouter ultérieurement.

En réservant la vaisselle pour votre repas, nous privons nos autres clients de cette facilité, par conséquent, la quantité de vaisselle ne pourra être modifiée à la baisse une fois passé le délai de rétractation de 7 jours.

Délai de rétractation:

Vous disposez d'un délai de rétractation de 7 jours (à effectuer par courrier ou par mail auprès de Domichef-Concept). Ce délai commence à réception de votre contrat.

En cas d'annulation passé ce délai, l'acompte versé, ne sera pas restitué.

Annulation et report de date:

Si la date de votre réception doit être reportée:

- Soit nous avons de la vaisselle disponible à cette nouvelle date. Nous vous louerons donc la vaisselle à cette nouvelle date.
- Soit, nous n'avons pas de disponibilité de vaisselle à cette nouvelle date. Dans ce cas, nous vous rembourserons l'acompte - 10% de frais de gestion.

Pour bénéficier du report de date, vous devez prévenir Domichef-Concept par courrier ou par mail, dans un délai minimum de 90 jours avant la date de la réception.

La nouvelle date devra se situer dans un délai de 365 jours après la date initialement prévue.

En cas de non respect du délai d'annulation, ou faute de nouvelle date de réception, la location de vaisselle sera considérée comme annulée et l'acompte ne sera pas restitué.

Je soussigné _____ reconnaît avoir lu et accepté les conditions de location de vaisselle de Domichef-Concept.

Signature

(précédé de la mention « Lu et approuvé » et de la date)