

Conditions générales de vente maj 12/2015

Généralités

Le client reconnaît avoir pris connaissance et déclare accepter expressément les conditions générales de vente dès lors qu'une commande est passée (directement au personnel en cas de réservation individuelle ou par l'acceptation du devis en cas de réservation « groupe »). En ce sens, le client accepte sans réserve l'intégralité des stipulations prévues dans ses dites conditions, à l'exclusion de toute autre. En cas de contradiction entre les dispositions figurant au devis signé par le Client et celles figurant aux présentes CGV, les dispositions du devis prévalent. Ces conditions générales de ventes sont en permanences accessibles sur le site internet de l'établissement (www.restaurantlegaigne.fr).

Cas des Groupes d'affaires et loisir

Devis – commande

Les réservations sont définitives à réception :

- De la confirmation écrite du client. Le client retournera au restaurant Le Gaigne sa proposition ou son devis et les présentes CGV avec la mention « bon pour accord », y apposera sa signature et son cachet pour les entreprises.
- Du versement à la SARL Le Gaigne des arrhes à hauteur de 20% du montant TTC du devis prévisionnel. La direction se réserve le droit de demander la totalité de la prestation en prépaiement.

A défaut de ces pièces la société se réserve le droit d'annuler l'option sans préavis.

Les devis sont valables 1 mois à compter de la date d'envoi au client.

Garantie de couverts

Pour des raisons de service et de satisfaction de notre clientèle, le menu choisi est identique pour tous les convives et sa composition doit être communiquée par écrit au restaurant au moins 10 jours ouvrables avant la date de la prestation. Toute modification de commande devra intervenir par écrit au minimum 5 jours ouvrables avant la date de la prestation. Le nombre définitif de convives doit être communiqué par écrit au restaurant dans ce même délai de 5 jours ouvrables et sera retenu comme base minimum de facturation, et ce, même si, le jour de la prestation, le nombre de convives est inférieur. A l'opposé, si le nombre de convive est supérieur, la facturation est établie sur le nombre réel réalisé et servi.

Le jour de la prestation, le groupe doit se présenter au restaurant à l'heure convenue. En cas de retard, le restaurant se réserve le droit de faire attendre le groupe. Si ce retard excède 1 heure, sans prévenance, la réservation ne sera plus garantie.

Conditions de règlement

Sauf accord particulier expressément mentionné sur le devis, les règlements seront échelonnés de la manière suivante :

- 20% d'arrhes à la commande,
- Solde au jour de la prestation

Il est ici rappelé que les sommes payées à d'avance ne sont pas productives d'intérêt, de même, aucun escompte ne sera accordé pour un règlement anticipé.

Le montant des arrhes est déduit de la facture finale qui doit être réglé le jour de la prestation.

Annulation de commande

Toute annulation intervenant :

- 10 jours ouvrables ou plus avant la date de la prestation, aucune pénalité ne sera retenue
- 20% du prix TTC sera exigé en cas d'annulation entre 10 et 3 jours avant la date de la prestation
- 75% du prix TTC sera exigé en cas d'annulation 48 heures avant la date de la prestation
- La totalité du prix TTC sera exigé en cas d'annulation le jour même ou en cas de « No shows » (prestation commandée, non annulée)

Paraphe client

Paraphe client

Cas des Comptes

Ouverture d'un compte client

L'ouverture d'un compte client est réservée aux personnes morales sous réserve de fournir au restaurant les éléments suivants :

- Un extrait de KBIS de la société de moins de 3 mois
- Les présentes Conditions Générales de Ventes paraphées, signés et revêtues de la mention « Bon pour accord »
- Du mandat de prélèvement dument rempli et signé (si accord sur ce mode de règlement),
- d'un RIB
- la fiche de renseignement « contact »

La fourniture de ces éléments ne prévaut pas de l'acceptation de l'ouverture de compte par le restaurant. Le restaurant se réserve le droit de fermer le compte client à tout moment et sans préavis.

Réservation

Les entreprises ayant ouvert un compte doivent désigner sur la fiche de renseignement (voir article 3-1) les personnes dument habilitées à en profiter. Les réservations feront l'objet d'une confirmation écrite, par mail, par une personne désignée sur la fiche

de renseignement sur l'adresse : resa@restaurantlegaigne.fr

Les conditions de réservation en groupe sont les mêmes que celles décrites en article 2.

Facturation, conditions de règlement et retard de paiement

A la fin du repas, la personne désignée à la réservation devra signer la facture de caisse correspondante afin d'en faire un arrêté contradictoire et la mettre en compte.

Un relevé des factures correspondant aux repas pris par les collaborateurs est établi en fin de mois. Ce relevé est envoyé à l'entreprise par mail ou courrier à un interlocuteur unique désigné sur la fiche de renseignement lors de l'ouverture du compte et sont prélevées automatiquement 20 jours après la date du relevé ou réglées à réception, par virement, selon les accords passés lors de l'ouverture de compte.

Tout retard de paiement à échéance entraînera la majoration prévue par la loi, sans qu'aucun rappel ne soit nécessaire. Le montant de la majoration appliquée sera égal à 3 fois le taux d'intérêt légal et une indemnité forfaitaire de 40 euros sera due au titre des frais de recouvrement (article L. 441-6 du Code de Commerce) et la fermeture définitive ou temporaire du compte.

Tarifs et conditions particulières

Tarifs et modes de règlement

Les montants mentionnés sont les tarifs applicables pour l'année en cours. Nos tarifs sont exprimés en euros, service et taxes compris, et s'entendent par personne. Les taux de TVA en vigueur seront appliqués, soit 10% pour les prestations alimentaires et boissons « soft » et 20% pour toutes les boissons alcoolisées, et services. Toute modification des taux de TVA survenue entre la commande et la date de la prestation sera répercutée automatiquement et sans préavis sur la facture finale.

Il est précisé que la restauration et les boissons non consommées dans le cadre d'un forfait ne peuvent donner lieu à minoration du prix.

Il appartient au client d'apprécier avant la réservation si le prix lui convient (affichage à l'intérieur et à l'extérieur du restaurant, site internet...). Aucune contestation concernant le prix de la prestation ne pourra être prise en considération ultérieurement.

Les moyens de paiement acceptés au restaurant sont :

Les espèces sauf les coupures de 500€ pour des raisons de rendu de monnaie

Les cartes VISA, Mastercard et AMEX

Conditions particulières

Les animaux ne sont pas admis dans le restaurant.

Le restaurant est non-fumeur dans son intégralité.

Le restaurant est libre de ne plus garantir une réservation en cas de retard de plus de 15 minutes par rapport à l'horaire défini.

Privatisation du restaurant

La privatisation du restaurant implique la définition d'un menu de groupe tel que défini en article 2 et le versement d'une indemnité de location forfaitaire :

Pour une privatisation avec une réservation de 1 à 15 couverts : 2.000€

Pour une privatisation avec réservation de 16 à 25 couverts : 1.500€

Pour une privatisation avec réservation de 26 à 35 couverts : 500€

Pour une privatisation avec réservation à partir de 36 couverts : Offert

Paraphe client

Paraphe client

Cas de force majeure

Le cas de force majeure a pour effet de suspendre l'exécution des obligations contractuelles du restaurant. Est un cas de force majeure tout évènement indépendant de la volonté du restaurant et faisant obstacle à son fonctionnement normal. Constitue notamment des cas de force majeure les grèves totales ou partielles entravant la bonne marche du restaurant ou celle de l'un de ses fournisseurs, sous-traitant, ou transporteurs ainsi que l'interruption des transports, de la fourniture d'énergie, de matières premières.

Réclamations et litiges

Toute contestation et réclamation ne pourront être prises en compte que si elles sont formulées par écrit et adressées à l'établissement en lettre recommandée à l'établissement dans un délai maximum de 8 jours après la date de la prestation.

La loi applicable est la loi française.

Pour toute contestation relative aux ventes réalisées par le restaurant et à l'application ou l'interprétation des présentes conditions Générales de Vente, seul sera compétent le tribunal de commerce de Paris.

Fait à _____, le _____

Nom, Signature et cachet du **Client** précédé de la mention « Bon pour accord »

Nom, Signature et cachet du **Client** précédé de la mention « Bon pour accord »