

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

« Chef à domicile – Traiteur – Organisateur d'évènements »

ARTICLE PRELIMINAIRE : DISPOSITIONS GENERALES

Les présentes conditions générales s'appliquent, sauf dispositions particulières, à la prestation de « Chef à Domicile – Traiteur – et Organisateur d'évènements » fournie par PARIS GASTRONOMIE.

Toute commande entraîne automatiquement l'adhésion à ces conditions générales. La signature du devis implique que le Client accepte les présentes conditions de vente, reconnaît en avoir parfaite connaissance et renonce à se prévaloir de ses propres conditions d'achat ou autres conditions.

Toute information et toute photographie contenue sur notre site internet ou figurant sur un autre support est la propriété de PARIS GASTRONOMIE et ne peut être utilisée que sous accord écrit de PARIS GASTRONOMIE.

Ces conditions générales de vente sont accessibles à tout moment sur le site internet www.parisgastronomie.fr.

ARTICLE 1 : PRODUIT

Les produits proposés à la vente sont ceux figurant sur le site internet de PARIS GASTRONOMIE, www.parisgastronomie.fr, au jour de la prise de commande du Client, et sous réserve de disponibilité.

PARIS GASTRONOMIE se réserve le droit de modifier l'offre à tout moment. Dans tous les cas, PARIS GASTRONOMIE se réserve le droit de refuser la commande en cas d'indisponibilité des produits. Tous les produits de l'offre sont conformes à la réglementation et aux normes et vigueur en France ou dans l'Union Européenne.

Les produits livrés doivent être conservés dans des conditions optimales, soit entre 0 et + 4°C et être consommés immédiatement après leur préparation, ou dans les 6 heures suivant la livraison. La responsabilité de PARIS GASTRONOMIE ne peut être engagée si, en l'absence de respect de ces conditions, un souci de santé lié à la consommation des produits venait à surgir.

Le Client devra impérativement informer PARIS GASTRONOMIE avant de passer commande de toute exigence de menu conforme à ses convictions religieuses. Avant de passer commande, le Client, s'il souffre d'allergies et /ou d'intolérances alimentaires, devra impérativement vérifier la liste des ingrédients des recettes et produits proposés, qui est disponible sur le site internet www.parisgastronomie.fr, et veiller à ce qu'elle ne contienne pas d'aliments allergisants, au sens du règlement (UE) n°1169/2011.

PARIS GASTRONOMIE décline toute responsabilité dans l'hypothèse où le Client n'aurait pas procédé à cette vérification ou aurait consommé des plats contenant des ingrédients auxquels il est allergique. La consommation de Produits sensibles (charcuterie, fromage au lait cru, poissons et/ou viandes crus ou fumés, etc.) est vivement déconseillée pour les

femmes enceintes ou les personnes présentant un système immunitaire fragilisé. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière (www.mangerbouger.fr). Ne pas jeter les Produits et les catalogues sur la voie publique.

ARTICLE 2 : PRESTATION

PARIS GASTRONOMIE met à disposition de ses Clients un Chef à domicile, proposant la préparation de dîners ou déjeuners et cocktails, au domicile des Clients ou sur tout lieu de réception de leur choix. PARIS GASTRONOMIE propose également tous types de services et de ventes liées à son activité de restauration, notamment le dressage de la table, le service à table par le(s) Maître(s) d'Hôtel, la vente de produits alimentaires ou non.

PARIS GASTRONOMIE s'engage à remettre en état les locaux, tels qu'ils ont été mis à disposition pour la réalisation de la prestation.

Afin de se prévenir de toute casse inhérente au nettoyage de la vaisselle, PARIS GASTRONOMIE ne procédera pas au nettoyage de la vaisselle mise à sa disposition (assiettes, verres, couverts...).

ARTICLE 3 : PAIEMENT

Les tarifs confirmés sur le devis signé et validé par le client ne peuvent être modifiés, toute commande est ferme et définitive.

PARIS GASTRONOMIE envoie à chacun de ses clients un devis personnalisé récapitulant la prestation ou les prestations ainsi que les tarifs de chacune d'entre elles. Le nombre exact de participants devra être communiqué à PARIS GASTRONOMIE au plus tard au jour de la signature du devis. Ce nombre constituera la base de toute facturation.

Toute commande validée par le Client devra être accompagnée d'un acompte de 50% du prix total TTC du devis. L'ensemble des données fournies et la confirmation enregistrée ont valeur de preuve à la transaction. La confirmation a valeur de signature et signifie que le Client accepte les opérations effectuées.

Le règlement du solde de la facture s'effectuera à réception de la facture, exception faite des sociétés qui ont un délai de 30 jours pour solder celle-ci. Le règlement du solde de la facture s'effectue en espèce, virement bancaire ou carte bancaire. Dans l'hypothèse où le preneur de commande offre la prestation à un tiers, l'intégralité du règlement sera exigée à la signature du devis. En cas d'incident de règlement ou d'incertitude quant à la capacité du Client à faire face à ses engagements, PARIS GASTRONOMIE se réserve le droit de demander des conditions de règlements plus strictes et/ou d'exiger des garanties supplémentaires et, à défaut, de refuser toute livraison. Tout défaut ou retard de paiement de la part du Client entraînera l'exigibilité de l'intégralité des sommes dues à PARIS GASTRONOMIE.

Tout retard de paiement entraînera par ailleurs la perception au profit de PARIS GASTRONOMIE d'un intérêt égal au taux de refinancement de ma BCE majoré de 10 points, exigible sans qu'un rappel soit nécessaire à compter du jour d'échéance de la facture. Ces intérêts seront facturés mensuellement au Client. En sus des intérêts de retard, le Client devra régler une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement. Si les frais de recouvrement sont supérieurs, PARIS GASTRONOMIE se réserve le droit de solliciter une indemnisation complémentaire.

ARTICLE 4 : ABSENCE DE DROIT DE RÉTRACTION

Du fait de leur nature, les produits commandés sont susceptibles de se détériorer et ne peuvent faire l'objet d'une réexpédition. Ainsi, le Client ne bénéficie pas d'un droit de rétraction de 14 jours concernant les commandes de Produits, conformément aux dispositions de l'article L.121-20-4 du Code de la consommation. Toute commande est ferme et définitive. Toute commande annulée ou modifiée en dehors des conditions prévues entre PARIS GASTRONOMIE et le Client entraîne la facturation par PARIS GASTRONOMIE d'une indemnité égale à 100% du montant total de la commande, frais de gestion inclus.

Le Client sera informé de l'éventuelle annulation de l'Évènement, de son report ou de sa modification substantielle. Dans ces conditions, seul le Client ayant passé commande sur le site www.unikfrance.com et dont le nom apparaît sur la commande sera remboursé. En cas d'annulation suite à une décision de l'organisation, tout remboursement sera effectué par virement bancaire (hors frais de transaction bancaire).

En achetant un Billet sur le site www.unikfrance.com, le Client accepte expressément de renoncer à tout recours aux fins de remboursement contre PARIS GASTRONOMIE.

ARTICLE 5 : EXÉCUTION DES PRESTATIONS ET DÉLAIS

PARIS GASTRONOMIE s'efforce de respecter les délais indiqués sur les bons de commande, devis ou tout autre document indiquant un délai de livraison. En tout état de cause, la responsabilité de PARIS GASTRONOMIE ne saurait être engagée dans les hypothèses suivantes :

- En cas de non-respect de ses obligations de paiements par le Client
- Si les locaux dans lesquels devait être réalisée la commande ne sont pas mis à la disposition de PARIS GASTRONOMIE à la date prévue
- Si des renseignements nécessaires pour l'exécution de la commande ne sont pas parvenus à temps utile à PARIS GASTRONOMIE
- Pour tout retard imprévu imputable au fournisseur de PARIS GASTRONOMIE
- Pour tout cas de force majeure

La société PARIS GASTRONOMIE peut se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se retrouve dans l'impossibilité de les honorer à la suite d'un cas de force majeure, indépendant de sa volonté, tel que, notamment : guerres, émeute, manifestations, grèves, pandémies, conditions climatiques exceptionnelles, sinistre affectant les installations de ses établissements, incendie, etc. La responsabilité de PARIS GASTRONOMIE ne saurait être retenue pour cause de non-exécution de ses obligations, et le Client ne pourra solliciter de sa part le versement de dommages et intérêts ou pénalités de retard.

Les délais tels qu'indiqués sur les devis et bon de commande ne sont effectifs qu'à compter de la validation de la commande auprès de PARIS GASTRONOMIE et de l'encaissement de l'acompte. Les délais indiqués s'entendent en jours ouvrés, hors congés de PARIS GASTRONOMIE et/ou de ses fournisseurs.

Les livraisons auront lieu dans un créneau choisi avec une tolérance de plus ou moins 30 minutes. Dans le cas où le Client serait absent, une seconde livraison sera programmée, au tarif doublé.

Il appartient au Client de veiller à l'exactitude et à la précision de ses coordonnées, tout retard ou erreur ne pouvant être imputé à PARIS GASTRONOMIE en présence d'informations erronées.

Le fait pour l'une des parties de ne pas se prévaloir d'un manquement par l'autre partie à l'une quelconque des obligations visées dans les présentes conditions générales ne saurait être interprété pour l'avenir comme une renonciation à l'obligation en cause.

ARTICLE 6 : TARIFS

Les tarifs des menus sont ceux qui apparaissent sur notre site www.parisgastronomie.fr. Les prestations sont facturées au nombre de personnes et selon le type de menu. Les tarifs figurant sur ledit site sont exclusivement applicables aux entreprises ou particuliers résidents en France.

Le prix des menus et produits commercialisés est indiqué en euros, toutes taxes comprises et en tenant compte de la TVA applicable au jour de la commande. Toute variation des taxes ou charges entraînera automatiquement un réajustement des prix de vente des menus et produits.

PARIS GASTRONOMIE se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment, étant toutefois entendu que le prix figurant au catalogue au jour de la commande sera la seule applicable au Client.

Tout prix s'entend frais de livraison et de déplacement non inclus.

ARTICLE 7 : UTILISATION – RÉPARATION – NON RESTITUTION DE LA VAISSELLE ET MATÉRIEL LOUÉ

Le Client s'engage à utiliser le matériel loué conformément à sa destination usuelle et à ne rien faire ou laisser faire qui puisse les détériorer. Il fournira en particulier l'installation électrique avec la puissance nécessaire en conformité avec la réglementation en vigueur.

Le Client certifie être apte à utiliser le matériel loué. Aucune modification ou transformation ne pourra être apportée au matériel loué.

Pendant toute la durée de mise à disposition, le Client est tenu d'assurer l'entretien du matériel loué et de le protéger contre toute dégradation, vandalisme, surcharge, intempéries...

Dans l'hypothèse d'une interruption de fonctionnement du matériel loué, la responsabilité de PARIS GASTRONOMIE ne saurait être engagée et le Client ne sera pas indemnisé.

Tout matériel détérioré ou non restitué sera facturé au Client à hauteur de sa valeur de remplacement à neuf, augmentée d'une indemnité destinée à couvrir l'indisponibilité du matériel.

ARTICLE 8 : DISPOSITIONS FISCALES

Les prix sont assujettis aux taux TVA en vigueur, d'un montant de 10% pour les produits alimentaires et les boissons non alcoolisées. Les boissons alcoolisées, ainsi que la location de vaisselle, l'art de la table, les services des Maîtres d'Hôtel et les frais de déplacements, supportent une TVA d'un montant de 10%. Dans l'hypothèse où ces taux venaient à être modifiés, les prix des commandes seraient révisés à due concurrence et réajustés automatiquement.

ARTICLE 9 : LITIGES ET RÉCLAMATIONS

Le Client est tenu de vérifier la conformité des produits au jour de la livraison. Toute réclamation devra être formulée immédiatement à PARIS GASTRONOMIE, sous la forme d'un écrit (courrier postal, électronique ou télécopie). Toute réclamation faite passé un délai de deux jours ne sera pas prise en compte, et les produits livrés seront réputés conformes et exempts de tout vice apparent. Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les huit jours suivants la date de réception de la facture.

Pour toute difficulté ou information supplémentaire, le Client peut contacter PARIS GASTRONOMIE par téléphone au 06.31.33.95.60 , par courrier recommandé avec accusé de réception à PARIS GASTRONOMIE – 66, Avenue des Champs-Élysées – 75008 PARIS, ou par courriel à l'adresse suivante : contact@parisgastronomie.fr.

La société PARIS GASTRONOMIE est une société de droit français. Les présentes conditions générales de vente ainsi que tous les documents et actes qui en découlent sont soumises à la loi française. En cas de désaccord entre les parties, chacune s'engage à trouver un règlement à l'amiable. À défaut d'accord amiable, ou de contestation relative aux présentes conditions générale, le Tribunal de Commerce de PARIS est seul compétent, même en cas de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie.

ARTICLE 10 : RESPONSABILITÉ ET ASSURANCE

Le client est seul responsable des dommages corporels et/ou matériels causés par lui ou par ses convives dans le cadre de l'exécution de la prestation de PARIS GASTRONOMIE. Le Client s'engage à contracter une assurance responsabilité civile ainsi qu'une assurance multirisques habitation.

Dans le cadre de prestation culinaire à domicile, le Client est responsable de l'ensemble des dommages causés par son intermédiaire (participants, invités...) à tout intervenant à la prestation (Chef culinaire, Maître d'Hôtel, membres de l'équipe...). Le Client s'engage à faire respecter par les participants et leurs invités l'ensemble des consignes et règlements de PARIS GASTRONOMIE, et notamment du Chef. Le Client s'engage également à veiller à ce que les participants ne perturbent pas l'activité du Chef, des Maîtres d'Hôtel et de son équipe, ni ne portent atteinte à la sécurité de l'établissement ainsi que des personnes qui s'y trouvent.

PARIS GASTRONOMIE engage sa responsabilité civile pour faute sur les prestations qu'elle effectue au domicile de ses clients.

ARTICLE 11 : PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES

Les informations collectées sur le site feront l'objet d'un traitement informatisé, à des fins de gestion et de traitement des commandes, ainsi que de prospection commerciale.

PARIS GASTRONOMIE s'interdit de céder les données personnelles du Client ou de les mettre à disposition de tiers, exception faite de ses sous-traitants et fournisseurs d'enquêtes de satisfaction qui les utiliseront de façon confidentielle.

Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, d'opposition et d'effacement sur l'ensemble de ses données personnelles.

Ces droits peuvent être exercés en s'adressant par courrier recommandé avec accusé de réception à : PARIS GASTRONOMIE – 66, Avenue des Champs-Élysées – 75008 PARIS.

ARTICLE 12 : PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Tous les éléments du site de PARIS GASTRONOMIE sont et restent la propriété intellectuelle et exclusive de PARIS GASTRONOMIE. L'accès et l'utilisation de son site par un tiers ne confère à ce dernier aucun droit sur les droits de propriété intellectuelle relatif au site, son contenu et les éléments le constituant, qui restent la propriété exclusive de PARIS GASTRONOMIE. Il est interdit à toute personne de reproduire, modifier, exploiter, diffuser ou utiliser sur quelque support que ce soit, à quelque titre que ce soit, même partiellement, des éléments du site, qu'ils soient logiciels, visuels ou sonores. Tout lien simple ou hypertexte est strictement interdit sans accord écrit express de PARIS GASTRONOMIE.

Le non-respect de ces dispositions constitue une contrefaçon.

ARTICLE 13 : AUTRE FRAIS

Les frais de transports seront facturés en sus, au-delà de la région parisienne, sur la base de frais réels.

Le matériel détérioré ou non restitué sera facturé au client à hauteur de sa valeur de remplacement à neuf.

ARTICLE 14 : MODIFICATIONS

PARIS GASTRONOMIE se réserve le droit de pouvoir modifier ses Conditions Générales de Vente à tout moment. Dans ce cas, les conditions applicables seront celles en vigueur à la date de la commande par le Client.