



## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

« Chef à Domicile - Traiteur - Organisateur d'évènements »

### Article préliminaire : Dispositions générales

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 l'adhésion à ces conditions générales.

Toute information et toute photographie contenues 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.

### Article 1 : PRODUITS

Le produit doit être consommé immédiatement après la préparation, ou dans les 6 heures suivant la préparation dans des conditions optimales de conservation : entre 0 et +4°C.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr) .

PARIS GASTRONOMIE se réserve le droit de modifier l'offre pendant les périodes de fin d'année, de vacances scolaires ou autres dates spécifiques.

### Article 2 : DESCRIPTION DE LA PRESTATION

PARIS GASTRONOMIE propose à ses clients un Chef, pour la préparation de dîners ou déjeuners et cocktails à domicile ou sur un lieu de réception. La prestation comprend les ingrédients nécessaires à la préparation du dîner, la réalisation des mets commandés par le client, le dressage de la table et le service à table par le(s) Maître(s) d'Hôtel et la remise en état des locaux tel qu'ils ont été mis à disposition pour la prestation. La vaisselle du particulier (assiettes, couverts et verres) ne sera pas lavé par PARIS GASTRONOMIE afin d'éviter toute casse inhérente au nettoyage de la vaisselle. Celle-ci sera stockée dans le lave-vaisselle du client ou dans l'évier le cas échéant.

### **Article 3 : MODALITES DE PAIEMENT et PRISE DE COMMANDE**

Les conditions de facturation sont les suivantes :

Les tarifs confirmés sur le devis signé et validé par le client ne peuvent être modifiés, sa signature vaut pour bon de commande.

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 nous sera confirmé au moment de la signature du devis. Ce nombre sera retenu comme base pour la facturation.

Le versement d'un acompte à hauteur de 50 % du montant prévu de la facture TTC sera demandé suite à la signature du devis. 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. L'ensemble des données fournies et la confirmation enregistrée ont valeur de preuve de 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 espèces, virement bancaire ou carte bancaire. Dans le cas où le preneur de commande offre la prestation à un tiers, l'intégralité du règlement sera exigée d'avance. En cas de non paiement intégral à la date de règlement portée sur la facture, des pénalités de 10% seront calculées sur le montant restant dû. Ces pénalités seront facturées mensuellement au client.

### **Article 4 : ANNULATIONS**

Rétractation

Le droit de rétractation de 7 jours ne s'applique pas aux contrats de fournitures de produits périssables, agro-alimentaires.

L'augmentation du nombre de convives est acceptée maximum 24 heures avant la prestation et sous réserve d'accord express de PARIS GASTRONOMIE.

Conformément à l'article L 121-20-4 du code de la consommation, les Billets ne font pas l'objet d'un droit de rétractation. Toute commande est ferme et définitive. Vous serez informé de l'éventuelle annulation de l'Événement, de son report ou de sa modification substantielle. Ne pourra être remboursé que l'acheteur qui a passé la commande sur le site [www.unikfrance.com](http://www.unikfrance.com) et dont le nom apparaît sur la commande.

En achetant un Billet sur le site [www.unikfrance.com](http://www.unikfrance.com), vous acceptez expressément renoncer à tout recours contre la société Paris Gastronomie aux fins de remboursement.

En cas d'annulation suite à une décision de l'organisateur tout remboursement sera effectué par virement bancaire ( hors frais de transaction bancaire ).

## Cas de Force Majeures

La société PARIS GASTRONOMIE peut se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouve dans l'impossibilité de les assumer par la suite d'un cas de force majeure (guerre, émeute, manifestations, conditions climatiques exceptionnelles, sinistre affectant les installations de ses établissements...), sans que cela donne lieu à une quelconque compensation.

## **Article 5 : TARIFS**

Les tarifs des menus sont ceux qui apparaissent sur notre site : [www.parisgastronomie.fr](http://www.parisgastronomie.fr). Les prestations sont facturées par personne, en fonction du type de menu et du nombre de convives. Les prix figurant au présent tarif s'entendent Toutes Taxes Comprises (TTC) et sont libellés en euros. Le présent tarif est applicable exclusivement aux particuliers ou entreprises résidant en France. Les prix figurant dans le dépliant sont des prix Toutes Taxes Comprises (TTC) en euro tenant compte de la TVA applicable au jour de la commande ; tout changement du taux pourra être répercuté sur le prix des produits. PARIS GASTRONOMIE se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment, étant toutefois entendu que le prix figurant au catalogue le jour de la commande sera le seul applicable à l'acheteur.

## **Article 6 : UTILISATION - REPARATION - NON RESTITUTION DE LA VAISSELLE ET MATÉRIEL LOUÉ**

Le client donneur d'ordre 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 donneur d'ordre certifie être apte à utiliser le matériel loué, lui-même ou par l'intermédiaire de personnes habilitées dûment qualifiées. Aucune modification ou transformation ne pourra être apportée au matériel loué.

Pendant toute la durée de mise à disposition, le client donneur d'ordre est tenu d'assurer l'entretien du matériel loué et de le protéger contre toute dégradation, vandalisme, surcharge, intempéries, pluie, vent, neige, gel... Le client donneur d'ordre n'a droit à aucune indemnité en cas d'interruption de fonctionnement du matériel loué.

Le matériel détérioré ou non restitué sera facturé au client donneur d'ordre à sa valeur de remplacement à neuf, augmentée d'une indemnité destinée à couvrir l'indisponibilité du matériel.

## **Article 7 : DISPOSITIONS FISCALES**

Les prix sont assujettis aux taux TVA en vigueur qui est actuellement de 10% pour l'ensemble de nos produits alimentaires et softs, et de 20% pour les boissons alcoolisées, la

location de vaisselle, l'art de la table, les services des Maîtres d'Hôtel et les frais de déplacement. Au cas où ce taux viendrait à être modifié, nos prix seraient révisés à due concurrence et entraîneraient automatiquement leur réajustement.

## **Article 8 : LITIGES ET RECLAMATIONS**

### Réclamations

En cas de non-conformité ou de vice apparent des prestations livrés, le client bénéficie d'un délai de sept jours à compter de la réception de ceux-ci pour former, par écrit (courrier postal, courrier électronique, télécopie), une réclamation auprès des services. Passé ce délai, 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 complémentaire, n'hésitez pas à contacter PARIS GASTRONOMIE soit par téléphone au 01.46.02.62.18 (du lundi au vendredi inclus, de 9 heures 30 à 18 heures), soit par courrier adressé à PARIS GASTRONOMIE – 12 Avenue de Longchamp – 92210 SAINT-CLOUD -, soit par e-mail à l'adresse suivante : [contact@parisgastronomie.fr](mailto:contact@parisgastronomie.fr)

### Loi applicable et tribunal compétent

La société PARIS GASTRONOMIE est une société de droit français. Les présentes conditions de vente ainsi que tous les documents ou actes qui en découlent sont soumises à la loi française. En cas de désaccord entre les parties, chacune fera allégeance pour régler le différend à l'amiable. Si le litige persiste, tout litige ou toute contestation auquel pourraient donner lieu les présentes conditions générales, soit pour leur validité ou leur interprétation, soit pour leur exécution sera porté devant le Tribunal de Commerce de Nanterre, même en cas de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie.

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

### 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. Conformément aux dispositions de la loi du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition sur ses données personnelles. Ces droits peuvent être exercés en s'adressant à : à PARIS GASTRONOMIE – 12 Avenue de Longchamp – 92210 SAINT-CLOUD.

## **Article 9 : PROPRIETE INTELLECTUELLE**

PARIS GASTRONOMIE - 12 avenue de Longchamp - 92210 SAINT CLOUD.  
SARL au capital de 7 000€ - SIREN 795 257 203 - N° TVA INTRACOM FR70 795257203

Tous les éléments du site de PARIS GASTRONOMIE sont et restent la propriété intellectuelle et exclusive de PARIS GASTRONOMIE. Personne n'est autorisé à reproduire, exploiter, rediffuser, ou utiliser 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.

### **Article 10 : AUTRES FRAIS**

Frais kilométriques

Les frais de transport seront facturés en sus, au-delà de la région parisienne, le forfait déplacement est appliqué sur la base des frais réels.

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

### **Article 10 : 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.