

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

TOUTE COMMANDE IMPLIQUE DE LA PART DU CLIENT, L'ADHESION SANS RESERVE AUX PRESENTES CONDITIONS :

Au Bureau des Saveurs est à votre disposition par téléphone du lundi au vendredi, de 09h à 18h.
Notre restaurant est ouvert de 9h00 à 18h00 du lundi au vendredi.

Passer commande :

Toute commande doit être formulée soit par téléphone, fax ou mail, dans les délais mentionnés selon les prestations.
Elle vous sera alors confirmée par email.

La création d'un compte client est indispensable lors de la 1^{ère} commande. Nous vous demanderons de remplir une fiche de renseignements (aucune donnée ne sera diffusée à des tiers). Nous vous fournirons alors un identifiant et un mot de passe pour pouvoir passer commande directement en ligne.

Plateaux repas et petits déjeuners :

Les commandes de plateaux-repas doivent être passées dernier délai la veille de la livraison avant 18 heures.

Les commandes de petits déjeuners doivent être passées dernier délai la veille de la livraison avant 12 heures.

Pour les commandes formulées le jour même de la livraison, nous ne pourrons vous proposer uniquement que le plateau « dernière minute ».

Toute commande sera prise en compte à réception du paiement d'au moins 15 % du montant total de la note.

Prestation traiteur :

Les commandes de prestations traiteurs doivent être formulées le plus tôt possible (la demande de devis doit nous parvenir au moins 25 jours avant la date de la prestation) et en dernier délai 15 jours avant la prestation (selon le nombre d'invités, le lieu et la prestation demandée).

Nous exigeons une confirmation écrite du nombre définitif de produits souhaités et de convives, au moins une semaine avant la prestation.

Le versement d'un acompte équivalent à 50 % du montant de la commande est exigé pour toute prestation égale ou supérieure à 500 €

Modification et annulation de commande :

Plateaux repas :

Toute commande peut être annulée ou modifiée au plus tard la veille de la livraison avant 18 h.

Toute commande annulée le jour même de la livraison sera facturée intégralement.

Pour les commandes passées le jour même de la livraison, aucune annulation ne pourra être acceptée. A ce titre, nous nous réservons le droit de facturer la commande initiale.

Coffrets cocktails et buffets :

L'annulation d'une commande devra nous parvenir au maximum 48 heures avant la date de l'évènement.

Tout changement doit nous être indiqué par écrit au plus tard 3 jours avant la prestation.

Prestation traiteur :

L'annulation d'une commande traiteur n'est pas possible dans un délai inférieur à 7 jours ouvrables avant la prestation.

Si un acompte a été versé, il reste acquis à la société. Le cas échéant, Au Bureau des Saveurs demandera au client le paiement d'une indemnité de 50 % du montant de la commande.

Tarifs

Les prix sont indiqués net, hors taxes et toutes taxes comprises (avec un taux de TVA à 10 % ou 20 % selon les prestations). Au Bureau des Saveurs se réserve le droit de modifier la composition et les prix des formules en fonction des aléas liés aux approvisionnements des produits.

Règlement

Nos factures sont payables sous 30 jours par virement, chèque (libellés à l'ordre « Au bureau des saveurs »), espèces ou par carte bancaire par téléphone.

Tout retard de paiement entraînera l'application d'une pénalité de retard de 40€ pour frais de recouvrement conformément à l'article 121-II de la loi n°2012-387 du 22 mars 2012, pourra suspendre vos commandes en cours et rendre exigible le règlement de toutes sommes, mêmes non échues.

Seul le nombre de produits commandés sera pris en compte pour la facture.

Livraison

Les horaires de livraison définis avec le client sont donnés à titre indicatif. Nous nous efforçons de les respecter. Toute erreur ou retard de livraison ne pourra nous être imputé en cas d'informations erronées ou incomplètes communiquées par le client. En cas de force majeure ou d'événements pouvant empêcher une livraison (embouteillage, manifestation, accident, problème technique...), Au Bureau des Saveurs ne pourra en être tenu responsable.

Nous livrons les plateaux-repas avec un véhicule frigorifique à température réglementaire (entre 1° et 3 ° C).

Il n'y a pas de minimum de commande sous condition de règlement des frais de livraison.

A partir de 5 plateaux-repas, la livraison est offerte (uniquement en zone 1).

Un forfait sera facturé pour une livraison de plateaux-repas hors zone (spécifié sur le devis).

Option plat chaud (+1€ht) : différentes formules :

- plat chaud livré froid à réchauffer vous-même

- plat chaud livré chaud à consommer aussitôt

- plat chaud livré en container isotherme > consigne 40€ht

Nous facturons 40€ ht de consigne à la première livraison (1 container pour 12 personnes) .

Ensuite à chaque livraison nous remplaçons le container livré par un nouveau et ainsi de suite à chaque livraison.

Quand le client décide de ne plus faire appel à nos services, nous récupérons le container et remboursons le montant de la consigne.

Nos tarifs de livraison sont définis selon cette carte :

TARIFS DES FRAIS DE LIVRAISON

ZONE A						
FORFAIT 10 € HT SI COMMANDE INFÉRIEUR A 60€ HT						
FORFAIT 20 € HT SI LIVRAISON ENTRE 17H00 ET 8H00 ET COMMANDE INFÉRIEUR A 150€ HT						
FORFAIT 50 € HT SI LIVRAISON WEEK END OU JOURS FÉRIES ET COMMANDE INFÉRIEUR A 500€ HT						
35510 Cesson sevigne						
33135 Chantepie						
35000 Rennes						
35690 Acigné						
35830 Betton						
35760 Saint Grégoire						

ZONE B						
FORFAIT 20 € HT SI COMMANDE INFÉRIEUR A 80€ HT						
FORFAIT 40 € HT SI LIVRAISON ENTRE 17H00 ET 8H00 ET COMMANDE INFÉRIEUR A 200€ HT						
FORFAIT 90 € HT SI LIVRAISON WEEK END OU JOURS FÉRIES ET COMMANDE INFÉRIEUR A 700€ HT						
35530 Brécé						
35131 Chartres de Bretagne						
35520 La Chapelle des Fougeretz, La Mézière, Mélesse						
35230 Noyal/Chatillon sur seiche						
35530 Noyal sur Vilaine, Servon sur Vilaine						
35760 Montgermont						
35740 Pacé						
35136 Saint Jacques de la Lande						
35235 Thorigné Fouillard						
35770 Vern sur Seiche						
35132 Vezin le Coquet						

ZONE C						
FORFAIT 40 € HT SI COMMANDE INFÉRIEUR A 100€ HT						
FORFAIT 80 € HT SI LIVRAISON ENTRE 17H00 ET 8H00 ET COMMANDE INFÉRIEUR A 300€ HT						
FORFAIT 160 € HT SI LIVRAISON WEEK END OU JOURS FÉRIES ET COMMANDE INFÉRIEUR A 900€ HT						

35170 Bruz
35220 Châteaubourg
35410 Châteaugiron
35340 La Bouexière
35890 Laillé
35650 Le Rheu
35340 Liffré
35131 Pont Péan
35250 Saint Aubin d'Aubigné, Chevaigné
35590 Saint Gilles

ZONE D

AU DELA DE 20 KM TARIFS SUR DEVIS

Réclamation

Le client est tenu de vérifier la conformité du contenu de sa commande à la livraison.

Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon joint à la commande. Aucune réclamation ne sera admise après le jour de livraison.

Le client sera en droit de faire annuler sa commande ou de la refuser pour un retard supérieur à 2h00 sauf en cas de force majeure empêchant la livraison (voir paragraphe livraison).

Devis

Ils sont établis gratuitement et valables 3 mois à partir de la date de formulation de la demande. Ils pourront être revus en cas de modification du taux de TVA. La demande de devis doit nous parvenir au moins 25 jours avant la date de la prestation.

La commande devient ferme à la signature des deux parties avec la mention « bon pour accord ».

Coffrets cocktails et buffets

Les commandes de buffets ou cocktails engagent Au bureau des saveurs uniquement après réception du devis signé et portant la mention « bon pour accord » 3 jours avant la prestation minimum ou, sauf cas particulier indiqué sur le devis.

Qualité des produits

Nous nous efforçons à vous offrir la meilleure qualité possible.

Certains produits ont subi un procédé de conservation par congélation. A réception par le client, ils doivent être conservés dans un endroit frais et sec et ne jamais être congelés. Au bureau des saveurs décline toute responsabilité dans le cas où les produits livrés ne seraient pas conservés selon les conditions indiquées et consommés dans un délai raisonnable.

Au bureau des saveurs se réserve le droit de modifier tout ou une partie de la composition de ses produits en fonction de aléas d'approvisionnement et /ou par principe de précaution.

Précisions concernant les prestations de traiteur :

Le service

Il est compris suivant les modalités stipulées sur le devis. En cas de dépassement, la somme de 20 euros TTC la ½ heure par salarié présent vous sera facturée.

Programme fidélité :

A chaque achat (en boutique, par téléphone ou via notre site internet) vous cumulez des points (la durée de validité des points est de 12 mois).

Ceux-ci sont crédités sur votre compte dans les 24h qui suivent votre paiement.

Vous pouvez, sur notre site internet, consulter le détail de votre compte fidélité dans votre espace personnel

Dès 300 points, Au bureau des saveurs aura le plaisir de vous offrir **un bon de réduction d'une valeur de 3% sur le total de vos achats.**

Il sera valable deux mois dans notre boutique ainsi que sur notre site internet.

Un mail vous sera envoyé avec le bon à imprimer, (ou le code à mentionner pour un achat en ligne dès que le seuil des 300 points est atteint.

Attention : les points de fidélité ne sont pas cumulables lors des promotions ou offres spéciales (sauf dérogations ABDS).

FIDÉLITÉ BOUTIQUE :

30 points pour 1 formule ou 1 menu

Exemple pour 10 menus du jour à 12.90€ TTC = 129.00€ TTC soit 3.90€ TTC de remise

FIDÉLITÉ COFFRETS COCKTAILS/COFFRETS PETITS DEJEUNERS :

30 points par coffret

Exemple pour 10 coffrets convivial à 39.82€ TTC = 398.20€ TTC soit 11.95€ TTC de remise

FIDÉLITÉ MENUS COCKTAILS/BUFFETS/PETITS DEJEUNERS :

10 points par menu

Exemple pour 30 buffets LE TERROIR à 12.50€ TTC = 375.00€ TTC soit 11.25€ TTC de remise

FIDÉLITÉ PLATEAUX REPAS :

5 points par menu

Exemple pour 60 PANIERS DU MARCHÉ à 19.25€ TTC = 1155.00€ TTC soit 34.65€ TTC de remise

Prêt de matériel :

Le client est responsable du matériel prêté par Au Bureau des Saveurs, dès sa mise à disposition. Tout article manquant ou détérioré sera facturé. La date de reprise du matériel est définie avec le client. Celui-ci s'engage à nous préciser toute information allant contre le bon déroulement de celle-ci : salle close ou encore occupée, accès protégé. ..

Le matériel doit être regroupé en un seul et même endroit. Toute récupération incomplète entraînant une reprise supplémentaire sera facturée 10 € HT. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ni échangée.

Mentions légales

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

Les illustrations et/ou photographies ne sont pas contractuelles.

Vous disposez d'un droit d'accès aux informations vous concernant conformément à la loi « Informatique et liberté » du 6 janvier 1978. Pour l'exercer, adressez votre courrier à : Au bureau des saveurs – 74 rue de Rennes – 35510 Cesson sévigné.

NOTRE OFFRE

LES PLATEAUX REPAS

Ils sont livrés prêts à consommer et élaborés pour être dégustés froids. Si vous souhaitez les manger chauds, cela implique pour Au Bureau des Saveurs, une préparation quelque peu différente (= options plat chaud).

Ils sont livrés de 11h00 à 14h00 et de 17h00 à 19h00 pas d'heure précise pour les livraisons

Une remise de 1.5 % vous sera accordée pour toute commande de 10 plateaux identiques livrés le même jour et sur un même lieu.

Une remise de 3 % vous sera accordée pour toute commande de 25 plateaux identiques livrés le même jour et sur un même lieu.

Le panier du marché :

Comprend par personne : 1 pain, 1 beurre, 1 bouteille d'eau Cristaline 50 cl

A commander au minimum 12 h avant la livraison

Options possibles : plat chaud, fromage, pain supplémentaire, couvert inox

Le contenu de ce plateau est modifié chaque semaine.

Le végétarien :

Comprend par personne : 1 pain, 1 beurre, 1 bouteille d'eau Cristaline 50 cl

A commander au minimum 12 h avant la livraison

Options possibles : plat chaud, fromage, pain supplémentaire, couvert inox

Le gourmand :

Comprend par personne : 1 pain, 1 beurre, 1 bouteille d'eau Cristaline 50 cl

A commander au minimum 24 h avant la livraison

Options possibles : plat chaud, fromage, pain supplémentaire, couvert inox

Le repas d'affaires :

Comprend par personne : 1 pain, 1 beurre, 1 bouteille d'eau Cristaline 50 cl, couverts inox

A commander au minimum 24 h avant la livraison

Options possibles : plat chaud, fromage, pain supplémentaire

Le gourmet :

Comprend par personne : 1 pain, 1 beurre, 1 bouteille d'eau Cristaline 50 cl, couverts inox

A commander au minimum 24 h avant la livraison

Options possibles : plat chaud, fromage, pain supplémentaire

OPTIONS :

Option fromage :

- fromage classique (type camembert) 1.55€ht

- fromage moelleux (type reblochon) 2.00€ht

- fromage prestige (type St Nectaire) 4.05€ht

Option pain supplémentaire :

+0.40€ ht /pain

Option plat chaud (+1€ht) : différentes formules :

- plat chaud livré froid à réchauffer vous-même

- plat chaud livré chaud à consommer aussitôt

- plat chaud livré en container isotherme > consigne 40€ht

LES BUFFETS

Ils sont livrés prêts à consommer et élaborés pour être dégustés froids. Si vous souhaitez les manger chauds, cela implique pour Au Bureau des Saveurs, une préparation quelque peu différente (= options plat chaud).

Ils sont livrés de 11h00 à 14h00 et de 17h00 à 19h00 pas d'heure précise pour les livraisons

Le terroir :

Préparé pour minimum 15 personnes

A commander au minimum 48 h à l'avance

L'élégance :

Préparé pour minimum 20 personnes

A commander au minimum 48 h à l'avance

Le sportif :

Préparé pour minimum 20 personnes

A commander au minimum 48 h à l'avance

Le chaud devant :

Préparé pour minimum 20 personnes

A commander au minimum 48 h à l'avance

Le Brétilien :

Préparé pour minimum 20 personnes

A commander au minimum 48 h à l'avance

Le globe trotter :

Préparé pour minimum 20 personnes

A commander au minimum 36 h à l'avance

LES COCKTAILS

Ils sont livrés prêts à consommer et élaborés pour être dégustés froids. Si vous souhaitez les manger chauds, cela implique pour Au Bureau des Saveurs, une préparation quelque peu différente (= options plat chaud).

Ils sont livrés de 9h00 à 19h00 pas d'heure précise pour les livraisons

Apéritifs

Cocktail apéritif 6 salés / personnes :

Préparé pour minimum 10 personnes

A commander au minimum 48h à l'avance

Serviettes cocktail comprises

Options possibles : livraison, verres jetables

Cocktail apéritif 5 salés / 2 sucrés / personnes :

Préparé pour minimum 10 personnes

A commander au minimum 48h à l'avance

Serviettes cocktail comprises

Options possibles : livraison, verres jetables

Déjeunatoire

Cocktail déjeunatoire 10 salés / 4 sucrés / personnes :

Préparé pour minimum 10 personnes

A commander au minimum 48h à l'avance

Serviettes cocktail comprises

Options possibles : livraison, verres jetables

Cocktail déjeunatoire 13 salés / 4 sucrés / personnes :

Préparé pour minimum 10 personnes

A commander au minimum 48h à l'avance

Serviettes cocktail comprises

Options possibles : livraison, verres jetables

Dinatoire

Cocktail dinatoire 11 salés / 4 sucrés / personnes :

Préparé pour minimum 10 personnes

A commander au minimum 48h à l'avance

Serviettes cocktail comprises

Options possibles : livraison, verres jetables

Cocktail dinatoire 14 salés / 5 sucrés / personnes :

Préparé pour minimum 10 personnes

A commander au minimum 48h à l'avance

Serviettes cocktail comprises

Options possibles : livraison, verres jetables

LES COFFRETS COCKTAILS

Ils sont livrés prêts à consommer et élaborés pour être dégustés froids. Si vous souhaitez les manger chauds, cela implique pour Au Bureau des Saveurs, une préparation quelque peu différente (= options plat chaud).

Ils sont livrés de 9h00 à 19h00 pas d'heure précise pour les livraisons

Cocktails packs salés

Coffret convivial 36 pièces:

A commander au minimum 36h à l'avance
Serviettes cocktail comprises
Options possibles : livraison, verres jetables

Coffret élégance 26 pièces :

A commander au minimum 36h à l'avance
Serviettes cocktail comprises
Options possibles : livraison, verres jetables

Coffret élégance 36 pièces :

A commander au minimum 36h à l'avance
Serviettes cocktail comprises
Options possibles : livraison, verres jetables

Coffret chaleureux 36 pièces :

A commander au minimum 36h à l'avance
Serviettes cocktail comprises
Options possibles : livraison, verres jetables

Coffret le clubber 30 pièces mini sandwichs :

A commander au minimum 36h à l'avance
Serviettes cocktail comprises
Options possibles : livraison, verres jetables

Coffret picanto 20 pièces mix:

A commander au minimum 36h à l'avance
Serviettes cocktail comprises
Options possibles : livraison, verres jetables

Cocktails coffrets sucrés

Coffret douceur 36 pièces:

A commander au minimum 36h à l'avance
Serviettes cocktail comprises
Options possibles : livraison, verres jetables

Coffret découverte 36 pièces:

A commander au minimum 36h à l'avance
Serviettes cocktail comprises
Options possibles : livraison, verres jetables

Coffret 25 pièces prestige :

A commander au minimum 36h à l'avance
Serviettes cocktail comprises
Options possibles : livraison, verres jetables

Coffret délice 24 pièces prestige :

A commander au minimum 36h à l'avance
Serviettes cocktail comprises
Options possibles : livraison, verres jetables

LES PETITS DEJEUNERS

Ils sont livrés de 7h00 à 17h00 pas d'heure précise de livraison

Le café accueil :

Préparé pour environ 5 personnes
A commander au minimum 48h à l'avance
Serviettes cocktail comprises
Options possibles : livraison, verres jetables

Le charmant :

Préparé pour environ 10 personnes
A commander au minimum 48h à l'avance
Serviettes cocktail comprises
Options possibles : livraison, verres jetables

La pause gourmande :

Préparé pour environ 5 personnes
A commander au minimum 48h à l'avance
Serviettes cocktail comprises
Options possibles : livraison, verres jetables

Le vitaminé :

Préparé pour environ 10 personnes
A commander au minimum 48h à l'avance
Serviettes cocktail comprises
Options possibles : livraison, verres jetables

Le brunch :

Préparé pour environ 15 personnes
A commander au minimum 48h à l'avance
Serviettes cocktail comprises
Options possibles : livraison, verres jetables

L'élégant :

Préparé pour environ 10 personnes
A commander au minimum 48h à l'avance
Serviettes cocktail comprises
Options possibles : livraison, verres jetables

Les coffrets

Coffret 24 mini viennoiseries :

Préparé pour environ 10 personnes
A commander au minimum 24h à l'avance
Serviettes cocktail comprises
Options possibles : livraison, verres jetables

Coffret 24 mini moelleux :

Préparé pour environ 10 personnes
A commander au minimum 24h à l'avance
Serviettes cocktail comprises
Options possibles : livraison, verres jetables

Coffret 24 mini biscuits :

Préparé pour environ 10 personnes
A commander au minimum 24h à l'avance
Serviettes cocktail comprises
Options possibles : livraison, verres jetables

1- RECAPITULATIF DES OPTIONS

Option fromage :

- fromage classique (type camembert) 1.55€ht
- fromage moelleux (type reblochon) 2.00€ht
- fromage prestige (type St Nectaire) 4.05€ht

Option pain supplémentaire :

+0.40€ ht /pain

Option plat chaud (+1€ht) : différentes formules :

- plat chaud livré froid à réchauffer vous-même
- plat chaud livré chaud à consommer aussitôt
- plat chaud livré en container isotherme > consigne 40€ht

Nous facturons 40€ ht de consigne à la première livraison(1 container pour 12 personnes) .

Ensuite à chaque livraisons nous remplaçons le container livré par un nouveau et ainsi de suite à chaque livraisons.

Quand le client décide de ne plus faire appel à nos services, nous récupérons le container et remboursons le montant de la consigne.

Lot de 10 verres à pied jetables : 3,00€ HT

Lot de 10 flutes jetables : 4,00€ HT

Lot de 10 verres à chaleur café jetables: 2,00€ HT

Lot de 10 verres à chaleur thé jetables: 3,00€ HT

Limonadier (tire-bouchon) : 6.10€ HT

Rouleau de nappe papier blanche (rouleau de 25m) : 14,00€ HT