



AU BUREAU  
*des Saveurs*

ARTISAN TRAITEUR

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

TOUTE COMMANDE IMPLIQUE DE LA PART DU CLIENT, L'ADHÉSION SANS RÉSERVE AUX PRÉSENTES CONDITIONS :

Au Bureau des Saveurs est à votre disposition par téléphone du lundi au vendredi, de 09h à 18h et par mail sur l'adresse du secrétariat : [contact@bureau-saveurs.com](mailto:contact@bureau-saveurs.com)

### PASSER COMMANDE

#### **POUR LES PRODUITS PROPOSÉS À LA VENTE EN LIGNE :**

Vous devez passer commande directement sur notre site internet. Le délai et les quantités minimum de commande sont indiqués dans chaque fiche produit. Après votre achat, vous recevrez une confirmation récapitulative par mail.

La création d'un compte est indispensable. Nous vous demandons de remplir une fiche de renseignements (aucune donnée ne sera diffusée à des tiers). Nous vous fournirons ensuite un identifiant et un mot de passe que vous devrez renseigner avant de passer vos commandes. Lors du 1er achat, il est obligatoire de régler par carte bancaire. Lorsque votre compte sera créé, vous pourrez alors choisir d'autres moyens de règlement (en compte par exemple).

**PLATEAU DE DERNIÈRE MINUTE :** si vous souhaitez être livré le jour même de votre demande, vous devrez obligatoirement téléphoner à notre service commercial au 02 99 83 04 42. Nous serons en mesure de vous communiquer le menu disponible, le délai de livraison et les éventuels frais de livraison. Il vous sera ensuite demandé de confirmer cette commande de par mail.

#### **POUR VOS ÉVÉNEMENTS QUI NÉCESSITENT UN DEVIS PERSONNALISÉ :**

Votre demande doit nous parvenir par mail : [contact@bureau-saveurs.com](mailto:contact@bureau-saveurs.com) ou par téléphone : 02 99 83 04 42 au moins 25 jours avant la date de la prestation et en dernier délai 15 jours avant (selon le nombre d'invités, le lieu et la prestation demandée). Les devis sont établis gratuitement et valables 3 mois. Ils pourront être revus en cas de modification du taux de TVA. La commande devient ferme à la mention « bon pour accord » par courrier ou par mail. Nous exigeons une confirmation écrite du nombre définitif de produits souhaités et de convives, au moins une semaine avant la prestation.

Toute commande sera prise en compte au retour d'un acompte de 25% du montant total du devis (encaissé le jour de la prestation). Vous retrouverez l'intégralité des conditions générales de vente liées aux événements sur mesure à la fin de nos devis.

### PLATEAUX-REPAS : PLAT CHAUD, DIFFÉRENTES FORMULES

. **Plat livré froid à réchauffer vous-même :** pas de supplément

. **Plat livré chaud en container isotherme :** 1€00 HT par plat et par personne

Nous livrons vos plats chauds dans un caisson isotherme (1 pour 12 plats). Un bon de reprise, dans lequel sera indiqué la date, l'heure et le lieu où le container pourra être récupéré, devra être signé par vos soins. Au moment de la reprise, si le caisson n'est pas à notre disposition comme prévu, des frais de transport vous seront appliqués en fonction de votre zone et selon les tarifs en vigueur. Tout container égaré sera facturé 40€ HT.

### MODIFIER OU ANNULER UNE COMMANDE

#### **POUR LES PRODUITS PROPOSÉS À LA VENTE EN LIGNE :**

##### **Pour les plateaux-repas :**

Toute commande peut être annulée ou modifiée au plus tard la veille de la livraison avant 14 h. Toute commande annulée le jour même de la livraison sera facturée intégralement. Aucune annulation de plateau de dernière minute validé ne sera acceptée et sera entièrement facturée.

##### **Pour les autres produits en ligne :**

Toute commande autre que de plateaux-repas peut être annulée ou modifiée au plus tard 36 h avant le jour de la livraison. Après ce délai aucune annulation ou modification ne pourra être enregistrée et la totalité de la commande sera facturée.

#### **POUR VOS ÉVÉNEMENTS QUI NÉCESSITENT UN DEVIS PERSONNALISÉ :**

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, nous demandons au client le paiement d'une indemnité de 25% du montant de la commande. Toute annulation à moins de 48h sera facturée conformément au devis validé.

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



AU BUREAU  
*des Saveurs*

ARTISAN TRAITEUR

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

TOUTE COMMANDE IMPLIQUE DE LA PART DU CLIENT, L'ADHÉSION SANS RÉSERVE AUX PRÉSENTES CONDITIONS :

### RÈGLEMENT

#### **POUR LES PRODUITS PROPOSÉS À LA VENTE EN LIGNE :**

Lors de votre 1ère commande, nous vous demanderons de régler par carte bancaire. Lorsque votre compte sera créé, vous pourrez alors choisir d'autres moyens de règlement (en compte par exemple).

**Paiement « En compte »** : nos factures sont payables sous 30 jours (à la date de la livraison) 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 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 toute somme, mêmes non échue.

#### **POUR VOS ÉVÉNEMENTS QUI NÉCESSITENT UN DEVIS PERSONNALISÉ :**

Le délai de règlement est fixé au 30<sup>e</sup> jour suivant l'exécution de la prestation.

### LIVRAISON

Sur le site internet, au moment de la commande, vous indiquez une heure de livraison souhaitée. Au Bureau des Saveurs s'engage à respecter ce délai avec une marge maximum de 30 minutes avant l'heure indiquée en fonction de l'organisation de nos tournées. Toute erreur ou retard de livraison ne pourra nous être imputé en cas d'informations erronées ou incomplètes. 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).

Des frais de livraison seront dus en fonction du montant HT de la commande et de la zone géographique de livraison comme décrit ci-dessous :

**ZONE A : Acigné, Betton, Cesson Sévigné, Chantepie, Chevaigné, Gévezé, La Chapelle-des-Fougeretz, La Mézière, Liffré, Mélesse, Montgermont, Mouazé, Pacé, Parthenay-de-Bretagne, Rennes, Saint-Aubin-d'Aubigné, Saint-Grégoire, Saint-Jacques-de-la-Lande, Saint-Sulpice-la-Forêt, Thorigné-Fouillard, Vern-sur-Seiche, Vezin-le-Coquet**

. Forfait de 15 € HT si commande inférieure à 80€ HT

. Forfait de 30 € HT si livraison entre 16h30 ET 09h30 et pour toute commande inférieure à 150€ HT

. Forfait de 60 € HT si livraison le week-end et jours fériés ainsi que pour les commandes inférieures à 500 € HT

**ZONE B : Brécé, Bruz, La Bouëxière, Chartres-de-Bretagne, Châteaubourg, Châteaugiron, Chavagne, Cintré, Domloup, La Chapelle-Thouarault, L'Hermitage, Le Rheu, Mordelles, Noyal-sur-Vilaine, Saint Gilles, Servon-sur-Vilaine**

. Forfait de 25 € HT si commande inférieure à 120€ HT

. Forfait de 60 € HT si livraison entre 16h30 ET 09h30 et pour toute commande inférieure à 200€ HT

. Forfait de 120 € HT si livraison le week-end et jours fériés ainsi que pour les commandes inférieures à 700 € HT

**ZONE C : Bédée, Bourgarré, Corps-Nuds, Guichen, Laillé, Nouvoitou, Noyal-Chatillon-sur-Seiche, Orgères, Pont-Péan, Saint-Armel, Saint-Erblon**

. Forfait de 35 € HT si commande inférieure à 150€ HT

. Forfait de 100 € HT si livraison entre 16h30 ET 09h30 et pour toute commande inférieure à 300€ HT

. Forfait de 200 € HT si livraison le week-end et jours fériés ainsi que pour les commandes inférieures à 900 € HT

**Pour toutes les autres communes, contactez-nous : 02 99 83 04 42 ou [contact@bureau-saveurs.com](mailto:contact@bureau-saveurs.com).**

### TARIFS

Les prix sont indiqués net, hors taxes et toutes taxes comprises (avec un taux de TVA à 5,5 %, 10 % ou 20 % selon les produits) 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.

**Les tarifs seront revus 2 fois par an, suivant l'indexation du cout de l'énergie: au 1er janvier et 1er juillet**



**AU BUREAU**  
*des Saveurs*

ARTISAN TRAITEUR

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

TOUTE COMMANDE IMPLIQUE DE LA PART DU CLIENT, L'ADHÉSION SANS RÉSERVE AUX PRÉSENTES CONDITIONS :

### **REMISE AUTOMATIQUE**

Pour toute commande comprise entre 9 et 25 plateaux identiques, vous bénéficiez automatiquement d'une remise de 1.5%. De même, pour toute commande supérieure à 24 plateaux repas identiques, vous bénéficiez d'une remise de 3%.

### **REMISE DE FIN D'ANNÉE PLATEAUX REPAS**

Nous vous proposons de bénéficier d'une remise de fin d'année sur votre volume d'achats de plateaux repas. Ces remises sont calculées à partir du chiffre d'affaires réalisé sur les commandes de plateaux repas, options et frais de livraisons éventuels inclus, sur la période allant du jour de la signature du premier contrat jusqu'à la veille de sa date anniversaire.

- Cette remise ne sera appliquée que sur les plateaux repas commandé via notre site internet.
- Les remises sont calculées suivant le mode de calcul ci-dessous :

Tranches de plateaux repas commandés	Remises octroyées en fonction de la tranche
De 500 à 600	7%
De 400 à 500	6%
De 300 à 400	5%
De 200 à 300	4%
De 100 à 200	3%
De 50 à 100	2%

- La remise est effectuée sous forme de remboursement dans les 15 jours suivant la date anniversaire de la signature du contrat.
- L'adhésion au Prélèvement automatique est obligatoire pour bénéficier de la remise de fin d'année.

### **RÉCLAMATION**

Vous êtes tenu de vérifier la conformité du contenu de la commande à la livraison.

Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir soit :

- au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon joint à la commande.
- par téléphone ou par mail, dans un délai maximum de 48h après la prestation.

Vous serez en droit de faire annuler votre commande ou de la refuser pour un retard supérieur à 2h00 sauf en cas de force majeure empêchant la livraison.

### **QUALITÉ DES PRODUITS**

Nous nous efforçons de vous offrir la meilleure qualité possible.

Certains produits ont subi un procédé de conservation par congélation. A réception, 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*

ARTISAN TRAITEUR

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

TOUTE COMMANDE IMPLIQUE DE LA PART DU CLIENT, L'ADHÉSION SANS RÉSERVE AUX PRÉSENTES CONDITIONS :

### **CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE SUR MESURE**

Les CGV peuvent faire l'objet de modifications. Dès lors, il est entendu que les conditions applicables sont celles en vigueur au moment de la passation de commande. La réservation de nos services implique l'acceptation des présentes conditions.

- Le prix est garanti pour un écart maximum de **10%** du nombre de personnes indiqué sur le devis.
- La durée de validité d'un devis est de **deux mois à compter de la date d'émission du document**.
- Le devis précise la date, les horaires et le lieu de la prestation qui doivent être vérifiés par le client au moment de la validation du devis. **Au Bureau des Saveurs ne pourra être tenu responsable en cas d'informations erronées.**
- Les horaires de livraison sont données à titre indicatif.
- Au Bureau des Saveurs se réserve le droit de modifier tout ou partie de la composition de ses produits en fonction des aléas d'approvisionnement et /ou par principe de précaution.
- Les illustrations ou reprographies ne sont pas contractuelles.
- Toute commande sera prise en compte après réception du devis signé et portant la mention « **bon pour accord** » et au retour de 25% du montant global de la prestation (encaissé le jour de la prestation), dans un délai minimum de dix jours ouvrés avant la prestation.
- Dès réception de cet acompte, vous recevrez la confirmation de votre réservation et le reçu de votre paiement.
- Toute augmentation ou diminution supérieure à 10% du nombre de personnes indiqué sur le devis accepté, doit nous être communiquée obligatoirement par écrit au plus tard dix jours ouvrés avant la prestation et fera l'objet d'un réajustement tarifaire.
- La confirmation du nombre définitif de convives doit nous parvenir par courriel au moins **cinq jours ouvrés** avant la prestation.
- Le nombre commandé sera pris en considération pour la facture, même si le nombre réel de convives s'avérait inférieur.
- Toute annulation à moins de **48h avant la prestation ne pourra être prise en compte et sera facturée** conformément au devis validé.
- Toute commande peut être annulée ou modifiée **au plus tard la veille de la livraison avant 14 h**. Toute commande annulée le jour même de la livraison sera facturée intégralement. Aucune annulation de plateau de dernière minute validé ne sera acceptée et sera entièrement facturée.
- Pour toute vaisselle cassée ou perdue, il vous sera facturé le **prix du remplacement à neuf**.
- Le règlement de la facture devra nous parvenir dans le respect des modalités de règlement indiquées sur la facture et conformément aux délais de paiement strictement encadrés par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes concernant les produits alimentaires périssables et de plats cuisinés, soit un délai maximum de 30 jours date de facture.
- Aucun escompte pour paiement anticipé ne sera accordé.
- Tout **retard de paiement** à l'échéance donnera lieu à des pénalités de retard exigibles de plein droit sans rappel au taux annuel de 10 % sur le montant impayé seront dus de plein droit, ainsi qu'une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement.
- Pour toute prestation nécessitant un numéro de bon de commande pour la facturation, celui-ci devra être envoyé avant la fin du mois. Dans le cas contraire, le client sera dans l'obligation de régler des frais supplémentaires à hauteur de 6€ HT par facture rééditée.
- En cas de modification d'en-tête d'une facture déjà éditée, le client sera dans l'obligation de régler des frais supplémentaires à hauteur de **6 € HT** par facture rééditée.
- En cas de dépassement du temps de service (mentionné sur ce devis), un supplément de facturation de **20 € HT** la demi-heure par salarié sera facturé, toute demi-heure entamée étant facturée.