

# Conditions Générales de vente

## Sont inclus dans nos tarifs :

- Le rendez-vous préliminaire pour établir le menu
- L'achat des matières premières auprès des fournisseurs habituels du Chef Frédéric Fouquet
- Mise en place de la table (sur une prestation de Chef à Domicile et sur demande du client uniquement)
- La mise à disposition, gracieusement, de notre ligne d'assiette (fine blanche et sobre) jusqu'à 10 personnes. (Pour des prestations au-delà de 10 personnes consulter le paragraphe des "conditions particulières"- "location de vaisselle"). Ainsi que les verrines et autre contenant lors d'un cocktail / Barbecue.

### ***Il est cependant IMPERATIF pour le client de prévoir les verres et les couverts.***

- Le Chef assure seul la totalité de la prestation (production culinaire + service) selon les conditions suivantes :
  - \* De 4 à 8 personnes pour un repas assis
  - \* De 6 à 12 personnes pour les Barbecues, Cocktails dînatoires. (Pour des prestations plus importantes consultez le paragraphe des "conditions particulières"- "personnel supplémentaire".)
- Le pain (sauf en BOX Gourmande)
- Le nettoyage de la cuisine en fin de service.
- Les 40 premiers kilomètres du trajet aller-retour jusqu'au domicile du client. (Au-delà consulter le paragraphe "Frais de Déplacement").

## Sont exclus de nos tarifs : (sauf conditions vues ensemble en rendez-vous préliminaire)

- Le vin, le fromage et toutes les boissons alcoolisées ou non
- Le linge de table
- Les décorations de table ou de buffet (fleurs, bougies, impression de menu....)
- Le personnel supplémentaire au-delà de 20 personnes
- La location de vaisselle (au-delà de 10 personnes)

## Conditions particulières :

### Personnel supplémentaire :

- Pour un repas assis : de 9 à 20 convives, une personne supplémentaire est nécessaire pour assurer un service de qualité. (Inclus dans votre tarif). "Frédéric Fouquet, Créateur d'Emotions Culinaires" est cependant en mesure de vous proposer des prestations de plus de 20 personnes. N'hésitez pas à nous consulter.
- Pour les barbecues, Cocktails dînatoires et les Brunchs : de 13 à 20 convives, une personne supplémentaire est nécessaire pour assurer un service de qualité. (Inclus dans votre tarif). "Frédéric Fouquet, Créateur d'Emotions Culinaires" est cependant en mesure de vous proposer des prestations de plus de 20 personnes. N'hésitez pas à nous consulter.

*Si malgré nos habitudes de travail et notre expérience du terrain vous souhaitez avoir des équipes plus conséquentes que ce que nous avons prévu, il est tout à fait possible pour nous de constituer ces équipes à hauteur tarifaire de 35€ par heure et personnel supplémentaire.*

- Pour toutes prestations au-delà de 20 personnes, du personnel supplémentaire sera nécessaire pour assurer un service de qualité. Un forfait sera alors appliqué en fonction du nombre d'invité et du temps de travail estimé. Pour plus de renseignement, nous consulter.

### Modification du Menu :

Ne travaillant qu'avec des produits frais et sans stock, il se peut qu'un ou plusieurs produits soient indisponibles chez un de nos fournisseurs. Frédéric fera alors au mieux pour trouver un produit de substitution et en avertira le client.

### Location de vaisselle :

Au-delà de 10 personnes, "Frédéric Fouquet, Créateur d'Emotions Culinaires", n'est plus en mesure de mettre à disposition du client sa ligne de vaisselle. Si celui-ci n'a pas non plus la quantité de vaisselle nécessaire, une location extérieure devra être envisagée. (Facturation en plus en fonction du modèle et de la quantité choisis). Toute vaisselle cassée est à la charge du client.

### Les Box Gourmandes :

Afin d'assurer une prestation de qualité, il est possible que de la vaisselle et/ou autres éléments de service et de décoration soient laissés au client. La restitution de ces éléments doit être faite dans un délai de 48 H après la prestation. La vaisselle doit être rendue propre. Toute casse est à la charge du client. (une fiche d'option vous sera envoyée)

### Respect de la chaine du froid :

Afin de respecter au mieux la chaine du froid, l'accès au réfrigérateur du client doit être possible dès l'arrivée du Chef et en quantité de place suffisante. En fonction de plusieurs critères le recours à la location d'un véhicule réfrigéré doit être envisagé.

### Conditions de réservation :

Une réservation ne deviendra ferme qu'après réception d'un acompte de 40% du montant total du devis, qui devra être signé et comporter la mention "Bon pour Accord". Le versement de cet acompte doit être OBLIGATOIREMENT fait par virement bancaire.

Le nombre de convives devra être confirmé par le client 8 jours avant la date de la prestation. Le nombre annoncé servira de base minimale pour la facturation.

### Conditions d'annulation :

- Pour toute annulation (par écrit) intervenant dans un délai de plus de 15 jours avant la prestation, l'acompte sera totalement remboursé au client.
- Pour toute annulation (par écrit) intervenant dans un délai de 6 à 14 jours avant la prestation, l'acompte pourra être reconduit sur une prestation future.
- Pour toute annulation (par écrit) intervenant dans un délai de moins de 5 jours avant la prestation, l'acompte ne sera pas remboursé.

### Modalité de Règlement :

Le règlement du solde de la facture devra être effectué à la fin de la prestation, avant le départ du Chef (Sauf accord passé au préalable). "Frédéric Fouquet, Créateur d'Emotions Culinaires" accepte les règlements en cartes bancaires (sous réserve d'une couverture 3G ou 4G suffisante, accès à votre wifi) ainsi que les espèces. Le solde de la facture peut être également réglé par virement bancaire, le versement sera naturellement effectué au plus tard 72h avant la prestation.

Lors d'une prestation avec location de vaisselle, Frédéric Fouquet, Créateur d'Emotions Culinaires se réserve de droit de faire parvenir au client une facture supplémentaire en cas de casse et/ou d'articles manquants très important.

Les acomptes doivent être réglés par virement bancaire.

### Frais de déplacement :

"Frédéric Fouquet, Créateur d'Emotions Culinaires" se déplace gracieusement dans un rayon de 20 km autour de Doussard (74) soit 40 km en aller-retour. Au-delà de cette zone des indemnités kilométriques seront appliquées : 0,60 €/km + frais d'autoroute (si besoin). Itinéraire calculé via [www.googlemaps.com](http://www.googlemaps.com).

### Assurances :

"Frédéric Fouquet, Créateur d'Emotions Culinaires" a souscrit un contrat d'assurance auprès d'AXA assurances le couvrant pour tous les bris et dégâts matériels commis durant sa prestation. En cas de sinistre plus important, une déclaration devra être remplie avant le départ du Chef.