



## Conditions Générales de Vente (CGV)

# 175eme Dîner du cercle des Mégalocons, le 21/02/2019

Mise à jour version 2 : 12/02/2019

### CHAMP D'APPLICATION

Les présentes conditions générales de vente (CGV) s'appliquent à toutes les commandes de type traiteur, repas spécifiques ou de déplacements sur des manifestations effectuées auprès du traiteur assurant le dîner des Mégalocons. Pour le 175eme dîner, le restaurateur en charge du dîner est le traiteur [Liberty Saveurs](#).

Les présentes conditions générales de vente ont pour but de régir les relations contractuelles entre le traiteur en charge du repas et les convives ou personnes présentes au repas, ci après désignés "LES CLIENTS", qui acceptent sans réserve les présentes conditions générales de vente, par le seul fait de s'inscrire au dîner via le site internet.

La version des CGV applicables sera celle en vigueur à la date du dîner référencé en titre du présent document.

### INSCRIPTION ET PAIEMENT DU REPAS

LES CLIENTS s'inscrivent au dîner via un formulaire informatique sur le site [www.lesmegalodons.fr](http://www.lesmegalodons.fr), page "S'INSCRIRE AU DINER".

Ce formulaire demande le nom, prénom, adresse mail, nom de l'entreprise et le nombre de personnes présentes au dîner concerné. Il y est rappelé que les conditions générales de vente se rapportent au présent document.

Le paiement se fait en début de repas, sur le lieu de réception. L'encaissement est assuré par le traiteur. Les animateurs des Mégalocons ne sont pas impliqués dans la facturation, dans le service ou dans le contenu du repas.

Contre paiement de son repas, chaque client peut prétendre à la remise d'un ticket repas, justificatif comptable du règlement.

Pour le 175eme dîner, le prix du repas est fixé à 25€.

Les prix s'entendent en Euros TTC. Pour rappel, les taux de TVA appliqués sont les suivants : 5,5% sur les boissons non alcoolisées livrées en canettes ou bouteilles fermées,

10% sur les prestations alimentaires servies ou livrées, et 20% sur les alcools et services. Le montant du repas comprend les frais de déplacement du traiteur, sa

### MODIFICATIONS ET ANNULATION

**Toute annulation à l'initiative du CLIENT, quel qu'en soit la raison, peut se faire par mail, téléphone ou écrit, auprès des animateurs en charge de la gestion des repas (leurs coordonnées sont présentes sur les mails d'invitation aux Dîners). Au delà de J-3 avant le repas, toute annulation n'entraîne AUCUNE conséquence financière pour LE CLIENT. De J-3 à jour J une facturation sera émise pour toute annulation, afin de compenser les dommages dus aux coûts de préparation du repas : LE CLIENT DEVIENT DEBITEUR DE L'INTEGRALITE du coût du repas multiplié par le nombre de personnes qu'il a inscrites.**

### SECURITE, HYGIENE, REGLEMENTATION

Afin de garantir qualité et fraîcheur des produits, le traiteur reste tributaire du marché et peut donc être amené à modifier ses menus ou ses recettes. Le traiteur ne sera en aucun cas obligé d'effectuer le service de marchandises ou plats qu'il ne fournit pas, sauf facturation en sus.

Pour garantir le bon déroulement du service et pour prévenir tout risque d'accident, l'accès au local cuisine sera interdit à toute personne étrangère.

En cas de non respect de cette règle essentielle de sécurité, la responsabilité du traiteur ne saurait être engagée

Les risques de perte, de casse, de dégradation des biens présents sur le lieu de la réception ne peuvent être couverts par les assureurs du traiteur et restent à la charge effective du CLIENT. Il en est de même pour les frais de remise en état des locaux. Ainsi, il appartiendra AU CLIENT d'assurer à ses frais les biens de valeur qu'il introduirait sur le lieu de la réception.

Le traiteur décline toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception.

De même, lors d'une réception avec service, le personnel de cuisine devra détruire les marchandises non consommées à l'issue de la prestation. Plus généralement, il est recommandé de ne pas conserver des marchandises livrées en liaison chaude. Les marchandises non consommées restent la propriété du traiteur; les clients ne peuvent pas emporter les surplus.

A leur arrivée, les marchandises ont été conservées entre 2° et 6°C et doivent être consommées dans les 5 heures suivant leur réception. En aucun cas les marchandises ne devront être consommées passées ce délai, ou si elles n'ont pu être entreposées dans les conditions optimales décrites précédemment.

### RECLAMATIONS ET LITIGES

Toute réclamation sur la prestation fournie devra être effectuée par écrit au traiteur dans un délai de deux jours ouvrés suivant la prestation.

Toute contestation concernant la facturation devra être formulée par courrier AR directement au traiteur, et ne pourra être prise en compte passé un délai de 7 jours ouvrés après la fin de la prestation.

Le fait de s'inscrire au dîner implique l'adhésion entière et sans réserve du CLIENT aux présentes conditions générales de vente.

A défaut de règlement amiable, tous litiges seront de la seule compétence des tribunaux de domiciliation du SIRET du traiteur (814 506 580)