

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

## A MA SAUCE TRAITEUR

11 Rue du Lieutenant JB Meschi – 13005 MARSEILLE  
SIRET : 951 109 461 00016  
RCS Marseille : A 951 109 461

Micro-entreprise – TVA non applicable, art. 293 B du CGI  
Téléphone : 06 32 31 61 78  
Email : [contact@amasaucetraiteur.fr](mailto:contact@amasaucetraiteur.fr)  
Gérante : Elodie FULCRAN

## 1. PRÉAMBULE

A MA SAUCE TRAITEUR propose des prestations de traiteur et de restauration événementielle :

- Plateaux repas & lunch box
- Petits-déjeuners & pauses gourmandes
- Cocktails (apéritif, déjeuner, dînatore)
- Buffets assis ou debout
- Pâtisseries & mignardises
- Boissons soft et alcoolisées (uniquement en accompagnement d'une prestation)

Le Client désigne toute personne physique majeure ou morale passant commande.

Les présentes CGV s'appliquent à toute commande réalisée par téléphone, email ou via le site.

## 2. OBJET ET ACCEPTATION

Toute commande implique l'acceptation sans réserve des présentes CGV.

Toute prestation fait l'objet d'un devis écrit.

La commande devient définitive uniquement après retour du devis signé et versement de l'acompte si applicable.

Les CGV applicables sont celles en vigueur à la date de validation de la commande.

## 3. PRODUITS ET PRESTATIONS

Les produits sont conformes à la réglementation française et européenne en vigueur.

Les prestations sont assurées exclusivement dans les départements 13 et 83.

En cas d'impératif d'approvisionnement ou de force majeure, la composition des menus pourra être modifiée sans altération de la qualité globale.

## 4. CONSERVATION ET RESPONSABILITÉ SANITAIRE

Les produits sont livrés en contenants isothermes respectant la chaîne du froid.

Ils doivent être conservés entre 2°C et 4°C et consommés dans les 6 heures suivant la livraison (2h sans stockage réfrigéré).

Ils ne doivent jamais être congelés sans autorisation préalable.

Les préparations peuvent contenir des allergènes (fruits à coque, gluten, œufs, produits laitiers, poissons, crustacés).

Le Client est responsable de vérifier les allergènes et le respect des conditions de conservation.

## 5. TARIFS ET RÈGLEMENTS

Les tarifs sont exprimés en euros HT.

Ils peuvent être ajustés en cas de variation des matières premières ou contraintes exceptionnelles.

Les frais complémentaires (livraison, mise en place...) sont précisés sur le devis.

Commande > 100 € HT : acompte de 40 % à la validation.

Commande < 100 € HT : paiement intégral à la livraison.

Modes de paiement acceptés : carte bancaire, virement, espèces (dans les limites légales). Chèques non acceptés.

Tout retard de paiement entraînera des pénalités légales et une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement.

## 6. DÉLAIS DE COMMANDE

4 jours ouvrés minimum : plateaux repas, petits-déjeuners, pauses et pâtisseries

1 semaine minimum : autres formules.

10 jours minimum : prestations sur-mesure.

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE (suite)

### 7. MODIFICATION ET ANNULATION

Le nombre définitif de convives doit être communiqué 5 jours avant la réception.

Variation possible jusqu'à  $\pm 10\%$ .

Toute hausse tardive fera l'objet d'un acompte complémentaire immédiat.

Annulation :

- Jusqu'à 15 jours avant : 50 % retenus.

- Moins de 5 jours avant : 100 % retenus.

- Plateaux repas : annulation possible jusqu'à 48h avant (sinon 50 % minimum facturé).

### 8. LIVRAISON

Livraison en véhicule frigorifique ou contenants isothermes dans un créneau indicatif de 2h .

Un retard inférieur à 2h ne donne droit à aucune indemnisation.

Toute réserve doit être mentionnée au moment de la livraison par écrit.

Aucune marchandise ne peut être reprise pour des raisons d'hygiène.

### 9. MATÉRIEL ET CAUTION

Le prêt de matériel peut faire l'objet d'une caution restituée après retour en bon état.

Toute casse ou perte entraînera une retenue partielle ou totale.

### 10. DROIT DE RÉTRACTATION

Conformément au Code de la consommation (denrées périssables), aucun droit de rétractation ne s'applique.

### 11. GARANTIES

Sont exclus les dommages liés à une mauvaise conservation ou utilisation.

### 12. BOISSONS ALCOOLISÉES

La vente d'alcool aux mineurs est interdite.

En cas de prestation sans personnel de service, la responsabilité de la consommation incombe au Client.

En cas de service assuré par A MA SAUCE TRAITEUR, la réglementation en vigueur est respectée.

### 13. DONNÉES PERSONNELLES

Les données collectées sont utilisées uniquement pour le traitement des commandes.

Le Client dispose d'un droit d'accès, rectification et suppression : [contact@amasaucetraiteur.fr](mailto:contact@amasaucetraiteur.fr)

### 14. FORCE MAJEURE

En cas de force majeure (grève, accident, intempéries, pandémie...), A MA SAUCE TRAITEUR ne pourra être tenu responsable des retards ou impossibilités d'exécution. Les commandes déjà réalisées ou matières premières engagées restent dues.

### 15. LITIGES

Les présentes CGV sont soumises au droit français.

En cas de litige, compétence exclusive du Tribunal de commerce de Marseille.