

## Conditions de vente :

A lire attentivement et à signer et dater avec la mention « lu et approuvé »

\*les buffets ne sont pas modifiables. Veuillez noter que nous n'avons pas les moyens techniques pour gérer les allergies alimentaires et autres intolérances.

\*Les prix sont valables à la date du 09 Mai 2022 (date d'élaboration de la carte). Veuillez noter qu'ils peuvent varier selon l'évolution de l'inflation économique en cours. Certains produits pourront être remplacés.

\*Les buffets et bocaux sont pour minimum 10 adultes (+ de 10 ans). Les bocaux doivent être les mêmes pour tous les convives. Si vous souhaitez être remboursés de votre consigne, les bocaux doivent être rendus propres et en bon état au laboratoire de Prasville.

\*Un acompte de 40% sera demandé pour confirmation de réservation, il sera remboursable selon une date qui vous sera transmise, passé cette date, l'acompte sera conservée a titre de dédit. Tant que l'acompte n'a pas été versé, aucune réservation n'est faite, et la société Emilie Dame Biscuit se réserve le droit d'annuler votre pré-demande. Le solde sera impérativement à régler le jour de la prestation.

\*Si le paiement est divisé en plusieurs clients, la facture sera établie et remise à la personne qui aura réservée notre prestation, charge à elle de récolter l'argent de part et d'autre. L'offre sera considérée comme un engagement contractuel et le ou les client(s) doivent en conséquence.

\*En cas d'annulation, l'acompte de 40% sera remboursé uniquement si celle-ci intervient 1 mois avant la date prévue de la prestation. Le nombre de convives ferme et définitif (plus ou moins 2 personnes de différence avec la demande initiale) devra être mentionné 8 jours avant la date de la prestation. Celui-ci correspondra au nombre facturé, tous les frais ayant été engagés à cette date

\*La livraison est gratuite dans un rayon de 25km (environ) autour de Prasville, nous ne livrons qu'en un seul voyage.

\*Le Samedi la livraison ne peut être effectuée qu'entre 16h et 18h.

\*La marchandise reste sous la responsabilité du traiteur jusqu'à livraison. A la charge du client d'en prendre soin ultérieurement afin d'éviter toute intoxication alimentaire. Veuillez donc vérifier que vous aurez bien la place de tout stocker dans des lieux réfrigérés entre 0 et 4 degrés (impératif !)

\*la location de vaisselle, réfrigération, nappage ainsi que le service est à organiser par vos soins.

\*les plats de présentation du buffet vous sont prêtés en échange d'un chèque de caution de 100€ (que vous nous donnez en même temps que l'acompte), ils sont à rendre propres et en bon état, le lendemain de la prestation. Si les plats sont sales, détériorés ou non rendus dans les temps le chèque sera automatiquement encaissé.

Nous vous remercions par avance pour votre compréhension

Signature client et traiteur et date