

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1. Identification et champ d'application

Le vendeur Sublim by Antony Traiteur, SAS, au capital de 10 000 €, immatriculé sous le numéro SIREN 100 241 314, dont le siège est situé au 2 Avenue Aristide Briand, joignable à contact@antonytraiteur.fr.

Les présentes CGV régissent les ventes de produits alimentaires, d'épicerie fine, les commandes passées sur le site www.antonytraiteur.fr, les commandes par devis, les prestations événementielles, livraisons et retraits. Elles s'appliquent aux particuliers et aux professionnels, sous réserve des dispositions impératives propres à chaque catégorie. Chaque société exploitante doit être clairement identifiée sur son devis, sa facture et son site ; ces CGV ne remplacent pas cette identification.

2. Produits, prestations et informations précontractuelles

Les caractéristiques essentielles, quantités, allergènes disponibles, modalités de conservation, tarifs, frais supplémentaires, dates et lieux de livraison/retrait sont communiqués avant commande. Les photographies sont illustratives ; toute substitution rendue nécessaire par une indisponibilité sera proposée au client et soumise à son accord si elle modifie une caractéristique essentielle. Le client signale avant validation ses contraintes alimentaires et allergies ; le Traiteur précise les informations allergènes réglementaires et les risques de traces éventuelles.

3. Devis et formation du contrat

Les devis sont valables 30 jours à compter de leur émission, sauf mention contraire. Pour une prestation sur devis, la commande est ferme après acceptation écrite du devis et encaissement de l'acompte convenu, sous réserve des droits légaux applicables. Une commande en ligne est formée après vérification du récapitulatif, acceptation des CGV, confirmation explicite de l'obligation de paiement et réception de la confirmation de commande sur support durable. La disponibilité de la date et des produits doit être confirmée. Une commande tardive peut être acceptée expressément selon les capacités de production.

4. Prix et taxes

Les prix sont exprimés en euros, toutes taxes comprises pour les consommateurs, et avec détail HT/TVA/TTC pour les devis professionnels. Les frais de livraison, service, location de matériel, installation et autres suppléments sont présentés avant validation. Les prix acceptés sont fermes, sous réserve d'un changement légal de TVA ou d'une modification de commande acceptée par écrit. Aucun supplément ne peut être facturé sans information et accord préalables du client.

5. Paiement : acompte et solde

Pour toute prestation événementielle ou commande traiteur faisant l'objet d'un devis : un acompte de 30 % du montant TTC est exigible à la validation ; le solde de 70 % doit être intégralement réglé AU PLUS TARD LA VEILLE de la date prévue de livraison, de retrait ou de début de prestation. Si la commande est acceptée moins de 24 heures avant cette date, la totalité est exigible dès sa validation. Pour les commandes de produits directement réglées sur le site Internet : paiement de 100 % lors de la commande, sauf échéancier expressément affiché et accepté. Les modes de paiement acceptés sont ceux indiqués sur le devis ou au passage de commande. Le règlement est réputé effectué à réception effective des fonds. En cas de non-paiement à échéance, le Traiteur peut, après information du client et sous réserve de ses droits légaux, suspendre la préparation ou l'exécution ; les sommes exigibles et les frais éventuellement dus restent régis par la loi et les présentes CGV.

6. Retard de paiement des clients professionnels

Toute somme professionnelle non réglée à l'échéance porte de plein droit, sans rappel préalable, des pénalités calculées au taux de refinancement de la BCE applicable au semestre concerné majoré de 10 points de pourcentage, sans être inférieur au minimum légal. Une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement est due par facture impayée, sans préjudice d'une indemnisation complémentaire sur justificatifs lorsque la loi le permet. Aucun escompte n'est accordé pour paiement anticipé, sauf mention expresse contraire. Pour les consommateurs, seules les conséquences autorisées par la réglementation s'appliquent.

7. Nombre de convives et modifications

Pour les événements, le nombre prévisionnel de convives est communiqué au moins 8 jours ouvrés avant la prestation. Le nombre définitif et les demandes de modification sont transmis au moins 5 jours ouvrés avant, par écrit. Toute modification est soumise à confirmation écrite du Traiteur, selon les achats déjà engagés et les capacités de production. Le nombre confirmé constitue la base de facturation, même en cas de présence réelle inférieure, sous réserve des règles impératives applicables. Toute personne supplémentaire ou prestation additionnelle acceptée fait l'objet d'une facturation complémentaire au tarif convenu.

8. Annulation et report à l'initiative du client

Toute demande d'annulation ou de report doit être adressée par écrit. Hors droit légal de rétractation applicable, l'acompte peut être conservé à hauteur des coûts et préjudices effectivement justifiables, dans les limites autorisées par la loi ; toute somme supplémentaire réclamée doit être proportionnée et justifiée. Pour les événements, un barème d'annulation précis peut être annexé au devis après validation juridique et acceptation du client. Le report reste soumis aux disponibilités et à un éventuel devis actualisé. Le caractère « acompte » du versement est expressément convenu ; il ne s'agit pas d'arrhes.

9. Droit de rétractation des commandes à distance

Le consommateur dispose en principe d'un droit de rétractation de 14 jours pour les achats à distance, sauf exceptions légales. Ce droit ne s'applique notamment pas aux denrées susceptibles de se détériorer ou de se périmer rapidement, aux produits nettement personnalisés, ni aux prestations de restauration fournies à une date ou période déterminée lorsque l'exception légale est remplie. Les produits d'épicerie fine non périssables vendus à distance peuvent, selon leur nature, relever du droit de rétractation ; un formulaire type et les modalités de retour/remboursement doivent alors être fournis sur le site. Les produits descellés ne sont exclus pour des raisons d'hygiène ou de protection de la santé que dans les cas prévus par la loi. Les droits légaux ne sont jamais écartés par une clause générale « aucun remboursement ».

10. Livraison, retrait et réception

La date ou plage horaire convenue, l'adresse, les conditions d'accès et les frais de livraison sont confirmés avant commande. Le client communique des coordonnées fiables, assure l'accès aux locaux et la présence d'une personne habilitée. En cas de difficulté, le Traiteur contacte le client pour convenir d'une solution. Les retards et défauts de livraison sont traités conformément aux droits légaux du consommateur ; aucune exclusion générale de responsabilité n'est prévue. À réception, le client est invité à signaler rapidement toute anomalie, sans que cette formalité ne limite ses garanties légales.

11. Hygiène, conservation et allergènes

Les préparations sont produites et transportées selon les exigences sanitaires applicables. Le client doit respecter immédiatement les températures, conditions de conservation, délais de consommation et consignes remis avec les produits. Lorsqu'un buffet est remis sans personnel, les responsabilités relatives au maintien des températures et à la durée d'exposition sont précisées lors de la livraison. Le Traiteur reste responsable de

ses propres manquements ; le client répond des conséquences de mauvaises conditions de stockage ou de manipulation qui lui sont imputables.

12. Personnel, installation et matériel

Les prestations de personnel, installation, vaisselle, mobilier, étuve ou autre matériel ne sont incluses que si le devis les mentionne. Les horaires, accès techniques, électricité, eau, stationnement et conditions d'intervention sont définis avant la prestation. Le matériel loué ou mis à disposition est inventorié et doit être restitué à la date prévue. Les pertes ou dégradations imputables au client peuvent être facturées sur justificatifs, hors usure normale et hors faute du Traiteur. Le client organise les assurances nécessaires à son événement et à son lieu de réception.

13. Réclamations, garanties et responsabilité

Toute réclamation peut être adressée à contact@antonytraiteur.fr, avec numéro de commande, description et pièces utiles. Pour les produits alimentaires, un signalement rapide facilite les vérifications, sans priver le consommateur de ses garanties légales. Les garanties légales de conformité et des vices cachés s'appliquent lorsque les conditions légales sont réunies. Aucune clause ne limite la responsabilité du Traiteur en cas de faute lourde, dolosive, dommage corporel ou autre situation où la loi interdit une limitation.

14. Force majeure

En cas de force majeure au sens de l'article 1218 du Code civil, la partie empêchée informe l'autre dans les meilleurs délais. Les conséquences sur l'exécution, la suspension ou la résolution du contrat sont déterminées conformément à la loi. Les simples difficultés d'organisation ou d'approvisionnement ne constituent pas automatiquement un cas de force majeure.

15. Données personnelles

Les données recueillies pour les devis, commandes et livraisons sont utilisées pour l'exécution du contrat et les obligations légales. Les modalités de traitement, durées de conservation, droits des personnes et coordonnées de contact figurent dans la politique de confidentialité accessible sur le site www.antonytraiteur.fr.

16. Médiation et litiges

Pour tout litige, le client contacte d'abord le service clientèle à contact@antonytraiteur.fr. Le droit français s'applique, sous réserve des protections impératives du consommateur. Pour les litiges avec des professionnels uniquement, les juridictions territorialement compétentes sont déterminées par la loi ; une clause attributive de compétence ne vaut que si les conditions légales sont respectées.

17. Dispositions particulières aux événements

Le client obtient les autorisations nécessaires à l'utilisation des lieux, aux horaires, à la diffusion musicale et, le cas échéant, aux déclarations SACEM. Les frais spécifiques imposés par le gestionnaire du lieu ne sont facturés que s'ils ont été portés à la connaissance du client et acceptés. Le déroulé, les horaires et les besoins techniques figurent au devis ou à une fiche événement annexée.