

Conditions Générales

Le fait de passer commande implique l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente.

La commande ne devient ferme que par le retour du devis avec la mention « Bon pour accord ».

Le nombre de repas commandé, doit être confirmé au plus tard 72 heures avant la prestation.

Les prix pratiqués sont ceux du tarif applicable le jour de la commande, ils sont mentionnés sur le bon de commande.

Ces prix sont susceptibles d'être révisés en fonction du cours des produits saisonniers et des conditions économiques.

Certaines prestations requiert la présence du cuisinier, voire du personnels de service.

La présence d'un personnel de service impliquant cuisinier, serveurs et logistique conditionne les tarifs

- Cuisiniers: 29.96 € TTC de l'heure
- Serveurs: 28 € TTC de l'heure
- Service logistique: 25 € TTC de l'heure

Les modalités de paiement: sauf avis contraire expressément prévue dans l'offre ou le devis, la facture, correspondante au montant des prestations fournies par HERVE HERT GASTRONOMIE, Sera payable de la façon suivante : 50% d'acompte à la commande pour plus de 150 convives et 30% pour moins de 150 convives. Le solde de la facture doit nous parvenir dans la semaine qui suit la réception .Toute somme non payée dès réception de la facture entraînera le paiement d'une indemnité de retard de 5% par mois à compter de la date d'envoi portée sur la facture. Cette pénalité étant convenue de façon formelle entre les parties ne nécessitera aucune mise en demeure préalable.

Nous n'acceptons pas de règlement par chèques restaurants ou vacances;

Les retards éventuels ne donne pas droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de réclamer des dommages et intérêts.

En cas de force majeure, la société HERVE HERT GASTRONOMIE pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assumer. (Emeute, manifestations, grèves, condition climatiques exceptionnelles, sinistré affectant les installations de ses établissements...).

Le traiteur décline toute responsabilité dans le cas où les produits livrés ne seraient pas consommés immédiatement ou dans les délais indiqués.

Le matériel est livré pour une journée, sauf accord préalable. Il est accessible et doit être contrôlé à la livraison par le client. Il est contrôlé à son retour par nos soins en nos entrepôts.

HERVE HERT GASTRONOMIE: décline toute responsabilité pour les dommages causés au matériel déposé à l'occasion de la réception, ou celui entreposé dans la salle. Nous vous conseillons de contacter votre propre assurance.

Si vous souhaitez fournir votre boisson, nous prenons une participation au service de 1.00 € TTC par menu adulte pour les boissons du repas.

Forfait logistique (vaisselle, préparation du buffet) à prendre en compte à la commande

Forfait kilométrique selon la distance.

Toute contestation, relative à la prestation, relève de la compétence exclusive du tribunal de Commerce de Strasbourg.