

Conditions Générales de Vente (CGV) - Prestations Cookcooning

Identification de l'Association :

Nom Légal de l'Association : Bâtons mêlés

SIRET : 908 720147 00010

Siège Social : 14, rue des Remparts – 11 240 ALAIGNE

1. Objet et Acceptation des CGV

1.1. **Objet** : Les présentes Conditions Générales de Vente (CGV) régissent les relations contractuelles entre l'Association "Bâtons mêlés", ci-après dénommée « l'Association », et le Client, dans le cadre des prestations **Cookcooning (Formule Solo QVT et Formule Duo Épicurien)**.

1.2. **Acceptation** : Toute acceptation de devis implique l'adhésion sans réserve du Client aux présentes CGV.

2. Prestations et Commandes

2.1. **Prestations** : Les prestations proposées par l'Association sont la **Formule Solo QVT (Évasion Sonore)** et la **Formule Duo Épicurien** (Buffet Dînatoire Musical et Buffet Gourmand Musical).

2.2. **Conditions de Commande Minimum** :

- La **Formule Solo QVT** est un forfait d'intervention dont le prix est fixé sur le devis, indépendant du nombre de participants.
- Les formules Buffets (Dînatoire et Gourmand) sont disponibles pour un minimum de **12 convives**.

2.3. **Prix** : Les prix (par convive ou forfaitaire) sont ceux figurant sur le devis. **Ils sont nets de taxes (TTC/HT) car l'Association n'est pas assujettie à la TVA.** Ils comprennent l'intégralité des coûts de la prestation (culinaire, artistique et logistique dans la limite de l'Article 3.1).

3. Zone de Service et Frais de Déplacement

3.1. **Franchise Kilométrique** : Les frais de déplacement sont inclus dans le prix de la prestation selon les modalités suivantes :

- **Formule Solo QVT** : Inclus dans le forfait jusqu'à **100 kilomètres** (distance aller) autour de Limoux.
- **Formule Duo Épicurien** : Inclus dans le prix par convive jusqu'à **25 kilomètres** (distance aller) autour de Limoux.

3.2. **Frais de Déplacement Facturés** : Au-delà des franchises applicables (100 km pour le Solo QVT et 25 km pour le Duo Épicurien), un forfait logistique est appliqué. Ces frais sont facturés au Client sur la base de 0,50 € par kilomètre parcouru (aller-retour) au-delà de la franchise.

3.3. **Plafond de Service** : La zone de service de l'Association est limitée à un rayon de 100 kilomètres (distance aller) de Limoux.

4. Devis et Validation de la Commande

4.1. **Devis** : Toute demande de prestation fera l'objet d'un devis gratuit et personnalisé, établi par l'Association.

4.2. **Validité du Devis** : Le devis est valable pendant une durée de 15 jours calendaires à compter de sa date d'émission.

4.3. **Validation de la Commande** : La commande est ferme et la date est réservée après : a) Acceptation écrite et signée du devis par le Client (vaut acceptation des présentes CGV). b) Le versement d'un acompte de 30 % (trente pour cent) du montant total du devis.

5. Confirmation Finale du Nombre de Convives

5.1. **Délais** : Le Client s'engage à confirmer le nombre définitif de convives au plus tard 7 jours calendaires avant la date de la prestation. Ce nombre servira de base à la facturation finale.

5.2. **Minimum de Convives** : Le nombre minimum de convives défini à l'Article 2 doit être respecté.

6. Annulation par le Client

6.1. **Notification** : Toute annulation par le Client doit être notifiée par écrit (courrier recommandé ou e-mail avec accusé de réception).

6.2. **Indemnisation pour Annulation (Frais de Dossier et Préjudice)** En cas d'annulation par le Client, l'Association appliquera une indemnisation destinée à couvrir les frais de dossier, les coûts culinaires déjà engagés et le préjudice commercial subi (perte de la date bloquée), selon le barème suivant :

- Annulation notifiée plus de 30 jours avant la date de la prestation : L'acompte de 30 % est conservé par l'Association au titre des frais de dossier et du préjudice commercial initial.
- Annulation notifiée entre 8 et 30 jours avant la date de la prestation : 50 % du montant total du devis sera facturé au titre de l'indemnisation pour les frais engagés (réservation des dates, préparation logistique, début de l'achat des matières premières, etc.).
- Annulation notifiée moins de 8 jours avant la date de la prestation : 100 % du montant total du devis sera dû et facturé au titre de l'indemnisation complète pour la perte de la prestation (frais irrécupérables et manque à gagner).

7. Paiement

7.1. **Solde** : Le solde du prix de la prestation (incluant les frais de déplacement facturés) est payable au plus tard 7 jours calendaires avant la date de la prestation.

7.2. **Conséquence du Non-paiement** : L'Association se réserve le droit d'annuler la prestation si le solde n'est pas réglé dans les délais impartis.

8. Responsabilité, Sécurité et Litiges

8.1. **Responsabilité Générale de l'Association** : L'Association (via le SIRET) émet la facture globale au Client. Elle s'engage à garantir la bonne exécution des prestations culinaires et artistiques, l'Association assumant seule la responsabilité de cette exécution vis-à-vis du Client.

8.2. **Gestion interne** : Les modalités d'engagement du Maestro sont régies par des accords internes à l'Association, le Client n'étant pas partie à ces accords.

8.3. Dispositions Spécifiques à la Prestation Culinaire

- **Allergènes** : L'Association met à disposition, sur simple demande du Client, les

informations relatives aux allergènes contenus dans les plats. Le Client est tenu d'informer l'Association, dès la validation du devis, de toute allergie ou régime alimentaire spécifique de ses convives.

- **Non-droit de rétractation** : Conformément à l'article L221-28 du Code de la consommation (biens périssables), aucun droit de rétractation ne peut être exercé après l'acceptation du devis. Toute rupture du contrat par le Client est soumise aux conditions d'annulation et pénalités détaillées à l'Article 6.2 des présentes CGV.

8.4. Qualité et Sécurité Alimentaire

- **Engagement Professionnel** : L'Association s'engage à ce que la prestation culinaire soit assurée par un professionnel déclaré et titulaire des autorisations requises, qui met en œuvre toutes les mesures nécessaires pour garantir que les produits sont préparés, stockés et livrés dans le respect rigoureux des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.
- **Conservation après service** : L'Association décline toute responsabilité en cas de mauvaise conservation ou d'utilisation inappropriée des produits après la fin de la prestation, les produits devant être consommés dans les délais recommandés et conservés dans des conditions adaptées.

8.5. **Litiges** : En cas de litige, les parties s'efforceront de trouver une solution amiable. À défaut, les tribunaux compétents seront ceux du ressort du siège social de l'Association.

8.6. Force Majeure

- La responsabilité de l'Association ou du Client ne pourra être engagée si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une quelconque de leurs obligations résulte d'un cas de force majeure (événement imprévisible, irrésistible et extérieur aux parties).
- Sont considérés comme cas de force majeure, sans que cette liste ne soit exhaustive : les catastrophes naturelles, les épidémies, les grèves générales ou les restrictions gouvernementales empêchant l'exécution de la prestation.
- La partie constatant l'événement devra en informer l'autre partie dans les plus brefs délais et proposer une solution de report de la prestation. Si un report est impossible dans un délai raisonnable (maximum 12 mois), les sommes versées par le Client lui seront intégralement restituées, à l'exception des frais engagés et prouvés par l'Association et non récupérables auprès de tiers.