

CONDITIONS GÉNÉRALES

1. Les présentes conditions générales de vente sont applicables à toutes commandes passées par l'acheteur auprès du vendeur et à tous nos contrats de vente, en ce compris toutes prestations de services accessoires. Ces conditions générales de vente excluent, à défaut d'acceptation écrite du vendeur, toutes les conditions générales et particulières d'achat de l'acheteur. Aucune dérogation à ces conditions générales de vente ne sera admise sans confirmation écrite du vendeur. Sauf preuve contraire, l'acheteur reconnaît avoir reçu un exemplaire des présentes conditions générales de vente. Votre commande sera prise en considération dès réception du bon de commande daté et signé «pour accord» et de l'acompte de 80 % versé sur le compte : CBC BE33 7320 4374 6546 au nom de FINES HERBES SPRL à Soiron. Pour les particuliers, 2000,00 € seront à verser lors de la commande, 50 % à verser 6 mois avant l'événement et la totalité 1 mois avant l'événement. Fines herbes traiteur événementiel ne sera engagé à l'égard de ses clients qu'à partir de la réalisation de cette condition. Le choix du menu et des boissons nous sera communiqué au plus tard 8 jours avant votre événement. La confirmation définitive du nombre d'invités nous sera transmise au plus tard 5 jours avant votre événement. Les produits présentés dans les différentes formules peuvent, selon le marché, ne pas être disponibles à tout moment et s'en voir modifiés sans préavis.
2. En cas d'annulation les acomptes versés resteront la propriété de Fines herbes SPRL. Si l'annulation intervient à 15 jours calendrier avant la date de la réception, nous facturerons 50 % du prix convenu. Si l'annulation intervient 6 jours calendrier avant la date de la réception, nous facturerons 100 % du prix convenu. En cas de diminution du nombre de convives, il ne vous sera rien réclamé si nous sommes informés 5 jours avant la date du repas. Passé ce délai le nombre d'invités vous sera facturé ainsi que des frais de gestions.
3. **Service** : Notre personnel de service est prévu pour la durée convenue dans la formule choisie. Les heures supplémentaires seront facturées 39,00 €/htva par heure et par personne de service et 42,50€/htva par heure pour les chefs. Attention LES DIMANCHES ET JOURS FÉRIES, pour satisfaire aux exigences salariales, supplément de 20 % sur le personnel de service.
4. **Prix** : Sauf pour les commandes et contrats conclus à prix fermes et non révisables, nos marchandises sont facturées aux prix ou tarifs en vigueur à la date de livraison. Nos prix peuvent être sujets à modification en raison des fluctuations du marché, notamment pour certains aliments saisonniers dont les prix ne peuvent être garantis longtemps à l'avance. Les prix énoncés s'entendent htva et sont valables pour l'année 2022-2023.
5. **Livraison** : Toutes réclamations concernant les livraisons doivent nous être notifiées par écrit endéans les 8 jours de la date de réception. Les marchandises sont enlevées aux risques et péril de l'acheteur. Les risques sont transférés dès que les marchandises sont mises à la disposition de l'acheteur.
6. **Responsabilité** : L'acheteur est tenu de traiter et d'employer nos produits conformément aux règles de l'art et aux modes particuliers d'application supposés connus. La mauvaise application ou utilisation à d'autres fins que celles prévues à l'origine exclut toute responsabilité de notre part à l'égard de la qualité des produits vendus. Notre responsabilité reste limitée à la qualité de nos produits. Si elle s'avère défectueuse ou non conforme notre engagement se limite, et ce quelles que soient les conséquences de ce défaut, au remplacement quantitatif du produit défectueux. Sauf ce point, nous déclinons toute responsabilité selon la loi en vigueur. Toute réclamation relative à des vices cachés doit être introduite dans les 3 jours à compter du jour où l'acquéreur a découvert ou aurait dû découvrir le vice.
7. **Allergies alimentaires**: Une équipe de cuisiniers artisans en collaboration avec un diététicien organisent la conception de chaque met dans les règles strictes d'hygiène et des normes HACCP. La société Fines Herbes indiquera la liste des allergènes présents dans chacun des menus qu'elle propose mais il reste possible au vu des procédés de fabrication de retrouver des traces des 14 allergènes. En cas d'allergies, veuillez le mentionner lors de la commande. Nous ferons notre possible pour vous accommoder en modifiant et en adaptant nos procédés. Toutefois, nous tenons à vous informer que nous ne pouvons garantir l'absence de traces d'aliments allergènes. Si vous êtes sujet à allergie et que la composition d'un plat peut prêter à confusion, nous vous conseillons très fortement de ne pas prendre le moindre risque et de ne pas commander le, ou les produits concernés. La présence d'une allergie peut être confirmée uniquement en faisant une batterie de tests d'allergie. La société Fines Herbes tient à faire la mise en garde suivante: En cas d'intolérance ou d'allergie sévère, nous vous déconseillons de commander. Toute décision contraire de votre part est prise à vos propres risques. La société Fines Herbes décline toute responsabilité aux conséquences reliées à cette décision.
8. **Paiement** : Sauf stipulation contraire écrite, nos factures sont payables au comptant. Toute facture non payée huit jours après son échéance portera, de plein droit et sans mise en demeure préalable, un intérêt de retard de 1 % par mois entamé. En cas de non-paiement injustifié d'une facture à son échéance ou à défaut de livraison injustifié du produit ou service commandé dix jours après la date

d'échéance convenue, une somme forfaitaire de 15 % du montant de la facture, avec un minimum de quarante euros, sera due à l'autre partie à titre de dommages et intérêts, sans mise en demeure préalable. Le défaut de paiement d'une facture à l'échéance rend immédiatement exigibles toutes les sommes dues, quelles que soient les facilités de paiement accordées préalablement. Toute réclamation relative à des services prestés doit, à peine de nullité, nous parvenir par lettre recommandée dans les huit jours de la réception de la facture.

9. Conformément aux lois en vigueur, le banquet devra se dérouler dans l'ordre et sous la responsabilité du client qui répondra seul de tous dommages corporels ou matériels, quel qu'il soit, survenu lors de l'exécution du contrat. Le client souscrita à ses frais exclusifs les assurances qu'il jugera nécessaire à cet effet. Le matériel, le mobilier et la vaisselle détériorés et/ou perdus seront à charge du client. La facture sera alors majorée du montant de la valeur d'achat.
10. Le client reconnaît, conformément à l'article 1583 du code civil, que les fournitures restent notre propriété jusqu'à leur paiement intégral additionné des intérêts et frais éventuels. Cependant, les risques sont supportés par l'acquéreur à compter de la livraison. Huit jours après l'envoi, par lettre recommandée, d'une mise en demeure de payer restée sans effet, les marchandises devront nous être restituées immédiatement, aux frais, risques et périls du client qui s'y oblige, et ce sur simple demande de notre part.
11. **Compétence** : Toute contestation relative à nos factures sera de la compétence des tribunaux de Liège. Les présentes conditions générales sont régies par le droit belge et tout éventuel litige sera de la compétence exclusive des tribunaux de Verviers. Le vendeur pourra toutefois renoncer à la présente clause d'attribution de compétence et, s'il le préfère, citer devant la juridiction compétente en vertu du droit commun.