

Conditions générales de vente *Aravis Chef Services* au 1er Mai 2011

Ateliers culinaires

I/ Prestation

Notre prestation, d'une durée de 2 à 3 heures chez le client, comprend :

Autour d'un plat, d'une recette ou d'un menu entier (à convenir lors de la réservation) :

- ✓ L'approvisionnement des denrées, compris dans le prix de l'Atelier.
- ✓ Toutes les préparations culinaires avec les participants.
- ✓ Le petit matériel de base nécessaire à l'élaboration du ou des plats.
- ✓ Les fiches recettes.
- ✓ La dégustation, sur place ou à emporter, des plats réalisés lors de l'Atelier.

Notre prestation ne comprend pas :

La vaisselle, la verrerie, le nappage, le mobilier ainsi que les boissons.

II/ Déroulement

Les locaux (cuisine) doivent être mis à disposition d'*Aravis Chef Services*,
1/2 heure avant le début de l'activité.

La cuisine doit être propre, en ordre, le réfrigérateur libre de moitié de façon à stocker les produits frais.

Le chef repart avec tout le surplus des ingrédients non consommés pendant la prestation.

Le nombre exact de participants doit nous être confirmé au minimum 2 jours avant la date de l'évènement.

Ce nombre sera retenu comme base de facturation.

Pour l'ajout d'une ou plusieurs personnes, merci de nous en informer afin que nous puissions ajuster l'approvisionnement.

Quelle que soit le menu choisi par le client, les plats seront les mêmes pour tous les convives.

Afin de garantir la qualité et la fraîcheur des produits proposés, le chef reste tributaire du marché

Et peut être amené à modifier quelques détails du menu.

III/ Réservation & annulation

1/ Réservation

Un acompte de 30% du montant de la commande totale est requis lors de la réservation,

Ceci afin de confirmer la date de la réception.

Cette somme sera encaissée quelques jours avant la prestation et déduite de la facture finale.

2/ Annulation

Toute annulation intervenant, du fait du client, moins de 48 heures avant la date prévue,
Entraîne la retenue des 30% d'acompte.

Toute diminution du nombre de convives intervenant plus de 48 heures avant la date prévue,
Entraîne une réduction proportionnelle du coût de la prestation.

Toute diminution du nombre de convives intervenant moins de 48 heures avant la date prévue,
Ne pourra entraîner de réduction du coût de la prestation.

Aravis Chef Services peut se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution en cas de force majeure.

Dans ces circonstances *Aravis Chef Services* s'engage à restituer la totalité des sommes perçues

Pour l'évènement qu'elle annule.

III/ Tarifs

1/ Prix

Les prix apparaissent sur le devis (Tarif au 01-01-2010).

Ceux-ci sont fermes pour un mois.

Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques,

Les tarifs applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la prestation.

Aravis Chef Services est une micro-entreprise, non assujettie à la TVA (art. 293 B du CGI).

Les prix annoncés sont donc nets de TVA.

2/ Conditions de règlement

Aravis Chef Services accepte uniquement :

-Les chèques en euros libellés à l'ordre de : *Aravis Chef Services*.

-Les espèces en euros uniquement.

-Les virements bancaires :

ARAVIS CHEF SERVICES

RIB : 30004 01383 00000331558 31

IBAN : FR76 3000 4013 8300 0003 3155 831

BIC : BNPAFRPPANC

Un acompte de 30% du montant de la commande est requis lors de la réservation.

Le solde est réglé le jour de la prestation.

3/ Frais kilométriques

Les frais kilométriques sont offerts dans un rayon de 30 kilomètres du siège social *d'Aravis Chef Services* :

Les Villards-sur-Thônes, 74230.

Au-delà, ils sont facturés une fois, le jour de la prestation.

Le nombre de kilomètres aller-retour est calculé sur le site « Google Maps » et facturé sur une base

De 0.80 € / km + Péage.

Exemples, frais de péage inclus : Megève 76 km = 60 € - Albertville 80 km = 64 € - Genève 120 km = 96 €

Aix-les-Bains 120 km = 96 € - Chamonix 164 km = 138 €

4/ Dépassement d'horaires

Le client s'engage à régler des heures supplémentaires dans les cas suivants :

- Locaux non mis à disposition à l'heure convenue.

- Locaux non propres et ordonnés.

- Arrivée tardive des participants.

ACCEPTATION des conditions générales de vente et COMMANDE DES SERVICES :

Toute commande auprès *d'Aravis Chef Services* suppose l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente, merci de nous en retourner une copie signée accompagnée de votre acompte.

Fait en 2 exemplaires A

Le

Le Client

Pour Aravis Chef Services
Jean Christophe Pergod

Signature suivie de la mention "bon pour accord"