

Date d'application : 01/12/2022

Les présentes conditions générales ont pour objet de régir les relations entre Butterfly Traiteur et le client désigné comme donneur d'ordre. En passant commande, le client déclare expressément avoir pris connaissance des conditions générales de vente de Butterfly Traiteur et en accepter l'ensemble des dispositions sans réserve, ni restriction.

1. DEFINITIONS

Pour les besoins des présentes conditions générales, les mots suivants débutant par une lettre majuscule auront la signification qui leur est attribuée ci-dessous :

Le « Traiteur » Ou « Butterfly » : Ce terme désigne la société BUTTERFLY, société à responsabilité limitée au capital de 7.630 euros, sise à la Madeleine (59110), 7, rue de Bapaume et inscrite au registre du commerce et des sociétés de Lille Métropole sous le n° 520 803 909 représentée par son dirigeant ayant tous pouvoirs à l'effet des présentes.

« La ou les Prestation(s) » : Ce terme désigne l'ensemble des Prestations de Traiteurs fournies par la société BUTTERFLY.

Le ou les « Client(s) » : Ce terme désigne toute personne physique ou morale, commerçante, désirant faire l'acquisition des Prestations fournies par Butterfly à titre professionnel

2. LE DEVIS

L'émission de l'offre de restauration reprend l'ensemble du cahier des charges du client soit la définition du menu, le nombre de convives, la date, les horaires, les prestations annexes demandées ainsi que toutes particularités techniques indispensables à la bonne exécution de la manifestation. La composition de toutes ces données est formalisée par un devis ainsi qu'un prix. Le devis est susceptible d'ajustement suite au repérage du lieu de l'évènement : étage, distance, puissance électrique, équipement de l'office, parking, gestion des déchets, protection des sols, vaisselle imposée par le lieu. Cette liste est non exhaustive.

Les prix indiqués sur le devis sont valables pour une période de 3 mois.

Les devis prennent en compte les mesures sanitaires en vigueur à la date d'établissement du devis. Ces mesures pourront être durcies ou amoindries en fonction des prérogatives gouvernementales. Cela pourra avoir un impact à la hausse ou à la baisse sur le devis communiqués.

3. LE CONTRAT

L'objet du contrat de nature commerciale consiste, en principal, en la fourniture de repas et, à titre accessoire, en la fourniture de prestations annexes. Pour la bonne exécution du contrat, le client s'engage à fournir à Butterfly Traiteur les informations nécessaires à la bonne exécution de sa prestation : le programme détaillé, le plan d'installation des espaces, le détail des services et prestations sollicités par ailleurs.

Le devis établi par Butterfly Traiteur constitue les conditions particulières venant compléter les présentes conditions générales.

Tous litiges relatifs au présent contrat seront de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Lille. La constitution du contrat est formalisée par l'acceptation écrite par le client donneur d'ordre, en premier lieu, de la dernière version du devis émis par Butterfly Traiteur, en deuxième lieu, des présentes conditions générales.

La commande est ferme, définitive et non susceptible d'annulation de part comme de l'autre des deux parties à compter de la réception de sa confirmation.

4. LA COMMANDE

4-1 FORMALITES DE VALIDATION

Le client s'engage dès la signature du contrat à préciser le nombre de repas au plus juste qui devront être fournis en vertu du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire dont le réseau des traiteurs de France est signataire.

Il est de la responsabilité du client de vérifier l'exhaustivité et l'exactitude des informations reportées sur le devis. La dernière version du devis validée provenant du client fait état de référence, Butterfly Traiteur ne pourra être tenue responsable d'une erreur validée par le client. Pour être recevable, toute confirmation de commande doit être livrée par écrit 30 jours calendaires avant le jour de la manifestation. Le Client s'engage à fournir au Traiteur gracieusement les fluides nécessaires et notamment l'eau et l'électricité à la puissance nécessaire à la bonne réalisation de la Prestation (qui sera précisé dans le devis).

La confirmation est effectuée exclusivement par le client donneur d'ordre et payeur. La validation de commande est matérialisée par l'ensemble des prestations intégrés dans le devis, de ce fait l'ensemble du devis devra être paraphé, la dernière page du budget ainsi que les conditions générales de vente devront être datées, signées, tamponnées, avec les mentions : nom et prénom du donneur d'ordre, « bon pour accord ».

Acomptes de réservation : Toute réservation doit être accompagnée du versement d'un acompte correspondant à 100 % du montant du devis total TTC ainsi qu'une caution couvrant les éventuels frais supplémentaires. Echancier :

- Acompte à verser obligatoirement : 80% du montant global TTC 2 mois avant la réception.
- LE SOLDE DE LA FACTURE EST À RÉGLER IMPÉRATIVEMENT 10 JOURS CALENDAIRES MINIMUM AVANT LA RÉCEPTION AVEC LE VERSEMENT D'UN CHÈQUE DE CAUTION DE 500 € EN CAS DE FRAIS SUPPLÉMENTAIRES LORS DE LA RÉCEPTION (HEURES SUPPLÉMENTAIRES, CASSE OU MANQUE DE MATÉRIEL). IL VOUS SERA RESTITUÉ LE CAS ÉCHÉANT.

4-2 EXECUTION DU CONTRAT

a/ Informations : Butterfly Traiteur fera son affaire de communiquer à ses préposés et intervenants y compris, les modalités d'exécution établies en amont par le client. Il est du devoir du client de prévenir le prestataire de toutes modifications et/ou précisions contractuelles, notamment celles afférentes à la logistique, dans les conditions et selon les modalités stipulées à l'article 4 ci-après.

b/ Délégation de pouvoir : Le client donneur d'ordre pourra désigner la personne référente sur place le jour J. Le fait pour le client de contracter avec un organisateur ne modifiera en aucun cas ces dites conditions, l'organisateur doit assumer l'ensemble des obligations du client et devra pour ce faire avoir été mandaté par le client et agir au nom et pour le compte de ce dernier.

c/ Responsabilité du client : Le client reconnaît être parfaitement informé et fera son affaire des différents agréments et autorisations administratifs que nécessitent éventuellement l'organisation, l'ouverture au public et le déroulement de sa manifestation.

Le client s'engage à prendre toutes dispositions notamment en matière d'assurances pour couvrir tous les risques de toutes natures inhérents à l'événement, objet de la commande, susceptibles de sécuriser les biens des personnes. Les frais de remise en état des lieux de réception sont pris en charge par le client. Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci. Toute perte, vol, dégradation, disparition, casse du matériel mise à la disposition des clients n'étant pas inclus dans le tarif du prestataire, seront facturés à leurs prix de remplacement.

Le client organisateur est seul responsable des agissements des participants à l'événement, objet de la commande, il fera son affaire de toute question tenant à la sécurité des personnes et des biens, aux lieux où doit se dérouler la manifestation, à la vérification des identités, à l'âge ou à la qualité des personnes, ainsi qu'à l'autorisation, à la régulation de la consommation des boissons alcoolisées, en aucun cas la responsabilité du prestataire ne pourra être recherchée de ces chefs.

d/ Qualité et hygiène des aliments : Les livraisons sont effectuées par nos soins, en véhicule frigorifique à température réglementaire entre 0 °C et 2 °C. Les produits alimentaires sont à conserver entre 0° et 4°C (0° et 2°C pour les produits contenant des produits de la mer crus).

Sauf indication contraire, les produits livrés dans le cadre de la Prestation. Le produit doit être consommé dans les 24h après la livraison, dans des conditions optimales de conservation. Suite au décret n° 2002-1465 du 14/12/02, nous vous informons que les viandes bovines sont d'origine : UE.

Il appartient au Client de s'assurer que des moyens techniques sont à disposition sur le site pour conserver les produits dans de bonnes conditions de température. Dans l'éventualité où le stockage au froid n'est pas possible, les produits alimentaires frais doivent être consommés dans les 2h et avoir été maintenus à une température à cœur inférieure ou égale à + 2°C durant tout ce délai... Si le respect de ce délai de 2h hors froid n'est pas envisageable, Butterfly Traiteur peut également conserver un camion frigorifique sur place pour conserver les produits à la demande du Client. Ce service n'est pas systématiquement possible et sera facturé au Client. Si ces conditions de gestion de la température ne sont pas respectées, Butterfly Traiteur décline toute responsabilité en cas de problème de santé lié à la consommation des produits. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, aucune marchandise livrée conforme à la commande ne pourra être reprise ou échangée. Par ailleurs, à l'issue de la prestation, notre personnel de service a pour consigne de détruire toutes marchandises restantes. Butterfly Traiteur se dégage de toute responsabilité sur les risques encourus dans le cas où le Client insisterait pour conserver les produits restants. Une décharge devra, en pareil cas, être signée par le Client.

e/ Allergènes : Nos produits contiennent pour certains des allergènes. La liste des allergènes contenus dans des ingrédients volontairement incorporés à la recette est à la disponibilité du client à sa demande. Outre, les allergènes volontairement ajoutés, il n'est pas exclu que nos produits contiennent des traces d'un ou plusieurs des allergènes majeurs cités dans l'annexe II du règlement UE 1169/2011. En effet, malgré toutes les précautions prises durant la préparation, des contaminations croisées fortuites sont possibles.

f/ Tri sélectif : Notre engagement en matière de tri, valorisation et recyclage des déchets engendrés par la prestation nécessite la mise à disposition par le client, de contenants de tri sélectifs et un service d'évacuation des déchets.

Dans le cas où le client ne serait pas en mesure d'assurer sur site, la gestion des déchets, Butterfly Traiteur en assurera la gestion (tri, stockage, évacuation) et des frais supplémentaires s'appliqueront. Des frais seront également à la charge du client, dans le cas où d'éventuels déchets tels que bouteilles en verre, cartons, décoration fournis par le client ou d'autres prestataires sont évacués par les soins de Butterfly Traiteur.

g/ Lutte contre le gaspillage : En cas d'excédents alimentaires d'un volume significatif, de produits ayant été conservés dans de bonnes conditions de températures (aucune rupture de la chaîne du froid), d'un commun accord avec le client, un don alimentaire peut être effectué avec le partenaire du Butterfly Traiteur, en l'occurrence le Secours Populaire de Villeneuve d'Ascq.

h/ Dépassements horaires : Pour tout service au-delà des horaires convenus entre les parties, un supplément pour le personnel sera facturé, le coût de l'heure supplémentaire par personnel est indiqué dans le devis. Les heures supplémentaires débiteront à la fin de la vacation du personnel. La vacation du personnel inclut le temps de remise en état des lieux de réception, de rechargement et de transport, toute heure commencée sera facturée en heure pleine.

4-3 LIVRAISON

Aucune livraison ne peut intervenir en l'absence du Client ou d'un réceptionnaire mandaté pour recevoir la commande. L'exactitude et la précision des coordonnées de livraison ainsi que la disponibilité du réceptionnaire sont essentielles, tout retard ou erreur ne pourra être imputé à Butterfly Traiteur, en cas d'informations erronées ou incomplètes. Les délais prévus dans la livraison d'une commande ne sont donnés qu'à titre indicatif et les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu inférieur à 2 heures ne donnent pas droit au Client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de réclamer des dommages et intérêts. En cas de redirection de la commande vers une autre adresse de livraison, des frais de livraison supplémentaires s'appliqueront. Toute commande doit être reçue par le Client et contrôlée de manière contradictoire avec le chauffeur au moment de la livraison. Toute réclamation devra être mentionnée, sur le bon de livraison. Les mentions « réserves » ou « sous réserve de déballage » sont dépourvues de portée. En cas de non-conformité à la commande ou de défectuosité, notre garantie se limite au remplacement des marchandises reconnues non conformes ou défectueuses, à l'exclusion de toute autre indemnité.

4-4 FACTURATION

La facture sera adressée après l'événement intégrant éventuellement les consommations supplémentaires de boissons, les possibles heures supplémentaires de service et la perte et casse de la vaisselle, du nappage et du matériel mis à votre disposition par Butterfly Traiteur. En fonction de ces montants supplémentaires le solde total ou partiel de la caution versée par le client lui sera restitué sous 15 jours calendaires.

Les prix indiqués sur le devis correspondent au tarif applicable lors de l'établissement du devis, ils s'entendent HT, sous réserve du taux en vigueur lors de la réception. Compte tenu de la nature des produits que nous commercialisons en circuit court ou assujettis à des hausses de marché (produits frais, alimentaires et périssables) nos tarifs sont susceptibles d'évoluer et d'être modifiés sans préavis. Dans le cas d'un changement de législation, les tarifs seront automatiquement réajustés, par exemple, en cas de variation de taux ou taxes et feront l'objet de la révision de notre devis. Nos prix s'entendent net sans aucune commission ni rétrocession additionnelle postérieure à la signature du contrat. Des frais de gestion (assurance, transport, manutention) sont facturés quand des marchandises appartenant au client sont livrés dans nos entrepôts.

Toute rétrocommission pour les sites de réception sera facturée au client.

Nos tarifs intègrent la mise à disposition par les sites de réception des offices, des flux et du dispositif de réception de notre matériel ainsi que la mise en avant de notre savoir-faire du fait de notre référencement. Toute rétrocommission ne pourra être pris en compte à partir de la signature du contrat par le donneur d'ordre.

5. CONDITIONS DE MODIFICATION

5-1 NOMBRE DE PERSONNE DEFINITIVE

Le devis ci-joint a été spécifiquement établi pour un nombre de personnes demandé par le client. Nous nous réservons la possibilité de modifier le prix de vente en fonction d'une baisse de nombre de couverts.

Pour être recevable, toute demande de modification du nombre de participants doit nous parvenir 7 jours ouvrés avant la date de la manifestation et doit donner lieu à une acceptation écrite de Butterfly Traiteur. Une nouvelle version du bon de commande modifié sera alors établie et devra être validée par le même client donneur d'ordre. Si le nombre définitif devait augmenter dans les 7 jours ouvrés précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas qu'en fonction de nos approvisionnements et nous réservons le droit de remplacer les produits tout en gardant la même qualité. En cas d'annulation, Butterfly reste propriétaire des différents mets et vins. Leur redistribution ne sera que de notre fait.

5-2 ANNULATION

Dans l'hypothèse où le client déciderait d'annuler sa commande pour quelque cause que ce soit, il se verrait soumis au versement d'un dédit suivant l'échéancier suivant :

Annulation entre 30 et 60 jours calendaires avant la date de la réception : 15% du montant TTC du devis

Annulation entre 20 et 30 jours calendaires avant la date de réception : 40 % du montant TTC total du devis

Annulation entre 10 et 20 jours calendaires avant la date de réception : 60 % du montant TTC total du devis

Annulation entre 5 et 10 jours calendaires avant la date de réception : 80 % du montant TTC total du devis

Annulation à moins de 5 jours calendaires avant la date de réception 100 % du montant TTC total du devis.

5-3 REPORT

Tout report, pour quelque raison que ce soit y compris en cas de force majeure, ne peut engendrer la restitution des acomptes déjà encaissés, néanmoins le montant de l'acompte sera attribué à la manifestation reportée dans les 12 mois, de même que le report de l'événement entraîne la révision de nos tarifs et du contenu de nos propositions. Dans le cas où, le nombre de repas subirait une variation inférieure à la manifestation initialement prévue, Butterfly Traiteur se réserve le droit de modifier le prix unitaire de vente et de facturer des frais techniques, administratifs et de dédommagement auprès de ses propres prestataires.

6. FORCE MAJEURE

Butterfly Traiteur est dégagé de plein droit de ses obligations sans paiement d'indemnité d'aucune sorte en cas de survenance d'un événement de force majeure ou cas fortuit, notamment en cas de guerre, émeute, blocus grève totale ou partielle, incendie, fermeture administrative par décision de l'état, blocage des moyens de transport, crise sanitaire, discontinuité dans l'approvisionnement électrique ou tout autre événement extérieur susceptible de perturber la bonne circulation des marchandises. De même, la responsabilité de Butterfly Traiteur ne saurait être engagée pour tout inconvénient ou dommage inhérent à l'utilisation d'internet, notamment une rupture de service, une intrusion extérieure ou un virus informatique.

La partie débitrice a le droit de suspendre l'exécution de son obligation dès lors que l'événement lui cause une perte ou l'expose à une dépense supérieure à 10% du prix lui revenant au titre du Contrat pour la ou les prestations affectées par l'événement.

De convention expresse et déterminante à la conclusion du contrat, dans l'hypothèse où la prestation commandée ne pourrait se dérouler à date convenue en raison d'un cas de force majeure, l'acompte versé resterait acquis à Butterfly Traiteur, dans les conditions et modalités fixées à l'article 5 susvisé ; un avoir correspondant au montant de l'acompte versé valable sur une durée de 12 mois suivant son émission serait en pareil cas adressé au client, à l'exclusion de tout remboursement.

Si les parties ne parviennent pas à s'accorder sur la suspension du Contrat, la partie la plus diligente peut saisir l'intervention d'un médiateur. Butterfly est exonérée de plein droit de leur inexécution, de leur exécution défectueuse ou en retard si le manquement est dû à une coupure de courant programmée et temporaire, appelée couramment « délestage ».

7. RESPONSABILITE DU TRAITEUR - GARANTIE

Le Traiteur garantit, conformément aux dispositions légales, le Client, contre tout défaut de conformité des prestations et tout vice caché, provenant d'un défaut de conception ou de réalisation des prestations fournies et les rendant impropres à l'usage auxquelles elles étaient destinées, à l'exclusion de toute négligence ou faute du Client. A défaut de réserves ou réclamations expressément émises par le Client lors de la fourniture des Services, ceux-ci seront réputés conformes à la commande, en quantité et qualité. Le Client disposera d'un délai de 2 jours ouvrés à compter de la fourniture des prestations et de la réception de celles-ci pour émettre, par lettre recommandée avec accusé de réception, de telles réserves ou réclamations, avec tous les justificatifs y afférents, auprès du Traiteur. Aucune réclamation ne pourra être valablement acceptée en cas de non-respect de ces formalités et délais par le Client. Le Traiteur rectifiera ou fera rectifier, à ses frais exclusifs, les services jugés défectueux, si cela est encore possible. La garantie du Traiteur est limitée au montant HT payé par le Client pour la fourniture des prestations. Le Traiteur ne peut pas voir sa responsabilité engagée pour tous dommages directs ou indirects causés par la faute du Client, notamment la destruction de produits par le Client et/ou ses invités ou la consommation des Produits à une date postérieure à la Prestation. Le Matériel sera fourni par le Traiteur, et notamment les assiettes, couverts, verres, récipients... Toutefois, Le Client devra rembourser au Traiteur le matériel détérioré par lui ou ses invités à leurs valeurs à neuf.

8. PROTECTION INTELLECTUELLE

Nous vous rappelons que tout organisateur d'événement doit s'acquitter des droits de propriété intellectuelle liés à son événement. Les propositions ainsi que les photos, vidéos, plans, supports, maquettes, documents et informations de toutes natures remis ou adressés par Butterfly Traiteur au client demeurent la propriété de celui-ci, de ce fait ils ne peuvent être communiqués à des tiers sous quelques motifs que se soient. Sauf interdiction formelle du client, le prestataire se réserve le droit d'utiliser des photos de l'événement, hors personnages et références au nom du client ou des participants, pour sa communication personnelle (plaquette, presse, réseaux sociaux, internet etc...).

9. DONNEES PERSONNELLES ET PROTECTION DE LA VIE PRIVEE

Dans le cadre de ses relations contractuelles, Butterfly Traiteur est amené à collecter des données à caractère personnel nécessaire au traitement de la commande. Conformément aux dispositions légales et réglementaires applicables, en particulier la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et du règlement européen n°2016/679/UE du 27 avril 2016, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données le concernant. Pour exercer ces droits et obtenir des informations détaillées sur les durées de conservation des données, le client doit contacter Butterfly traiteur à l'adresse suivante : 7 rue de Bapaume 59110 La Madeleine ou par internet à l'adresse suivante contact@butterfly-traiteur.fr : Les informations collectées ont pour finalité le suivi des commandes, la gestion de la relation client et, si l'utilisateur y a consenti, la prospection clients. L'accès à vos données personnelles est strictement limité au personnel de Butterfly Traiteur. Aucun profilage ne sera réalisé et plus généralement aucune décision automatisée ne sera prise sur la base des données collectées. Nous nous engageons à ne pas vendre, louer, céder ni donner accès à des tiers aux données du client sans son consentement préalable, à moins d'y être contraint en raison d'un motif légitime (obligation légale, lutte contre la fraude, exercice des droits de la défense, etc.). Le client est informé qu'il dispose du droit d'introduire une action auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés. Dans le cas de l'utilisation d'une photo de l'événement à destination des réseaux sociaux du prestataire ou du client, elle fera l'objet d'une validation mutuelle par écrit.

10. LES CONDITIONS DE PAIEMENT

Le solde du prix TTC est réglable 15 jours calendaires avant la réception accompagné d'un chèque de caution de 500€TTC. Les instructions particulières de facturation devront être communiquées au moment de la validation du devis.

Le signataire de la modification ne peut récuser avoir accepté les présentes conditions sans restriction ni réserves.

J'accepte les présentes conditions générales :

Date de signature du devis :

Mention : Lu et approuvé et bon pour accord

Nom/Prénom et qualité, donneur d'ordre :

| |
|--|
| |
| |

Signature :