

Conditions générales du service de livraison traiteur (page 1)

Notre service de livraison traiteur chaud est valable seulement à partir de 20 personnes.

Pour un repas de moins de 20 personnes nous vous proposons de venir chercher votre repas pendant les heures d'ouverture du magasin et de le réchauffer sur place par vos propres moyens.

Nous ne faisons pas de service à table, mais nous livrons volontiers votre repas prêt à servir dans des autocuiseurs chauffants.

Livraison

Pour un repas en dessous de Frs 500.- nous facturons Frs 50.-- de frais de livraison.

En dessus, la livraison du repas est généralement gratuite, mais nous nous réservons le droit de demander une participation aux frais de déplacement suivant les kilomètres à parcourir.

Pour le retour, le matériel (bac, saladiers, etc..) sauf arrangement préalable, doit se faire par le client.

Tout le matériel prêté doit être rendu propre.

Si ce n'est pas le cas, nous facturons les frais de nettoyage Frs 100.-- / l'heure

Facturation finale et paiement

Le paiement se fait sur facture payable à 30 jours nets.

Pour le montant de la facture nous prenons en compte seulement le nombre de personne commandée ainsi que le prix déjà établi lors de la commande finale, c'est à dire une semaine avant.

Aucune déduction ne peut être faite lorsque par exemple des convives se seraient désistés au dernier moment.

Conditions générales du service de livraison traiteur (page 2)

Commande

Le nombre de personne, le menu définitif, l'heure, l'endroit, le prix, doit en général être discuté et confirmé une semaine avant, uniquement par téléphone.

La date, le type de service, le menu approximatif doit en général être discuté et confirmé un mois avant.

Nous vous rappelons que nos prix sont indicatifs, et peuvent varier suivant le cours du marché, le nombre de personne, le type de repas, etc...

La TVA est déjà comprise dans le prix.

Tout le matériel prêté doit être rendu propre. Si ce n'est pas le cas, nous facturons les frais de nettoyage Frs 100.-- / l'heure

Important

Voici quelques aides afin de vous guider dans votre choix de repas :

1. Si vous commandez de la glace, veuillez avoir un congélateur sur place.
2. Certains articles ne supportent pas l'autocuiseur par exemple, les pâtes, les pommes de terre duchesse, les croissants aux jambons chauds, les ramequins au fromage, etc..
3. Merci de nous retourner le matériel propre.
4. Après avoir terminé votre repas, laisser l'autocuiseur ouvert, et ne pas réchauffer les aliments qui ont séjourné dans l'autocuiseur.

Prilly, octobre 2017