



## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

### 1. Tarifs et formules

- Tous les prix sont indiqués en net, pour un minimum de :
  - **40 adultes** pour les **formules cornet**
  - **45 adultes** pour les **formules à l'assiette**
- En cas de baisse du nombre d'invités en dessous de 45 adultes pour une formule à l'assiette, le client devra :
  - Soit basculer sur une formule cornet (min. 40 adultes)
  - Soit régler le tarif correspondant à 45 adultes

### 2. Réservation et paiement

- Un **acompte de 30 %** est demandé à la réservation, et sera encaissé.
- Le **solde** est à régler **le jour même de la prestation**.
- L'acceptation du devis vaut validation pleine et entière des présentes conditions générales.

### 3. Annulation et report

- En cas d'annulation :
  - **L'acompte n'est pas remboursable**, sauf cas de force majeure climatique (neige, verglas...)
  - En cas d'épidémie, seul un décret gouvernemental interdisant la tenue de l'événement justifie l'annulation avec remboursement.
  - Dans tous les cas, un **report est possible dans un délai de 12 mois**. En cas de hausse des prix (matières premières, carburant, etc.), les nouveaux tarifs s'appliqueront.
  - Passé ce délai, l'acompte sera définitivement perdu.

### 4. Défaut de paiement

- Tout retard de paiement entraîne automatiquement :
  - Des **pénalités au taux légal en vigueur**
  - Une **indemnité forfaitaire de 40 €** pour frais de recouvrement (article L.441-10 du Code de commerce)
  - Une indemnisation complémentaire pourra être demandée sur justificatif
- Le prestataire se réserve le droit de **suspendre ou annuler toute prestation en cas de non-paiement**

- Tous frais engagés en cas de contentieux seront à la **charge exclusive du client**

## 5. Logistique et organisation

- La **réservation, l'organisation et le ménage de la salle** sont à la charge du client.
- Le client est **responsable du matériel** mis à disposition.
- Toute **vaisselle cassée ou manquante** sera facturée à sa **valeur de remplacement**.
- En cas d'utilisation d'un **seul jeu d'assiettes/couverts** pour galettes et crêpes, aucun nettoyage intermédiaire ne pourra être effectué. Le client devra :
  - Fournir une **seconde vaisselle** (non jetable)
  - Ou **louer une assiette supplémentaire** auprès du prestataire

## 6. Conditions de service

- Le **nombre final de convives** doit être confirmé **10 jours avant l'événement**, et ne pourra plus être modifié.
  - Minimum : **40/45 adultes** pour les formules galettes (Variable en fonction de la formule) ou plats en caisson.
- Pour les prestations galettes/crêpes :
  - Arrivée du prestataire : **30 minutes avant le début de service**
  - Les **tables doivent être installées et nappées** (cf. plan fourni)
  - **Éviter les détecteurs de fumée** à proximité
  - **Horaires limites** :
    - Midi : début du repas au plus tard à **14h**
    - Soir : début au plus tard à **21h**
  - Service :
    - Les galettes sont servies **par table**, en simultané
    - Les crêpes sont servies **après** les galettes
  - Toute galette supplémentaire (hors formule) sera facturée **6 € pièce**
- Matériel requis pour l'installation :
  - **Tables linéaires** en fonction du nombre d'invités
  - **Point d'eau, électricité, sol plat, espace abrité et éclairé**
  - Si besoin d'une tonnelle, celle-ci doit être **installée par le client**
- Le prestataire procédera au **lavage de son matériel** sur site

## 7. Durée de prestation

- Durée maximale de service :
  - **4 heures** pour les formules à l'assiette (incluant installation, service, vaisselle)
  - **2 heures** pour les formules cornet (incluant installation, service, vaisselle)
- **Au-delà**, un supplément de **40 €/heure/personnel** sera facturé
- Pour les **mariages au-delà de minuit**, ce même supplément s'appliquera

## 8. Livraisons de plats en caisson

- Supplément livraison :
  - **30 €** jusqu'à 10 km
  - **1,30 €/km au-delà**
- Le matériel livré doit être **nettoyé et retourné** par le client **en début de semaine suivante**

## 9. Zone d'intervention

- Intervention dans un rayon de **10 km autour de Bréal-sous-Montfort**
- Au-delà, **1,30 €/km** sera facturé (trajet + personnel)

## 10. Hygiène et sécurité

- Pour des raisons sanitaires, **aucune denrée alimentaire non consommée ou non servie ne sera laissée sur place.**  
Cette mesure permet de garantir la **sécurité alimentaire** et le **respect de la chaîne du froid.** Aucun recours ne sera accepté à ce titre.
- **Les animaux** ne sont pas autorisés dans l'espace de préparation ou de service
- **Les déchets générés** restent à la **charge de la salle ou de l'organisateur**

## 11. Évolutions tarifaires

- Tout devis signé en 2025 pour une prestation en 2026 ou 2027 pourra faire l'objet d'une **actualisation tarifaire**, en fonction des coûts des matières premières ou du contexte économique.

## 12. Litiges

- En cas de contestation, **le tribunal de Rennes** sera seul compétent.

### L'organisateur :

« Bon pour accord »  
(Date et signature)

### Le prestataire : Breizh Galettes

« Bon pour accord »  
(Date et signature)

