

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

LE CAM'S TRAITEUR

Version applicable aux devis émis à compter du 1er septembre 2026

RÉSERVATION Devis signé + acompte de 30 %	SOLDE À régler au plus tard 8 jours avant l'événement
EFFECTIF FINAL À confirmer au plus tard 15 jours avant	PAIEMENT Chèques non acceptés

Les présentes conditions générales de vente (CGV) encadrent les prestations de traiteur, restauration événementielle, buffets, cocktails, repas servis, livraison, location de matériel, food-truck, animation et prestations accessoires proposées par Le CAM'S Traiteur. Elles complètent le devis accepté par le client. En cas de contradiction, les conditions particulières figurant sur le devis prévalent.

1. Objet et champ d'application

Les CGV s'appliquent à toute commande passée par un client particulier, une association, une entreprise, une collectivité ou tout autre organisme. La validation d'un devis implique l'adhésion sans réserve aux présentes CGV, dont le client reconnaît avoir pu prendre connaissance avant de s'engager.

L'identité juridique complète de l'exploitant, son adresse et ses mentions d'immatriculation sont celles figurant dans les mentions légales du site www.lecamstraiteur.fr et sur les documents commerciaux remis au client.

2. Devis, réservation et formation du contrat

Sauf mention contraire, un devis est valable 30 jours à compter de sa date d'émission et dans la limite des disponibilités à la date de l'événement. La date n'est définitivement réservée qu'après réception :

- du devis daté et signé avec la mention « Bon pour accord » ou validation électronique équivalente ;
- de l'acompte prévu au devis, fixé par défaut à 30 % du montant TTC ;
- et, lorsque cela est demandé, des informations nécessaires à l'organisation de la prestation.

À défaut de réception de ces éléments, Le CAM'S Traiteur reste libre d'accepter une autre prestation à la même date. Toute option ou pré-réservation non accompagnée d'un acompte ne constitue pas une réservation ferme.

3. Prix et base tarifaire

Les prix sont exprimés en euros TTC, sauf indication contraire. Les tarifs de la carte « Mariage 2026-2027 » sont prévus pour les prestations réalisées du 1er septembre 2026 au 31 décembre 2027. Le prix définitif est toujours celui du devis accepté.

Lorsque la formule est annoncée sur une base de 100 personnes, les ajustements suivants peuvent être appliqués pendant la haute saison, de mai à septembre :

Effectif facturé	Ajustement sur le tarif de base
100 personnes et plus	Tarif de base
80 à 99 personnes	+ 10 %
50 à 79 personnes	+ 15 %
20 à 49 personnes	+ 20 %
Moins de 20 personnes	+ 30 %

Hors de cette période, ou pour toute prestation particulière, l'ajustement éventuellement applicable est celui indiqué sur le devis. Les frais de livraison, déplacement, personnel, location, vaisselle, boissons, matériel et options ne sont inclus que s'ils sont expressément mentionnés.

4. Modalités de paiement

Sauf échéancier particulier indiqué au devis, un acompte de 30 % est exigible à la réservation et le solde doit être intégralement réglé au plus tard 8 jours calendaires avant l'événement. Pour une commande conclue moins de 8 jours avant la prestation, le règlement total est exigible à la commande.

Les chèques ne sont pas acceptés. Les moyens de paiement autorisés sont ceux indiqués sur le devis ou la facture, notamment virement, carte bancaire et espèces dans les limites légales.

Le défaut de paiement à l'échéance autorise Le CAM'S Traiteur à suspendre ou à ne pas exécuter la prestation, après information du client, sans que cette suspension puisse être assimilée à une annulation imputable au prestataire.

5. Effectif définitif et modifications

Le client communique l'effectif définitif au plus tard 15 jours calendaires avant l'événement, sauf délai différent prévu au devis. Cet effectif sert de base minimale de facturation. Toute diminution communiquée après ce délai ne donne lieu à aucun remboursement ni réduction de facture, les achats, préparations et moyens humains ayant déjà été engagés.

Une augmentation de l'effectif reste possible uniquement après accord écrit du prestataire, sous réserve de disponibilité des produits, du matériel et du personnel. Elle donne lieu à facturation complémentaire au tarif applicable.

Toute modification de menu, d'horaire, de lieu, de plan de service ou d'options demandée par le client peut entraîner une révision du prix. Elle n'est opposable au prestataire qu'après confirmation écrite.

6. Annulation par le client

Toute annulation doit être notifiée par écrit. Compte tenu de la réservation de la date, des achats, de la préparation, de la mobilisation du personnel et des engagements pris auprès de fournisseurs, l'indemnité d'annulation suivante est due, sauf conditions plus favorables prévues au devis :

Date de réception de l'annulation	Indemnité due sur le montant TTC du devis
Plus de 90 jours avant l'événement	30 %
De 60 à 90 jours avant	40 %
De 30 à 59 jours avant	60 %
De 15 à 29 jours avant	80 %
Moins de 15 jours avant ou absence du client	100 %

Les sommes déjà versées s'imputent sur l'indemnité due. Lorsque le client justifie d'un cas de force majeure au sens du droit applicable, les parties recherchent prioritairement une solution de report ; à défaut, les conséquences financières sont traitées conformément aux dispositions légales applicables.

7. Report de l'événement

Une demande de report est étudiée selon les disponibilités. Le report n'est acquis qu'après accord écrit sur une nouvelle date. Les frais déjà engagés et non récupérables, ainsi que toute différence tarifaire liée à la nouvelle date, aux produits ou aux coûts de personnel, restent à la charge du client. À défaut d'accord sur une nouvelle date, la demande est traitée comme une annulation.

8. Annulation ou impossibilité du fait du prestataire

Si Le CAM'S Traiteur se trouve dans l'impossibilité d'exécuter la prestation pour une cause qui lui est imputable, les sommes versées au titre des prestations non réalisées sont remboursées, sans préjudice des droits que le client tient de la loi. En cas de force majeure ou d'événement extérieur rendant l'exécution impossible ou dangereuse, les parties recherchent en priorité une solution de report ou d'adaptation.

9. Lieu, accès, horaires et conditions de service

Le client garantit l'accès au lieu de réception aux heures convenues, ainsi que la disponibilité des installations nécessaires précisées au devis : accès véhicule, zone de déchargement, électricité, eau, espace de préparation, réfrigération, sécurité et autorisations éventuelles. Toute difficulté non signalée susceptible d'augmenter le temps de travail ou les moyens nécessaires peut être facturée en supplément.

Les horaires de présence du personnel sont ceux du devis. Toute prolongation demandée ou rendue nécessaire par un retard du programme, au-delà des horaires contractuels, peut donner lieu à une facturation complémentaire selon le tarif horaire indiqué au devis ou, à défaut, selon le tarif habituel du prestataire.

10. Livraison, matériel, vaisselle et cautions

Les frais de livraison et de reprise sont facturés conformément au devis. Le matériel, les caissons, la vaisselle, les nappages, les éléments de décoration ou tout autre équipement mis à disposition restent la propriété de leur détenteur et doivent être restitués dans l'état prévu au contrat.

Une caution peut être exigée. Toute perte, casse, détérioration anormale ou non-restitution est facturée au coût de remplacement ou de remise en état, déduction faite le cas échéant de la caution déjà encaissée.

11. Hygiène, chaîne du froid, allergènes et restes alimentaires

Le client s'engage à signaler par écrit, au plus tard lors de la confirmation de l'effectif, toute allergie, intolérance ou contrainte alimentaire connue concernant les convives. Le CAM'S Traiteur adapte la prestation dans la mesure techniquement possible. Malgré les précautions prises, l'absence totale de traces d'allergènes ne peut être garantie dans un laboratoire ou une cuisine manipulant plusieurs catégories d'aliments.

Les plats sont remis ou servis selon des conditions de conservation adaptées. Lorsque des denrées ou restes alimentaires sont laissés au client à sa demande, la responsabilité de leur conservation, de leur remise en température et de leur consommation est transférée au client à compter de leur remise. Le prestataire peut refuser de remettre des denrées si les conditions de sécurité alimentaire ne sont pas réunies.

12. Boissons alcoolisées

Lorsque des boissons alcoolisées sont fournies ou servies, leur consommation reste soumise à la réglementation en vigueur. Le prestataire peut refuser de servir une personne manifestement en état d'ébriété ou lorsque la sécurité des personnes l'exige. Lorsque le client apporte ses propres boissons, leur qualité, leur provenance et leur quantité relèvent de sa responsabilité, sous réserve des conditions de service prévues au devis.

13. Droit de rétractation

Pour les contrats conclus à distance ou hors établissement portant sur une prestation de restauration devant être fournie à une date ou à une période déterminée, le client consommateur ne bénéficie pas du délai de rétractation de 14 jours, conformément à l'article L. 221-28, 12° du Code de la consommation. Cette exclusion concerne notamment les réceptions, mariages, cocktails, buffets et repas réservés pour une date déterminée.

14. Responsabilité et assurance

Chaque partie répond des dommages directs qu'elle cause par sa faute. Le CAM'S Traiteur ne peut être tenu responsable des conséquences d'informations inexacts ou tardives fournies par le client, d'un défaut d'accès au site, d'une installation électrique ou technique non conforme, ni des actes des invités, prestataires tiers ou personnes placées sous la responsabilité du client.

Les objets personnels, cadeaux, enveloppes, effets vestimentaires et matériels appartenant au client ou aux invités demeurent sous leur garde. Sauf faute prouvée du prestataire, aucune responsabilité ne peut être engagée en cas de perte, vol ou détérioration de ces biens.

15. Réclamations et médiation de la consommation

Toute difficulté doit être signalée dès que possible pendant la prestation afin de permettre une correction immédiate. Pour faciliter son traitement, toute réclamation ultérieure doit être adressée par écrit, de préférence dans les 48 heures, avec les justificatifs utiles, sans que ce délai ne prive le consommateur de ses droits légaux.

Après une réclamation écrite préalable restée sans solution amiable, le client consommateur peut saisir gratuitement le médiateur de la consommation dont relève Le CAM'S Traiteur.

À COMPLÉTER AVANT PUBLICATION : nom, adresse postale et site internet du médiateur de la consommation auquel Le CAM'S Traiteur a effectivement adhéré.

À défaut d'accord amiable ou de médiation, le litige relève des juridictions compétentes selon les règles de droit commun. Pour un client consommateur, aucune clause ne peut le priver des règles impératives de compétence territoriale qui lui sont applicables.

16. Dispositions spécifiques aux clients professionnels

Pour les clients professionnels, toute somme non payée à l'échéance entraîne, de plein droit et sans rappel préalable, l'application de pénalités de retard calculées à un taux au moins égal à trois fois le taux de l'intérêt légal, ainsi qu'une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement par facture impayée. Lorsque les frais de recouvrement réellement exposés sont supérieurs à cette indemnité, une indemnisation complémentaire peut être demandée sur justification.

Aucun escompte n'est accordé pour paiement anticipé, sauf mention contraire sur le devis ou la facture.

17. Données personnelles

Les données collectées pour l'établissement des devis, la gestion des commandes, la facturation et le suivi client sont utilisées uniquement pour les besoins de la relation contractuelle et les obligations légales du prestataire. Le client peut exercer ses droits dans les conditions précisées par la politique de confidentialité du site ou en écrivant à lecamstraiteur@gmail.com.

18. Acceptation des CGV

La signature ou la validation du devis vaut acceptation des présentes CGV. Le client reconnaît notamment avoir été informé des conditions de réservation, du calendrier de paiement, de la fixation de l'effectif définitif, des conditions d'annulation et, lorsqu'il est consommateur, de l'exception au droit de rétractation applicable aux prestations de restauration fournies à une date déterminée.

LE CLIENT	LE CAM'S TRAITEUR
Date : _____ Signature précédée de « Bon pour accord »	Date : _____ Signature précédée de « Bon pour accord »

Note de mise en ligne

Ce document constitue une base contractuelle adaptée à l'activité présentée sur le site. Avant publication, vérifier l'identité juridique complète de l'exploitant et renseigner impérativement le médiateur de la consommation effectivement désigné. Une validation par un professionnel du droit est recommandée pour tenir compte de votre organisation exacte et de vos pratiques commerciales.

Références principales : Code de la consommation, art. L. 221-28 ; règles relatives aux CGV et à la médiation de la consommation ; Code de commerce, art. L. 441-10 et D. 441-5 pour les retards de paiement entre professionnels.