

Location - Prestation - Vente : Conditions Générales

Toute location, prestation de service et/ou vente, vaut acceptation des conditions générales ci-après

Tarif H.T. Le tarif correspond à une journée d'utilisation. Les journées supplémentaires sont facturées à hauteur de 30 % du tarif initial. Les locations de longue durée font l'objet d'un devis adapté. Nos prix s'entendent hors taxes, hors transport et hors assurances. La date et l'horaire de restitution du matériel sont impératifs. Tout retard sera facturé selon le tarif en vigueur.

Commande Toute commande doit être passée par écrit, sauf conventions particulières contraires et sous réserve de disponibilité.

Annulation En cas d'annulation, les conditions suivantes seront appliquées :

- Droit de rétractation sous 7 jours après réception du bon de réservation : remboursement total des sommes versées.

- De 7 jours après la réception du bon de réservation à 30 jours avant la date de l'événement : l'acompte n'est pas remboursé.

- Aucun remboursement possible si l'annulation intervient à moins de 30 jours de l'événement.

Modification de commande Aucune modification de commande à la baisse n'est acceptée à J-7. Le client ne peut pas annuler d'articles mais peut modifier les quantités. Un minimum de 90 % de la commande initiale est imposé. Toute modification entraîne une facturation de 15 € TTC par changement (une seule modification tolérée sans frais).

Retrait libre-service à notre dépôt Le retrait en libre-service implique que le client charge lui-même le matériel dans un véhicule adapté. Certains produits ne peuvent être transportés en remorque ou camion benne. Consultez-nous avant retrait.

Forfait livraison, reprise et transport Ce forfait ne comprend pas la manutention ni la mise en place du matériel. Celui-ci est déposé à l'endroit indiqué, au plus près du véhicule de transport, et repris dans les mêmes conditions. L'accès doit être sans marche et sur sol dur. Le client doit être présent pour réceptionner la commande et aider au transport des articles loués. En son absence, des frais supplémentaires seront facturés. Pour la reprise, le matériel doit être conditionné comme à la livraison et placé au même endroit. Tout manquement entraînera des frais supplémentaires.

Garantie – Chèque de caution Toute commande nécessite un chèque de caution ou une empreinte bancaire, dont le montant est précisé dans le bon de réservation. La caution, distincte du règlement, est restituée après vérification du matériel. Tout article manquant ou détérioré sera facturé au prix de remplacement.

Mise à disposition et retour des matériels loués :

Le client doit être présent lors de la livraison et de la restitution. Il reconnaît recevoir les matériels en bon état, conformes aux normes d'hygiène et de sécurité. Un inventaire sera effectué à la mise à disposition et au retour. Les matériels doivent être triés, rangés et restitués dans leur emballage d'origine. En cas d'absence du client à l'inventaire, seul celui du loueur fera foi.

Utilisation – Réparation – Non restitution

Le client s'engage à utiliser le matériel conformément à son usage prévu et à ne pas l'endommager. Il est responsable de son entretien et doit le protéger contre toute détérioration (vandalisme, intempéries, etc.). Aucune indemnité ne sera versée en cas de panne. Tout matériel manquant ou cassé sera facturé au tarif de remplacement en vigueur.

Le matériel non textile doit être rendu propre et conditionné comme à la livraison. Des frais de 50 € HT/heure seront facturés pour tout nettoyage supplémentaire nécessaire. Les couverts, assiettes, verres et ustensiles de cuisine doivent être vidés de tout aliment ou liquide avant restitution. Certains appareils de cuisine doivent être nettoyés avant retour (exemple : réfrigérateur, plancha), sauf mention contraire.

Il n'est pas demandé de nettoyer : Les couverts, les assiettes, les ustensiles de cuisine et les verres, mais vous devez les restituer sans aliments et sans liquide dans les caisses et casiers prévus à cet effet.

Facturation et Paiement

Le paiement est exigé à la réservation pour les commandes inférieures à 100 € TTC ou passées à moins de 30 jours de l'événement. Un acompte non remboursable doit être versé pour valider la réservation. La caution n'est encaissée qu'en cas de non-retour ou de détérioration du matériel.

Règlement Toute facture est payable dès réception ou selon conditions négociées avec le client. En cas de retard de paiement, des pénalités seront appliquées :

- Intérêts de retard à 1,5 fois le taux légal,
- Frais d'intervention contentieuse,
- Indemnité de 15 % des sommes dues, en plus des frais judiciaires. Aucun escompte ne sera accordé en cas de paiement anticipé.

Réserve de propriété

Le matériel loué reste la propriété du loueur et ne peut être saisi par un créancier du client. Le matériel vendu reste propriété du vendeur jusqu'au paiement intégral. Cependant, les risques sont transférés dès la livraison.

Force majeure Le loueur ne pourra être tenu responsable des retards ou non-livraisons causés par des événements indépendants de sa volonté (grève, intempérie, accident, interdiction officielle, etc.).

Validation

En validant sa commande, le client reconnaît avoir pris connaissance et accepté les présentes conditions générales de location.

Barème perte et casse en seconde page

Barème appliqué en cas de perte ou casse de matériel ci-dessous

DESCRIPTION	CASSE H.T.	T.T.C.
Porcelaine		
Assiette ronde 26 cm	5	6
Assiette ronde 22,5 cm	4	4,8
Assiette creuse 21 cm	3	3,6
Assiette vintage	5	6
Assiette cocktail 13 cm	3	3,6
assiette carrée 26 cm	6	7,2
assiette carrée 22 cm	5	6
assiette carrée 18 cm	4	4,8
assiette carrée 12 cm	3	3,6
assiette snake 27 cm	5	6
assiette snake 23 cm	5	6
assiette snake creuse	5	6
assiette ronde dorée 26 cm	6,68	8
assiette ronde dorée 22 cm	5	6

	CASSE H.T.	T.T.C.
Plat cassoulet 10p,	35	42
Ramequin octave	4	4,8
Saladier en verre	2,5	3
Plat ovale en inox 40/50/60 cm	20	24
Planche en bois présentation	20	24
Accessoire service Grand	7	8,4
Accessoire service Petit	5	6
Corbeille pain osier / duo sel.poiv	3	3,6
Bac gastro GN 1/1	20	24
Grille etuve 600*400	10	12

DESCRIPTION	CASSE H.T.	T.T.C.
Couverts		
Gamme baguette		
Fourchette / entremet	3	3,6
fourchette poisson	3	3,6
Couteau / entremet	4	4,8
couteau poisson	3,5	4,2
Couteau steak pointu	5	6
Cuillère café / entremet	1,5	1,8
Cuillère café	1,5	1,8
Cuillère moka	1,5	1,8
Fourchette dorée	4	4,8
Fourchette entremet dorée	4	4,8
Couteau doré	5	6
Couteau entremet doré	5	6
Cuillère entremet dorée	4	4,8
Cuillère à café dorée	3	3,6

	CASSE H.T.	T.T.C.
Couteau basic	2	2,4
Fourchette basic	1,5	1,8
Cuillère à café basic	1,5	1,8
Couteau 9e art	11,31	13,57
Couteau entremet 9e art	10	12
Fourchette 9e art	9	10,8
Fourchette entremet 9e art	9	10,8
Cuillère entremet 9e art	9	10,8
Cuillère à café 9e art	9	10,8

DESCRIPTION	CASSE H.T.	T.T.C.
Verres		
Verre élégance 31 cl	3	3,6
Verre élégance 19 cl - 24,5 cl	2,5	3
Flûte élégance 17 cl	2,5	3
verre eau gobelet 36 cl - LIMA	3	3,6
verre à Vin/Flute dégustation	3	3,6
verre Alkemist Gobelet	5	6
verre Alkemist à Pied	6	7,2
Verre bodega	2	2,4
Verre Mojito / Tube	3	3,6
chope bière	4	4,8
Martini	5	6
Verre bière	2,5	3
Verre digestif 25 cl	2,5	3
Verrine	1,5	1,8

	CASSE H.T.	T.T.C.
Tasse café	3	3,6
Sous tasse	3	3,6
Tassé Thé - p'tit dej	4	4,8
Sous tasse thé	3	3,6
Bol	3	3,6

DESCRIPTION	CASSE H.T.	T.T.C.
Caisse transport plastique	10	12
Casier à verre	60	72
Carafe verre	4	4,8
Seau champagne	20	24
Vasque Inox	40	48
Vase martini 50 cm	20	24
Vase martini 70 cm	30	36
Vase boule	10	12

	CASSE H.T.	T.T.C.
Nappage		
Nappe ronde	30	36
Nappe rectangle 300 cm blanc	30	36
Nappe rectangle 300x200	40	48
Nappe carré 240 cm blanc	30	36
housses table mange debout	12,5	15
housses de table rectangle	30	36
serviette de table	2,5	3

Certains articles loués ne sont pas répertoriés.

Le coût de la remise en fonction ou du remplacement d'un matériel endommagé sera déterminé au cas par cas selon l'ampleur des dommages.

Si le matériel peut être réparé à moindre coût, la réparation sera privilégiée.

Si celui-ci nous semble irréparable, le matériel vous sera facturé au prix de remplacement.