



Elise Schmitt

Cheffe à domicile

CONDITIONS GENERALES DE VENTE, DE RESERVATION ET D'ANNULATION

PRESTATION CHEF A DOMICILE

1. Application des conditions générales de vente

Les présentes conditions générales de vente et de réservation s'appliquent à l'ensemble des prestations proposées par la cheffe *Elise SCHMITT*. Ces conditions générales de vente sont visibles sur le site internet www.cuisine-partagee.com et sont adressées systématiquement au client en page 2 des devis envoyés ; afin de lui permettre d'effectuer sa réservation. Toute réservation devient ferme par la signature du devis, le règlement d'un acompte ou la réservation en ligne, qui implique donc de la part du client l'adhésion complète et sans réserve aux présentes conditions.

2. Condition de réservation

Afin de pouvoir vous garantir des plats faits à base de produits de grande qualité, et un maximum de produits bio, la cheffe *Elise SCHMITT* demande au client le nombre définitif de convives et les dernières modifications de commande, au plus tard 4 jours avant la prestation. Ces informations serviront de base pour la facturation finale en cas d'annulation partielle, c'est-à-dire de modification ou de révision à la baisse de la réservation.

3. Versement d'un acompte

Pour toute nouvelle réservation, nous demandons le versement d'un acompte de 30% du montant total de la réservation. Ce versement sera déduit de la facture finale de la prestation. Ce règlement est possible par l'envoi d'un chèque, en espèce ou par virement bancaire. A défaut de règlement, la cheffe *Elise SCHMITT* ne garantit pas la réservation.

Pour toute demande de réservation de Bon Cadeau (toutes prestations confondues), le règlement de la totalité du bon cadeau est demandé à la réservation (réservation non annulable, non remboursable).

4. En cas d'annulation totale :

- Moins de 15 jours avant la date de la prestation, l'acompte est remboursé.
- Entre 14 jours et 6 jours avant la prestation, l'acompte est conservé et réutilisable sur une prochaine réservation dans l'année en cours.
- Moins de 5 jours avant la date prévue de la prestation, l'acompte est non remboursable, non réutilisable.

5. Les tarifs affichés incluent :

- L'organisation d'un rendez-vous avec *Elise SCHMITT* pour la création ou la validation du Menu
- Les courses nécessaires au repas effectuées par nos soins
- La préparation du repas au domicile du client, et le dressage du couvert
- Le service à table jusqu'à 8 personnes, (en supplément pour les buffets, cocktails et brunch)
- La vaisselle fournie jusqu'à 8 personnes-sur demande et selon le besoin du client
- Le débarrassage de la table, et le nettoyage de la cuisine

6. Les tarifs affichés n'incluent pas :

- Le linge de table* et la location de vaisselle au-delà de 8 personnes*
- Les frais de déplacements, sauf indication contraire dans le corps du devis
- Les boissons – l'accord mets & vins*
- La décoration de la table ou de la pièce de réception*

** possibilités en supplément et sur demande*

7. Caution

Jusqu'à 8 personnes, la cheffe *Elise SCHMITT* propose un service gratuit de mise à disposition de vraie vaisselle, pour la prestation commandée. Cependant, en cas de dommage matériel ou de casse de vaisselle par le client, une facture sera présentée au client lui indiquant la somme due au titre de dédommagement (facture d'achat du matériel à l'appui).

8. Durée de conservation

En cas de surplus de plats préparés ou de matière premières en fin de prestation et au domicile du client, la cheffe *Elise SCHMITT*, se garde le droit de laisser l'entière responsabilité ou non de ces aliments préparés. Dans tous les cas, la cheffe *Elise SCHMITT* utilise un système d'étiquetage pour ses produits, indiquant la date de fabrication, les ingrédients et allergènes, la température de stockage et la date de péremption de ses produits (généralement 24 à 48h). Cuisine Partagée décline ainsi toutes responsabilités en cas de stockage prolongé ou dans de mauvaises conditions de ses produits, postérieurement à la prestation.

9. Allergènes

L'ensemble des Menus affichés sur le site internet (www.cuisine-partagee.com) ; ainsi que des Menus envoyés aux clients, comportent un affichage clair des allergènes contenus dans les plats et produits proposés.

La cheffe *Elise SCHMITT* a l'habitude de servir et livrer des clients présentant des intolérances à certains allergènes, et de proposer des Menus adaptés. Nous invitons nos clients à en faire la demande.

Nous invitons les clients à nous contacter et surtout à **nous prévenir en cas d'allergies**, afin que tout soit mis en œuvre pour garantir des plats sans allergènes en cas de demande. Cependant, et ce malgré toute la vigilance apportée à notre travail en terme de nettoyage et de respect des normes HACCP, l'ensemble des fabrications et des plats proposés sont fabriqués dans le même laboratoire.

Par définition, **l'ensemble des plats fabriqués peuvent contenir des traces de** : gluten, œufs, céleri, crustacés, moutarde, poisson, soja, lait, graines de sésame, arachides, sulfites et mollusques.

10. Hygiène alimentaire

La cheffe *Elise SCHMITT* travaille avec le Laboratoire LIDAL à Seynod, pour un contrôle trimestriel sur des aliments prélevés au hasard, un contrôle des surfaces de travail ; ainsi qu'un contrôle de vieillissement pour les chocolats, permettant la fixation d'une DLC. Nous vous invitons à nous contacter pour tout complément d'information.

11. Accès et mise à disposition

Pour les prestations à domicile, il sera convenu avec le client d'un horaire d'arrivée de la cheffe. Nous vous remercions de respecter l'horaire prévu et la mise à disposition d'une cuisine propre et rangée.

L'accès à un réfrigérateur allumé et dont la température est comprise entre +2 et +6°C ; et/ou d'un congélateur à -18°C le cas échéant ; est impératif afin de ne pas couper la chaîne du froid.

La cheffe *Elise SCHMITT* décline toute responsabilité en cas de retard du repas, si un ménage s'avérait nécessaire à son arrivée ; et se réserve le droit de facturer ce temps de ménage supplémentaire.

12. Effectif

Au-delà de 8 personnes et selon le Menu ou la Formule choisie, une personne supplémentaire (minimum) sera nécessaire au service du repas. Nous facturons un supplément de 30€/par heure et par personne supplémentaire. Les éventuels frais supplémentaires de personnel seront annoncés à la réservation et indiqués dans le devis.

1. Modalités de règlement

Le règlement du solde se fait en fin de prestation ; sur présentation de la facture établie par la cheffe *Elise SCHMITT*, déduction faite de l'acompte versé à la réservation.

Tout retard sur la date de règlement fixée, entraîne une majoration de 1.5 % du montant total de la facture, par période de 10 jours de retard et ceux sans mise en demeure préalable.

Elise SCHMITT ETS étant une Micro-Entreprise, elle bénéficie par définition d'une franchise de TVA. Tous nos devis et factures comportent la mention « Montant HT. TVA non applicable, art. 293 B du CGI. »

2. Réclamations

Aucune réclamation concernant le déroulé de l'atelier ne sera recevable postérieurement au jour où celui-ci a eu lieu.

ATELIERS CULINAIRES- CGV

3. Application des conditions générales de vente

Les présentes conditions générales de vente et de réservation s'appliquent à l'ensemble des prestations proposées par la cheffe *Elise SCHMITT*. Ces conditions générales de vente sont visibles sur le site internet www.cuisine-partagee.com et sont adressées systématiquement au client avec chaque devis envoyé ; afin de lui permettre d'effectuer sa réservation. Toute réservation devient ferme par la signature du devis et/ou le règlement d'un acompte ou la réservation en ligne, qui implique donc de la part du client l'adhésion complète et sans réserve aux présentes conditions.

4. Condition de réservation

Afin de pouvoir vous garantir des plats faits à base de produits de grande qualité, et un maximum de produits bio, la cheffe *Elise SCHMITT* demande au client le nombre définitif de participants à l'ateliers, 8 jours avant la prestation. Cet effectif servira de base pour la facturation finale, même si le nombre de participants était revu à la baisse ultérieurement.

5. Versement d'un acompte

Pour toute nouvelle réservation, nous demandons le versement d'un acompte de 50% du montant total de la réservation. Ce versement sera déduit de la facture finale de la prestation. Ce règlement est possible par l'envoi d'un chèque, ou par virement bancaire. A défaut de règlement, la cheffe *Elise SCHMITT* ne garantit pas la réservation.

Pour toute demande de réservation de Bon Cadeau (toutes prestations confondues), le règlement de la totalité du bon cadeau est demandé à la réservation (réservation non annulable, non remboursable).

6. En cas d'annulation totale d'un atelier :

- Plus de 15 jours avant la date de la prestation, l'acompte est remboursé.
- Entre 14 jours et 5 jours avant la prestation, l'acompte est conservé et réutilisable sur une prochaine réservation dans l'année en cours.
- Moins de 4 jours avant la date prévue de la prestation, l'acompte est non remboursable, non réutilisable.

7. Les tarifs affichés incluent :

- Les courses nécessaires à l'atelier effectuées par nos soins
- La mise à disposition de petit matériel et tabliers selon le besoin
- La rédaction et l'impression de fiches recettes pour les participants
- Le nettoyage de l'espace ayant servi à l'atelier

8. Les tarifs affichés n'incluent pas (sauf indication contraire dans le corps du devis) :

- Le linge de table* et la location de vaisselle (assiette et couverts) *
- La mise à disposition de gros matériel de cuisine (four, table, etc)
- Les frais de déplacements (calculés à 0.45€/ km)
- Les boissons accompagnant le repas ou la dégustation*

** possibilités en supplément et sur demande*

9. Prêt du petit matériel

La cheffe *Elise SCHMITT* mets à disposition des participants du petit matériel nécessaire à l'atelier. En cas de dommage matériel ou de casse par l'un ou l'une des participants, une facture sera présentée au client ayant effectué la réservation ; lui indiquant la somme due au titre de dédommagement (facture d'achat du matériel à l'appui). *Elise SCHMITT* est couverte par une assurance responsabilité civile professionnelle en cas de casse ou

de détérioration de l'espace mis à disposition pour l'atelier.

10. Durée de conservation

En cas de surplus de matière premières en fin de prestation, la cheffe *Elise SCHMITT*, se garde le droit de laisser l'entièreté ou non de ces aliments préparés, au client.

Dans tous les cas, la cheffe *Elise SCHMITT* utilise un système d'étiquetage pour ses produits, indiquant la date de fabrication, les ingrédients et allergènes, la température de stockage et la date de péremption de ses produits (généralement 24 à 48h). Elise SCHMITT décline ainsi toute responsabilité en cas de stockage prolongé ou dans de mauvaises conditions de ses produits, postérieurement à la prestation.

11. Allergènes

La cheffe *Elise SCHMITT* a l'habitude de servir et livrer des clients présentant des intolérances à certains allergènes, et de proposer des Menus adaptés. Nous invitons nos clients à en faire la demande.

Nous invitons les clients à nous contacter et surtout à **nous prévenir en cas d'allergies**, afin que tout soit mis en œuvre pour garantir des plats sans allergènes en cas de demande. Cependant, et ce malgré toute la vigilance apportée à notre travail en terme de nettoyage et de respect des normes HACCP, l'ensemble des fabrications et des plats proposés sont fabriqués dans le même laboratoire. Par définition, **l'ensemble des plats fabriqués peuvent contenir des traces de** : gluten, œufs, céleri, crustacés, moutarde, poisson, soja, lait, graines de sésame, arachides, sulfites et mollusques.

12. Hygiène alimentaire & sécurité

La cheffe *Elise SCHMITT* travaille avec un laboratoire, pour un contrôle trimestriel sur des aliments prélevés au hasard, un contrôle des surfaces de travail ; ainsi qu'un contrôle de vieillissement pour les chocolats, permettant la fixation d'une DLC. Nous vous invitons à nous contacter pour tout complément d'information.

La cheffe *Elise SCHMITT* prend toutes les précautions nécessaires pour éviter les accidents sur les ateliers, lors de la manipulation de couteaux et autres ustensiles dangereux. De même que les cuissons et manipulations à risques lors des ateliers en duo parent/enfant seront assurées par la cheffe uniquement pour éviter toute risque d'accident.

13. Accès et mise à disposition

Pour les prestations à domicile, il sera convenu avec le client d'un horaire d'arrivée de la cheffe. Nous vous remercions de respecter l'horaire prévu.

L'accès à un réfrigérateur allumé et dont la température est comprise entre +2 et +6°C ; et/ou d'un congélateur à -18°C le cas échéant ; est impératif afin de ne pas couper la chaîne du froid.

La cheffe *Elise SCHMITT* demande pour les ateliers à domicile, la mise à disposition d'une cuisine ou d'un espace de travail propre et rangé avec des plans de travail propre et non ébréchés ; conformes aux normes HACCP, faute de quoi, Elise SCHMITT décline toute responsabilité en cas d'accident de l'un ou l'une des participants et/ou d'intoxication alimentaire.

La cheffe *Elise SCHMITT* décline toute responsabilité en cas de retard au démarrage de l'atelier, si un nettoyage des espaces s'avérait nécessaire à son arrivée ; et elle se réserve le droit de facturer ce temps de ménage supplémentaire.

14. Modalités de règlement

Le règlement du solde se fait sous 10 jours net ; sur présentation de la facture établie par la cheffe *Elise SCHMITT*, déduction fait de l'acompte versé à la réservation.

Tout retard sur la date de règlement fixée, entraîne une majoration de 1.5 % du montant total de la facture, par période de 10 jours de retard et ceux sans mise en demeure préalable.

Elise SCHMITT ETS étant une Micro-Entreprise, elle bénéficie par définition d'une franchise de TVA. Tous nos devis et factures comportent la mention « Montant HT. TVA non applicable, art. 293 B du CGI. »

15. Réclamations

Aucune réclamation concernant le déroulé de l'atelier ne sera recevable postérieurement au jour où celui-ci a eu lieu.

VENTE DE PRODUITS – LIVRAISONS – CGV

16. Application des conditions générales de vente

Les présentes conditions générales de vente et de réservation s'appliquent à l'ensemble des prestations proposées par la cheffe *Elise SCHMITT*. Ces conditions générales de vente sont visibles sur le site internet www.cuisine-partagee.com et sont adressées systématiquement au client en page 2 des devis envoyés ; afin de lui permettre d'effectuer sa réservation. Toute réservation devient ferme par la signature du devis, le règlement d'un acompte ou la réservation en ligne, qui implique donc de la part du client l'adhésion complète et sans réserve aux présentes conditions.

17. Condition de réservation

Afin de pouvoir vous garantir des plats faits à base de produits de grande qualité, et un maximum de produits bio, la cheffe *Elise SCHMITT* demande au client le nombre définitif de convives et les dernières modifications de commande, au plus tard 72h avant la prestation. Ces informations serviront de base pour la facturation finale en cas d'annulation partielle, c'est-à-dire de modification ou de révision à la baisse de la réservation.

18. Versement d'un acompte

Pour toute nouvelle réservation, nous demandons le versement d'un acompte de 30% du montant total de la réservation. Ce versement sera déduit de la facture finale de la prestation. Ce règlement est possible par l'envoi d'un chèque, en espèce ou par virement bancaire. A défaut de règlement, la cheffe *Elise SCHMITT* ne garantit pas la réservation.

Pour toute demande de réservation de Bon Cadeau (toutes prestations confondues), le règlement de la totalité du bon cadeau est demandé à la réservation (réservation non annulable, non remboursable).

19. En cas d'annulation totale :

- Moins de 15 jours avant la date de la prestation, l'acompte est remboursé.
- Entre 14 jours et 5 jours avant la livraison, l'acompte est conservé et réutilisable sur une prochaine réservation dans l'année en cours.
- Moins de 4 jours avant la date prévue de la livraison, l'acompte est non remboursable, non réutilisable.

20. Les tarifs affichés incluent :

- La préparation du repas dans le local de fabrication de la cheffe *Elise SCHMITT*
- La livraison par la cheffe au domicile du client
- Sur demande : le conditionnement des plats préparés dans des contenants non jetables, récupérés non-nettoyés le jour même ou le lendemain de la livraison (et nettoyés par nos soins)
- Le prêt de vaisselle (assiettes et couverts) sur demande et ce jusqu'à 24 personnes

21. Les tarifs affichés n'incluent pas :

- Le linge de table* et la location de vaisselle au-delà de 24 personnes*
- Les frais de déplacements, sauf indication contraire dans le corps du devis
- Les boissons – l'accord mets & vins*
- La décoration de la table ou de la pièce de réception, sauf indication sur le devis*

** possibilités en supplément et sur demande*

22. Prêt de vaisselle

Jusqu'à 24 personnes, la cheffe *Elise SCHMITT* propose un service gratuit de mise à disposition de vraie vaisselle (assiettes et couverts), pour la prestation commandée. Cependant, en cas de dommage matériel ou de casse de vaisselle par le client, une facture sera présentée au client lui indiquant la somme due au titre de dédommagement

(facture d'achat du matériel à l'appui).

23. Durée de conservation

L'ensemble des plats livrés par la cheffe *Elise SCHMITT* (hors buffet-cocktail) ; sont individuellement étiquetés. L'étiquette indique pour chaque plat/produit : les ingrédients utilisés, les allergènes présents, la température de stockage et la date de péremption du produit (généralement 24 à 48h). La cheffe *Elise SCHMITT* décline ainsi toutes responsabilités en cas de stockage prolongé ou dans de mauvaises conditions de ses produits, postérieurement à la prestation.

24. Allergènes

L'ensemble des Menus affichés sur le site internet (www.cuisine-partagee.com) ; ainsi que des Menus envoyés aux clients, comportent un affichage clair des allergènes contenus dans les plats et produits proposés.

La cheffe *Elise SCHMITT* a l'habitude de servir et livrer des clients présentant des intolérances à certains allergènes, et de proposer des Menus adaptés. Nous invitons nos clients à en faire la demande.

Nous invitons les clients à nous contacter et surtout à **nous prévenir en cas d'allergies**, afin que tout soit mis en œuvre pour garantir des plats sans allergènes en cas de demande. Cependant, et ce malgré toute la vigilance apportée à notre travail en terme de nettoyage et de respect des normes HACCP, l'ensemble des fabrications et des plats proposés sont fabriqués dans le même laboratoire.

Par définition, **l'ensemble des plats fabriqués peuvent contenir des traces de** : gluten, œufs, céleri, crustacés, moutarde, poisson, soja, lait, graines de sésame, arachides, sulfites et mollusques.

25. Hygiène alimentaire

La cheffe *Elise SCHMITT* travaille avec le Laboratoire LIDAL à Seynod, pour un contrôle trimestriel sur des aliments prélevés au hasard, un contrôle des surfaces de travail ; ainsi qu'un contrôle de vieillissement pour les chocolats, permettant la fixation d'une DLC. Nous vous invitons à nous contacter pour tout complément d'information.

26. Accès et mise à disposition

Pour les livraisons, il sera convenu avec le client d'un horaire d'arrivée de la cheffe.

L'accès à un réfrigérateur allumé et dont la température est comprise entre +2 et +6°C ; et/ou d'un congélateur à -18°C le cas échéant ; est impératif afin de ne pas couper la chaîne du froid.

La cheffe *Elise SCHMITT* assure un suivi et un contrôle de la chaîne du froid lors de ses livraisons, aussi, elle décline toute responsabilité en cas de mauvais stockage des produits, de rupture de la chaîne du froid après la livraison, ou de conservation au-delà de la date limite de consommation indiquée sur l'étiquette du produit consommé.

27. Frais de déplacement

Elise SCHMITT, chef à domicile et dirigeante de *Cuisine Partagée*, se déplace sur le Bassin Annécien, sur l'ensemble de la Savoie et Haute Savoie, la Suisse Romande et au-delà sur demande. Les frais de déplacement sont facturés et calculés à 0.40€/ km.

28. Modalités de règlement

Le règlement du solde se fait en fin de prestation ou à la livraison ; sur présentation de la facture établie par la cheffe *Elise SCHMITT*, déduction fait de l'acompte versé à la réservation. Ce règlement sera fait en direct et sera possible en espèces, par carte bancaire ou par chèque.

Cuisine Partagée – Elise SCHMITT ETS étant une Micro-Entreprise, elle bénéficie par définition d'une franchise de TVA jusqu'au plafond défini par la loi. Tous nos devis et factures comportent la mention « Montant HT. TVA non applicable, art. 293 B du CGI. »