

Extrait des conditions générales de vente Le Fermont (mise à jour en Mars 2023)

- Toute commande n'est définitivement enregistrée que lorsqu'elle a été confirmée par écrit (bon pour accord et signature joints au devis) et après versement d'un acompte de 30 % du montant TTC du devis. Une partie du solde sera versé au plus tard 21 jours avant l'évènement et une autre le jour J en espèces (selon montants définis).
- Possibilité de payer l'ensemble de la prestation en une fois ou facture à payer au comptant si un paiement en deux fois n'a pas été acté.
- Paiement par virement bancaire ou en espèces. Nous n'acceptons pas les chèques.
- En cas de non règlement, Le Fermont se réserve le droit de ne pas assurer la prestation.
- Caution à verser par chèque lors de la signature du devis et à envoyer par voie postale. Rendue après l'évènement si le matériel loué est remis en état identique.
- Toute annulation à l'initiative du client, quelle que soit la raison, entraîne la perte de l'acompte versé (sauf en cas de report).
- Les avoirs, suite aux reports, sont valables 6 mois à compter de la date d'évènement prévue initialement sur le devis. Si aucune date n'est fixée dans ce délais de 6 mois, cela entraîne la perte de l'acompte.
- Quelle que soit l'option choisie, le menu sera le même pour tous vos convives (sauf accords préalables).
- Afin de garantir qualité et fraîcheur des produits, le Fermont reste tributaire du marché et peut être amené à modifier ses menus en dernière minute.
- Le Fermont décline sa responsabilité sur les restes de menu consommés après la prestation puisque cela n'assure pas leur fraîcheur.
- Le nombre définitif de convives est à confirmer par mail 1 mois avant l'évènement et servira de base pour la facturation. Si aucun écrit n'est adressé dans ce délai, le nombre de convives facturé sera celui du devis, sans possibilité de changement et ce même s'il s'avérait le jour de la réception que le nombre de convives est inférieur.
- Toute modification/ajout de la commande devra être acceptée par Le Fermont par écrit, pour être valable.
- Afin de garantir le bon déroulement du service et de prévenir tout risque d'accident, l'accès au local cuisine sera interdit.
- Un droit de bouchon est facturé aux clients pour la logistique en amont liée, le service des boissons et le matériel de bar fourni (tire-bouchon, poubelle, balayette, essuie-tout...)
- Le Fermont ne pourra être tenu responsable de mauvais accord mets/vins, de la quantité de bouteilles débouchées et disposées sur les tables.
- En cas de dépassement d'horaires fixés dans le devis, les heures supplémentaires seront facturées en journée et en soirée au tarif de 30€/heure par cuisinier et serveur présent.
- Le Fermont engage sa responsabilité civile sur les prestations facturées.
- Tout évènement extérieur de force majeure (manifestation, blocage, accident, grève, météo) dégage sa responsabilité.
- Un environnement propre et rangé est demandé à notre arrivée (cuisine et salle de réception). Si ce n'était pas le cas, des frais de ménage à hauteur de 150€ seraient facturés et les horaires de repas naturellement décalés.
- Le nettoyage du matériel de réception et de la vaisselle fournis/loués autrement que par notre biais n'est pas compris dans la prestation (sauf accord préalable mentionné explicitement sur le devis et achat d'une prestation « plonge » facturée par nos soins à 3€/convive). Il ne revient pas à Le Fermont de rincer ou prélever cette vaisselle. Celle-ci sera rangée, avec conscience professionnelle, dans des bacs dédiés à cet effet prévus par les clients/loueur externe.
- Les risques de perte, de casse, de dégradation des biens présents sur le lieu de la réception ou loués chez un loueur externe & ceux des convives ne peuvent être couverts par notre assureur et restent à la charge effective du client.
- Après l'évènement, il revient aux clients/loueur de rendre les locaux, la cuisine et chambres froides propres. Le Fermont nettoiera son poste de travail, jettera les déchets générés en cuisine (sauf boissons) et n'est pas responsable des saletés causées après son départ.
- Lorsque Le Fermont intervient pour une seconde prestation (comme un repas de retour de nocés), il revient aux clients/loueur du lieu de réception de rendre les lieux propres, vidés d'effets personnels, d'objets sales (verres sales ou cassés, mégots...) comme lors de l'état des lieux d'entrée.
- Toute réclamation sur la prestation fournie, devra être effectuée par écrit dans un délai de 24 heures suivant la prestation. Et toute contestation concernant la facturation devra être formulée par courrier AR et ne sera prise en compte passé un délai de 7 jours après la prestation.