

Conditions générales

Date :

Signature avec mention « Lu et Approuvé » :

Merlet traiteur :

Clients :

- Nos Tarifs 2018 sont indiqués TTC au taux de TVA applicable à ce jour.
Ils pourront être révisés en fonction du taux en vigueur appliqué par l'état.
 - Les tarifs mentionnant « Le Tout compris » incluent ce qui suit :
 - . La vaisselle, nappage et serviette.
 - . Le pain, le café en buffet
 - . 5 heures de service/ serveur et cuisinier.
- En cas de dépassement d'horaire **de service**, un supplément de **30€/H/employé** vous sera facturé.
- . Le nettoyage de la vaisselle et de la cuisine avant notre départ.
- Ne sont pas Inclus :**
- La mise en place des tables, chaises, boissons, décorations, animation, location de salle, la vaisselle jetable pour le reste de la soirée, autres...
 - La mise en place du couvert reste **une option**, vous avez la possibilité de la prendre en charge.
 - Au moment de la signature du devis et des conditions générales,
Un acompte de 400.00€ vous sera demandé pour que la réservation soit ferme et définitive.
Toute annulation à l'initiative du client, quel qu'en soit la raison entrainera la perte de cette somme.
 - Le nombre définitif devra nous être communiqué 15 jours avant le jour de la prestation,
 - Suite à cela le dernier devis modifié, la fiche de travail et la composition des menus vous seront adressées, pour que vous puissiez les contrôler. Ces documents devront nous être retournés signer avec la mention « lu et approuvé ».
 - Une fois réceptionné, ceux-ci ne seront plus modifiables.
 - Par souci de défaut de paiement dans les délais qui était auparavant demandé, nous vous demanderons un 1^{er} règlement de 50% du montant total du devis, 8 Jours avant le jour J, puis le solde de la facture sera à régler 48 heures après. Ces 2 paiements seront encaissés après la réception.
- NB :** La vaisselle sera retirée à la fin du service du repas, MERCI de prévoir vos verres pour le reste de la soirée.
- Soyez judicieux dans le choix de votre salle « Ayez une cuisine adaptée* » afin de vous proposer un plus large choix de menu. (*fourneaux, tables, frigo, lave-vaisselle, évier, eau, électricité).
- Si votre lieu n'est pas un minimum adapté un supplément vous sera facturé.