

1. Application des conditions générales de vente

Le client reconnaît avoir reçu un exemplaire des présentes conditions de vente du "de Schnékert Traiteur", en avoir pris connaissance et les avoir acceptées.

2. Obligation du Client

Lors de la livraison ou de l'enlèvement de la commande, le client doit s'assurer immédiatement de la conformité de celle-ci. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison ou lors de l'enlèvement de la commande.

3. Validité de devis sur mesure

La proposition du "de Schnékert Traiteur" est valable 30 jours de calendrier après son émission. Passé ce délai, le "de Schnékert Traiteur" se réserve le droit de procéder à des modifications, notamment à l'augmentation des prix en fonction de l'évolution des prix des matières premières.

4. Qualité

Le "de Schnékert Traiteur" se réserve le droit de remplacer des articles initialement prévus par d'autres, équivalents en qualité. Le "de Schnékert Traiteur" ne peut être tenu responsable d'une mauvaise conservation des mets par le client.

5. Modification et Annulation de commande

Toute modification ou annulation de commande doit parvenir au « de Traiteur Schnékert » au moins 48h avant l'enlèvement ou la livraison de la commande. Le "de Schnékert Traiteur" se réserve le droit de pouvoir exiger le paiement d'une partie, voire de la totalité des frais engagés en cas d'annulation tardive.

6. Location de Matériel

Le "de Schnékert Traiteur" porte à la connaissance du client que le matériel mis à disposition est considéré comme matériel de location pouvant présenter de légers défauts.

7. Modalités de Règlement

Les commandes à l'enlèvement sont payables au comptant. Les factures du "de Schnékert Traiteur" sont payables 8 jours après la date d'émission.

8. Prix

Les tarifs de du catalogue 2020 sont mentionnés en € TTC. Ils s'appliquent à partir du lundi 06 janvier 2020

9. Livraison

La livraison d'une commande sera facturée sur une base forfaitaire. Le "de Schnékert Traiteur" se réserve le droit de facturer toute prestation supplémentaire lors de la livraison (livraison à l'étage, déplacement de commande non-nécessaire, etc.).

10. Force majeure

Le "de Schnékert Traiteur" sera libéré de ses obligations, ou pourra en suspendre l'exécution en cas de force majeure (grèves, manifestations, conditions climatiques exceptionnelles, etc.)

11. Litiges

La nullité totale ou partielle d'un des articles des présentes conditions de vente n'affecte pas la validité des autres articles qui demeurent intégralement applicables. Toutes les contestations relatives aux prestations et livraisons du "de Schnékert Traiteur" relèvent du droit luxembourgeois et de la compétence du tribunal du siège social.

12. Covid 19

Le client est entièrement responsable de respecter le « social distancing » de ces invitées lors des événements privés ou professionnels.

Concerne proposition sur mesure et banquet d'envergure

1. Application des conditions générales de vente

Ces conditions générales de vente sont adressées au client en même temps que le devis. A la signature de la proposition, le client reconnaît avoir pris connaissance des présentes conditions de vente du "de Schnékert Traiteur".

2. Réservation

La réservation du client est définitivement enregistrée lors de la réception d'un exemplaire du devis y relatif dûment daté et signé par le client, revêtu du cachet commercial du client et de la mention «Bon pour accord».

3. Obligation du client

La proposition est établie sur base du nombre de convives communiqué par le client. Le dernier délai pour la communication du nombre exact de convives est de 5 jours ouvrables avant la date de réalisation. Lors de la livraison ou de l'enlèvement de la commande, le client doit s'assurer immédiatement de la conformité de celle-ci. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison ou lors de l'enlèvement de la commande.

4. Validité de l'offre

La proposition du "de Schnékert Traiteur" est valable 30 jours de calendrier après son émission. Passé ce délai, le "de Schnékert Traiteur" se réserve le droit de procéder à des modifications, notamment à l'augmentation des prix en fonction de l'évolution des prix des matières premières.

5. Qualité

Selon le souhait du client, le "de Schnékert Traiteur" pourra laisser des marchandises sur place. Dans ce cas, le "de Schnékert Traiteur" décline toute responsabilité pour les marchandises restantes.

6. Annulation de commande

En cas d'annulation de commande par le client, un dédommagement sera calculé de la façon suivante :

1 mois à 14 jours 20% de la valeur totale du devis TTC

14 à 7 jours 40% de la valeur totale du devis TTC

Après ces délais 70% de la valeur totale du devis TTC

Si un acompte a été versé, le montant sera déduit de la valeur de l'acompte.

7. Location de Matériel

Le "de Schnékert Traiteur" porte à la connaissance du client que le matériel mis à disposition est considéré comme matériel de location pouvant présenter de légers défauts.

8. Modalités de Règlement

Les factures du "de Schnékert Traiteur" sont payables 8 jours après la date d'émission.

9. Prix

Les tarifs sont mentionnés en € TTC.

10. Livraison

La livraison d'une commande sera facturée sur une base forfaitaire. Le "de Schnékert Traiteur" se réserve le droit de facturer toute prestation supplémentaire lors de la livraison (livraison à l'étage, déplacement de commande non-nécessaire, etc.).

11. Force majeure

Le "de Schnékert Traiteur" sera libéré de ses obligations, ou pourra en suspendre l'exécution en cas de force majeure (grèves, manifestations, conditions climatiques exceptionnelles, etc.)

12. Litiges

La nullité totale ou partielle d'un des articles des présentes conditions de vente n'affecte pas la validité des autres articles qui demeurent intégralement applicables.

Toutes les contestations relatives aux prestations et livraisons du "de Schnékert Traiteur" relèvent du droit luxembourgeois et de la compétence du tribunal du siège social.

13. Covid 19

Le client est entièrement responsable de respecter le « social distancing » de ces invitées lors des événements privés ou professionnels.