

# Conditions Générales de Vente – Hikissin Traiteur

---

## 1. Traçabilité des denrées – Hygiène

De la fourche à la fourchette, tous nos produits sont sélectionnés auprès de professionnels reconnus et certifiés. Le nettoyage de la salle ou du lieu avant tout événement et sa remise en état après restent à la charge du client. Hikissin Traiteur s'engage à assurer le rangement de son matériel, de ses produits ainsi que le débarrasage de ses débris.

## 2. Horaires et service

Hikissin Traiteur s'engage à respecter les horaires de début et de fin de service mentionnés sur le devis ou arrêtés de commun accord avec le client. Le dépassement des horaires, sans entente préalable, entraîne une pénalité de 250 € par heure, facturée sur la facture définitive. Nous nous engageons par ailleurs à fournir un service irréprochable et attentif aux besoins du client.

## 3. Satisfaction

Hikissin Traiteur adopte une démarche d'amélioration continue. Nous restons à votre écoute tout au long de l'événement et recueillons vos retours afin d'améliorer la qualité de nos prestations. Une enquête de satisfaction pourra être transmise après l'événement.

## 4. Devis et facturation

Le devis définitif est établi sur la base du nombre de convives indiqué par le client. Toute modification du nombre de convives (à la hausse) doit être communiquée au plus tard 15 jours avant l'événement. Dans ce cas, un avenant au contrat sera rédigé. **Le devis signé vaut contrat ferme et définitif entre les deux parties. La facture correspondante sera émise sur cette base.**

## 5. Paiement

Un acompte non remboursable est exigé lors de la validation du devis. Le solde de la prestation doit être réglé au plus tard 60 jours ouvrés avant l'événement, par tout moyen de paiement accepté (virement, chèque, espèces). En cas de non-paiement du solde à la date prévue, Hikissin Traiteur se réserve le droit de se désengager de ses obligations contractuelles. Un chèque de caution de 500 € sera demandé à la signature du devis pour couvrir d'éventuelles pertes ou casses de matériel ainsi que des retards supérieurs à 1 heure. Le repas ne peut débuter avec plus d'une heure de retard sur l'horaire convenu.

# Conditions Générales de Vente – Hikissin Traiteur

---

## 6. Annulation / Résiliation par le client

Toute annulation du fait du client doit être notifiée par écrit (courrier ou e-mail).

- Annulation à plus de 60 jours avant l'événement : l'acompte reste acquis à Hikissin Traiteur.
- Annulation entre 59 et 15 jours avant l'événement : 50 % du montant total de la prestation reste dû. Le client reste redevable à Hikissin Traiteur.
- Annulation à moins de 15 jours avant l'événement : 100 % du montant total de la prestation reste dû. Le client reste redevable à Hikissin Traiteur.

## 7. Annulation par Hikissin Traiteur en cas de force majeure

Hikissin Traiteur ne pourra annuler une prestation qu'en cas de force majeure (pandémie, catastrophe naturelle, guerre, etc.) ou de non-paiement du solde par le client.

Dans ce cas, les sommes déjà versées (hors acompte si applicable) seront intégralement remboursées, sans qu'aucune indemnité supplémentaire ne puisse être réclamée.

## 8. Obligations du client

Le client s'engage à :

- fournir à Hikissin Traiteur un accès suffisant aux lieux (eau, électricité, espaces traiteur et de travail adapté, stationnement et accès livraison si nécessaire),
- informer Hikissin Traiteur des contraintes spécifiques liées au lieu de l'événement (interdictions, normes de sécurité, règles incendie, règlement intérieur, etc.),
- respecter les règles de sécurité et assurer la surveillance des biens et personnes hors du périmètre d'intervention de Hikissin Traiteur.

**En cas de manquement à ces obligations, Hikissin Traiteur ne saurait être tenu responsable d'une mauvaise exécution ou d'une impossibilité de réaliser la prestation.**

## 9. Imprévus

Des contraintes d'approvisionnement peuvent amener Hikissin Traiteur à modifier un menu. Dans ce cas, un produit équivalent ou de substitution sera proposé, et le client en sera informé. En cas de situation exceptionnelle (pandémie, catastrophe naturelle, guerre, etc.), l'événement pourra être reporté ou adapté. Cela pourra entraîner une modification des délais, des conditions ou du prix initialement convenus. Un avenant au contrat précisera alors les nouvelles conditions (dates, lieu, convives, horaires, tarifs).

# Conditions Générales de Vente – Hikissin Traiteur

---

## 10. Assurance et responsabilité

Hikissin Traiteur déclare être titulaire d'une assurance responsabilité civile professionnelle couvrant les dommages corporels, matériels et immatériels pouvant survenir dans le cadre de ses prestations. Cette assurance garantit la responsabilité de l'entreprise pour les dommages causés aux tiers, aux clients, aux convives ainsi qu'aux locaux et matériels mis à disposition, dans les limites contractuelles fixées par la police d'assurance.

Toutefois, Hikissin Traiteur ne saurait être tenu responsable :

- des dommages résultant d'une mauvaise utilisation des installations, matériels ou équipements mis à disposition par le propriétaire de la salle ou le client,
- des incidents ou sinistres causés par des tiers (animateurs, prestataires techniques, décorateurs, etc.) engagés directement par le client,
- des dommages survenus en dehors du périmètre de sa prestation ou de la zone qui lui a été attribuée.

Le client et/ou le propriétaire de la salle s'engagent à disposer eux-mêmes d'une assurance adéquate pour couvrir :

- tout dommage ou sinistre lié aux locaux, équipements et installations mis à disposition,
- tout incident ne relevant pas directement de la responsabilité d'Hikissin Traiteur.

En cas de sinistre ou de litige, les responsabilités de chaque partie seront appréciées dans le respect des dispositions légales en vigueur et au regard des polices d'assurance respectives.

## 11. Droit à l'image et autorisations

Toutes les images produites dans le cadre de la prestation appartiennent à Hikissin Traiteur. Conformément au droit à l'image, le client autorise Hikissin Traiteur à réaliser des prises de vues (photos, vidéos, captations numériques) lors de l'événement. Ces images pourront être utilisées, exploitées et diffusées sur tout support et dans le monde entier, sans limitation de durée.

## 12. Propriété intellectuelle

Les menus, recettes, créations culinaires et concepts de présentation élaborés par Hikissin Traiteur constituent sa propriété intellectuelle. Ils ne peuvent être reproduits, copiés ou exploités, totalement ou partiellement, sans l'accord écrit préalable de Hikissin Traiteur.

# Conditions Générales de Vente – Hikissin Traiteur

---

## **13. Droit applicable et juridiction compétente**

Les présentes conditions générales sont soumises au droit français. Tout différend relatif à leur interprétation ou leur exécution, à défaut de règlement amiable, sera porté devant les tribunaux compétents du ressort du siège social de Hikissin Traiteur.

Signature du client, précédée de son “nom et prénom” et de la mention “Bon pour accord”.