

## Offre service traiteur 2019 – conditions générales

### 1. Prix

Tous nos prix s'entendent en CHF (francs Suisses), hors TVA 2,5% en livraison ou hors TVA 7.7% avec service.

### 2. Disponibilités des produits

Nous travaillons avec des produits frais et de saison, aussi nous réservons-nous le droit de modifier le menu en fonction de la disponibilité des produits.

### 3. Nombre définitif de convives

Le nombre de convives exact et contractuel doit être annoncé au plus tard 7 jours avant l'événement, directement auprès du service traiteur. Si le nombre de convives diminue après ce délai, le nombre annoncé servira de base pour la facturation. En revanche, si le nombre de convives augmente, le surcoût sera facturé au mandataire.

### 4. Nombre minimum de convives

Dans de très rares cas, nous demandons un nombre minimum de convives pour l'élaboration d'un menu ou buffet.

### 5. Annulation

Après confirmation de l'événement, une indemnité vous sera réclamée en cas d'annulation, selon les conditions suivantes :

Nombre de jours précédents l'événement :

- 4 jours : facturation de 50% du montant du devis
- 2 jours et au-delà : la facture est due en totalité

### 6. Tarifs personnel

Les tarifs pour notre personnel sont les suivants :

Responsable de service et chef(fe) cuisinier 52.- CHF/h

Serveur et cuisinier 42.- CHF/h

#### 6.1 Service de nuit - tarifs

Un supplément est facturé dès minuit par heure et par personne.

De minuit à 3h00 facturé à 125% du taux horaire.

De 3h00 à 6h00 facture à 150% du taux horaire.