



### Conditions générales de vente IN CUCINA CON ILARIA au 1er Avril 2011

#### **Ateliers de cuisine du programme**

##### Déroulement des cours

Le planning faisant foi est celui qui se trouve sur le site Internet [www.incucinaconilaria.com](http://www.incucinaconilaria.com) : ce planning peut être modifié à tout moment. Les cours prévus au planning ont lieu si le nombre minimum d'inscrits est atteint : ce nombre dépend du cours et du lieu de déroulement. En cas d'annulation les inscrits seront prévenus par email et remboursés intégralement ou leur cours sera reporté.

##### Inscription

La clôture des inscriptions se fait 3 jours (72 heures) avant la date du cours.

Un mail de confirmation est envoyé à la réception de votre réservation. En cas de doute, n'hésitez pas à nous appeler au téléphone.

##### Annulation

Nous travaillons au maximum avec des produits frais, et en conséquence nous nous approvisionnons en fonction des inscriptions. C'est pourquoi, toute inscription qui ne serait pas annulée 2 jours (48 heures) avant la date du cours, et non honorée, sera due. Nous vous remercions de votre compréhension.

Si l'annulation d'inscription est effectuée dans les délais, le cours ne sera pas remboursé mais le client pourra choisir un autre cours équivalent dans le délai de 6 mois de la date de paiement.

#### **Evénements privés pour particuliers - préparation de repas à domicile**

##### I/ Prestation

Notre prestation chez le client comprend :

- L'approvisionnement (compris dans le prix des menus)
- Toutes les préparations culinaires
- Le rangement et le nettoyage de la cuisine (éléments utilisés)

Notre prestation ne comprend pas (sauf si précisé autrement dans votre devis) :

Le service en table. La vaisselle, le nappage, le mobilier ainsi que les boissons autres que les vins.

Les locaux (cuisine) doivent être mis à disposition d'IN CUCINA CON ILARIA, au minimum 3 heures avant le début du repas.

A l'heure d'arrivée annoncée par le Chef, la cuisine doit être propre, en ordre, le réfrigérateur et le congélateur libres de moitié de façon à stocker la marchandise de la prestation.

Le chef repart avec tout le surplus des ingrédients non consommés pendant la prestation.

Le nombre exact de participants doit nous être confirmé par le mandataire par écrit au minimum 5 jours avant la date de la réception.

Ce nombre sera retenu comme base de facturation.

Pour l'ajout d'une ou plusieurs personnes, celui-ci pourra être fait avec l'accord express du chef, afin qu'il valide les possibilités d'approvisionnement et moyennant un forfait individuel supplémentaire. Quelle que soit l'option choisie par le client, les plats seront les mêmes pour tous les convives. Afin de garantir la qualité et la fraîcheur des produits proposés, le chef reste tributaire du marché et peut donc être amené à modifier ses menus ou sa carte.

##### II/ Réservation & annulation

###### 1/ Réservation

La date de la réception ne sera définitivement réservée qu'à réception d'un acompte de 30% du montant total du devis, qui devra être signé et comporter la mention « Bon pour accord » à la dernière page.

###### 2/ Annulation

Toute annulation intervenant, du fait du client, par écrit :

- dans un délai de plus de 15 jours avant la prestation, l'acompte sera totalement remboursé au client

**ILARIA FERRANDO LE COZ**

TEL. 0033-(0)6.79.72.18.14 E-MAIL : [INCUCINA@FREE.FR](mailto:INCUCINA@FREE.FR)

28 IMPASSE DE PANLOUP - 74250 PEILLONNEX

RCS BONNEVILLE TGI 508 660 891 - N SIRET 508 660 891 00013 CODE NAF 2008 : 5621Z

# IN CUCINA CON ILARIA



## TENDANCES SAVEURS INSPIRATION EN CUISINE

- dans un délai de 6 à 14 jours avant la prestation, l'acompte pourra être reconduit sur une prestation future (dans un délai maximum de 6 mois).
- dans un délai de moins de 5 jours avant la prestation, l'acompte ne sera pas remboursé.

Toute diminution du nombre de convives intervenant par écrit :

- plus de 5 jours avant la date prévue, entraîne une réduction proportionnelle du coût de la prestation.
- moins de 5 jours avant la date prévue, ne pourra entraîner de réduction du coût de la prestation.

IN CUCINA CON ILARIA peut se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouve dans l'impossibilité de les assumer par la suite d'un cas de force majeure. Dans ces circonstances IN CUCINA CON ILARIA s'engage à restituer la totalité des sommes perçues pour l'évènement qu'elle annule.

### III/ Tarifs

#### 1/ Prix

Les prix apparaissent sur le devis.

Ceux-ci sont fermes pendant un mois (date du devis).

Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques, les tarifs applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la prestation.

IN CUCINA CON ILARIA est une entreprise individuelle, non assujettie à la TVA (art. 293 B du CGI).

Les prix annoncés sont donc nets de TVA.

#### 2/ Règlement et conditions de règlement

IN CUCINA CON ILARIA accepte uniquement :

- Les chèques en euros libellés à l'ordre de : Ilenia Ferrando- Le Coz
- Les espèces en euros ou en francs suisses.

- Les virements pour les collectivités uniquement.

Le solde est réglé avant la prestation sur présentation de la facture.

#### 3/ Frais kilométriques

Les frais kilométriques seront facturés en sus, au delà d'un rayon de 15 kilomètres du siège social d'IN CUCINA CON ILARIA : Peillonex, 74250, plus frais d'autoroute si nécessaire.

Leur montant est calculé sur une base de 0.75 € / km. Le nombre de kilomètres aller-retour sera calculé sur le site [ViaMichelin.fr](http://ViaMichelin.fr).

#### 4/ Dépassement d'horaires

Les heures du personnel de service sont définies à l'avance avec le client. Si la durée du repas devait être plus longue que prévue et entraîner des heures supplémentaires, du fait du client, celles-ci seraient facturées au client au tarif de 45€/heure. Toute heure entamée est due.

### **Evénements privés pour entreprises et collectivités**

Les mêmes règles que pour les événements privés pour particuliers sont applicables sauf le paragraphe II – 2 Annulation, remplacé par celui-ci-dessous :

#### 2/ Annulation

En cas d'annulation de l'évènement plus de 15 jours avant sa date, l'acompte sera réutilisable dans un délai de 6 mois pour programmer un autre évènement.

Toute annulation intervenant, du fait du client, moins de 15 jours avant la date prévue entraîne la retenue des 30% d'acompte.

Toute diminution du nombre de convives intervenant :

- plus de 1 semaine (7 jours) avant la date prévue, entraîne une réduction proportionnelle du coût de la prestation.
- moins de 1 semaine (7 jours) avant la date prévue, ne pourra entraîner de réduction du coût de la prestation.

## ILARIA FERRANDO LE COZ

TEL. 0033-(0)6.79.72.18.14 E-MAIL : [INCUCINACONILARIA@FREE.FR](mailto:INCUCINACONILARIA@FREE.FR)

28 IMPASSE DE PANLOUP – 74250 PEILLONNEX

RCS BONNEVILLE TGI 508 660 891 – N SIRET 508 660 891 00013 CODE NAF 2008 : 5621Z

# IN CUCINA CON ILARIA



*TENDANCES SAVEURS INSPIRATION EN CUISINE*

*IN CUCINA CON ILARIA peut se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouve dans l'impossibilité de les assumer par la suite d'un cas de force majeure. Dans ces circonstances IN CUCINA CON ILARIA s'engage à restituer la totalité des sommes perçues pour l'évènement qu'elle annule.*

**ILARIA FERRANDO LE COZ**

TEL. 0033-(0)6.79.72.18.14 E-MAIL : INCUCINACONILARIA@FREE.FR

28 IMPASSE DE PANLOUP - 74250 PEILLONNEX

RCS BONNEVILLE TGI 508 660 891 - N SIRET 508 660 891 00013 CODE NAF 2008 : 5621Z