



CONDITIONS GENERALES DE VENTE SAS LECOINTE TRAITEUR

Siège social 5 Rue Berthelot 76150 MAROMME

au capital de 120 000€,

immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Rouen

sous le Siret 389 719 329 000 28 / NACE 5621Z / N° TVA intracommunautaire FR24 389 719 329

LE CLOS

de la Vaupalière



Hôtel - Restaurant - Séminaire - Salons

La SAS LECOINTE TRAITEUR commercialise plusieurs activités :

- Traiteur, prestation clé en main avec service, et vente en ligne via le site internet lecointeboutique.fr,
- Hôtel, Restaurant et Location de salles au sein de l'établissement du Clos de la Vaupalière.

SOMMAIRE

I°) CONDITIONS GENERALES DE VENTE DE LECOINTE TRAITEUR

A°) Conditions générales de vente de Leconte Traiteur, prestation avec service

1°) Champ d'application des conditions générales de ventes	page 3
2°) Définition	page 3
3°) Réservation de prestations traiteur	page 3
4°) Tarifs	page 3
5°) Menus spécifiques	page 4
6°) Repas dégustation	page 4
7°) Gestion des boissons	page 4
8°) Livraison	page 4
9) Limitation et exclusion de responsabilité	page 4
10°) Annulation de prestation traiteur	page 4
11°) Clause attributive de juridiction et loi applicable	page 5

B°) Conditions générales de vente de Leconte Boutique, vente en ligne

1°) Préambule	page 6
2°) Définitions	page 6
3°) Articles	page 6
Article 1 : Objet	page 6
Articles 2 : Commande	page 6
Article 3 : Livraisons – Délais	page 8
Article 4 : Prix	page 8
Article 5 : Paiement	page 9
Article 6 : Retard de paiement - Impayés	page 9
Article 7 : Résolution de la vente	page 9
Article 8 : Impossibilité inexécution	page 9
Article 9 : Clause de réserve de propriété	page 9
Article 10 : Conformité - Garantie - Responsabilité	page 9
Article 11 : Les produits – Informations	page 10
Article 12 : Revente des produits	page 10
Article 13 : Droit de rétractation applicable exclusivement aux particuliers – consommateurs - non professionnels	page 10
Article 14 : Information sur la collecte des données personnelles - Confidentialité	page 11
Article 15 : Non validité partielle	page 11
Article 16 : Echanges – Preuves – Notifications	page 11
Article 17 : Conservation et archivage des commandes	page 11
Article 18 : Programme de fidélité	page 11
Article 19 : Litige – Attribution de juridiction	page 12

II°) CONDITIONS GENERALES DE VENTE AU CLOS DE LA VAUPALIERE

A°) Conditions générales de vente de l'hôtel au Clos de la Vaupalière

1°) Définition	page 13
2°) Réservation	page 13
3°) Paiement	page 13
4°) Taxe de séjour	page 13
5°) Le petit-déjeuner	page 13
6°) Le Restaurant et le bar	page 13
7°) Annulation, modification de réservation et engagement	page 14
8°) Réservation non annulable, non-remboursable	page 14
9°) Acceptation des conditions générales de vente de l'hôtel	page 14

B°) Règlement intérieur de l'hôtel au Clos de la Vaupalière

1°) Accès aux chambres, départ et arrivée	page 14
2°) Procédure d'évacuation en cas d'alarme d'incendie	page 15
3°) Enfants et lits d'appoint	page 15
4) Groupe	page 15
5°) Animaux domestiques	page 15
6°) Les bassins d'eau	page 15
7°) Affaires oubliées	page 15
8°) Parking, Wifi et Vidéo surveillance	page 15
9°) Responsabilité	page 15
10°) Respect des lieux et interdictions	page 15
11°) Dégradations et nuisances	page 16
12°) Filouterie	page 16
13°) Réclamation	page 16
14°) Acceptation du règlement intérieur	page 16

C°) Conditions générales de vente du <u>restaurant</u> au Clos de la Vaupalière	
1°) Définition	page 17
2°) Tarification et modes de paiements	page 17
3°) Carte	page 17
4°) Soirée spéciale ou à thème	page 17
5°) Réservation individuelle	page 17
6°) Réservation de Groupe	page 17
7°) Compte client	page 18
8°) Parking, Wifi et Vidéo surveillance	page 19
9°) Droit à l'image	page 19
10°) Litige	page 19
D°) Conditions générales de vente des <u>locations de salle</u> au Clos de la Vaupalière	
1°) Définition	page 20
2°) Réservation de location de salle(s)	page 20
3°) Assurance et dommages	page 20
4°) Accès aux salles	page 20
5°) Sécurité	page 21
6°) Animation et prestataires	page 21
7°) Décoration	page 21
8°) Nettoyage et rangement des salles	page 22
9°) Annulation de prestations dans nos salles de location	page 22
10°) Contestation et juridiction compétente	page 22
III°) POLITIQUE DE VIE PRIVÉE : PROTECTION DES RENSEIGNEMENTS PERSONNELS DU CLIENT	
1°) Collecte de renseignements	page 23
2°) Utilisation de l'information	page 23
3°) Durée d'utilisation de l'information	page 23
4°) Accès aux données personnelles	page 23
5°) Cookies et widgets des médias sociaux sur les sites internet	page 24

1°) CONDITIONS GENERALES DE VENTE DE LECOINTE TRAITEUR

A°) Conditions générales de vente de Lecoïnte Traiteur, prestation avec service

1°) Champ d'application des conditions générales de ventes

La société **LECOINTE TRAITEUR**, est une société par actions simplifiées au capital de **120 000€**, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Rouen sous le Siret **389 719 329 000 28 / NACE 5621Z**, dont le siège social est **5 rue Berthelot, 76150 MAROMME**, le numéro TVA intracommunautaire est **FR24 389 719 329**, et l'adresse du site Internet est : www.lecoïntetraiteur.fr

Les présentes conditions générales de ventes s'appliquent à toutes ventes conclues avec la société **LECOINTE TRAITEUR**. Cette liste est non-exhaustive, aux ventes de denrées alimentaires, plats préparés, boissons, vins et spiritueux. Le fait de passer commande vaut pour acceptation sans réserve, de la part **DU CLIENT**, des conditions générales de vente qui suivent ci-après. Celles-ci prévaudront ainsi, sauf clause contraire expressément acceptée par la société **LECOINTE TRAITEUR**, sur toutes conditions générales d'achat, et cela nonobstant toute clause contraire contenue dans lesdites conditions générales d'achat. **LECOINTE TRAITEUR** pourra, à tout moment, adapter ou modifier les présentes conditions générales de vente. La version des CGV applicable entre **LE CLIENT** et **LECOINTE TRAITEUR** correspond à celle en ligne sur le site internet, au moment de la confirmation du devis / de la commande.

2°) Définitions

LE CLIENT / L'ACHETEUR : La personne physique ou représentant d'une personne morale, professionnel ou particulier qui passe commande pour une prestation (signature du devis) auprès de la **SAS LECOINTE TRAITEUR**.

SAS LECOINTE TRAITEUR / LA SOCIETE / LE VENDEUR : La société représentée par son représentant légal, ses préposés et agents identifiée avec laquelle **LE CLIENT** souscrit au contrat / devis / à la commande.

Les parties : **LE CLIENT / L'ACHETEUR** d'une part et la **SAS LECOINTE TRAITEUR** d'autre part.

La commande : Signature du devis et ordre d'achat de la part **DU CLIENT** d'une prestation auprès de la **SAS LECOINTE TRAITEUR**.

3°) Réserve de prestations traiteur

Pour confirmer toutes prestations traiteur, le devis traiteur doit être signé entre la **SAS LECOINTE TRAITEUR** et **LE CLIENT**. Toutes informations ou demandes non stipulées sur ce document, ne pourront être prises en compte.

Afin de confirmer la réserve, **LE CLIENT** doit renvoyer la proposition signée, avec la mention « lu et approuvé » et le cachet de la société si cela concerne un événement professionnel. A la signature, un versement d'arrhes de **40%** de la prestation doit être transmis à **LECOINTE TRAITEUR**. Ce versement sera encaissé à réception. Un mois avant la date de prestation, un complément d'arrhes devra être versé par virement bancaire, représentant **50%** du montant du devis actualisé. Si la confirmation a lieu moins d'un mois avant la réception, les **90%** d'arrhes, devront être versées également par virement bancaire. Le solde de la prestation sera à régler dès réception de la facture. Le nombre exact de personnes devra être communiqué au plus tard **10 jours** ouvrés avant la réception. Cela entraînera un nouveau devis.

Si le nombre définitif devait augmenter passé les **10 jours** ouvrés précédents la réception, **LECOINTE TRAITEUR** ne pourra assurer les repas qu'en fonction de ses approvisionnements et se réserve le droit de remplacer les produits tout en gardant la même qualité.

Si le nombre définitif devait baisser passé les **10 jours** ouvrés précédents la réception, **LECOINTE TRAITEUR** facturera le nombre définitif de convives communiqué dans les **10 jours** ouvrés précédents la réception.

La facturation sera effectuée en fonction du nombre de personnes indiqué sur le dernier devis. A cela sera ajouté s'il y a, les heures supplémentaires effectuées par l'équipe traiteur au-delà des heures inclus et spécifiées dans le devis. La facture sera envoyée à la suite de la prestation par email, sauf indication contraire de la part du client. Le paiement se fera à réception de facture pour les événements privés et à 30 jours maximum pour les prestations professionnelles.

En fin de réception le maître d'hôtel présentera **AU CLIENT** la feuille de suivi. Elle sera remplie dans un premier temps par ses soins (indiquant : le nombre de convives, les heures supplémentaires, le début du service à table, le temps d'animations pendant le repas ou autre...) et dans un deuxième temps remplie par **LE CLIENT**. Aucune réclamation autre que celle mentionnée sur cette feuille ne sera prise en compte.

4°) Tarifs

Par ailleurs, la facturation s'effectue aux prix et conditions en vigueur au jour de la demande de devis.

Les produits et prestations passent au prix en vigueur au moment de la passation de la commande exprimés en euros et tenant compte de la TVA applicable au jour de la commande. Tout changement du taux de TVA applicable, ou toute modification, ou instauration de nouvelles taxes légales instaurées par les autorités compétentes, sera répercuté automatiquement sur les prix indiqués à la date de facturation.

5°) Menus spécifiques

En vertu des coûts supplémentaires induits par leur production, les menus spécifiques (Vegan, Végétarien, allergiques etc....) seront majorés également de **20%**.

6°) Repas dégustation

Pour les mariages, LE CLIENT peut s'il le souhaite afin de valider son choix, effectuer une dégustation pour maximum **6** personnes, sauf accord avec le service commercial. Ces repas sont facturés AU CLIENT au moment de la réservation de la dégustation, ils sont non annulables, non remboursables. En cas de confirmation de prestation, pour un mariage de plus de **60** adultes au dîner, les **2** repas des mariés sont offerts.

7°) Gestion des boissons

Dans le cas où, LE CLIENT fournirait les boissons, celles-ci doivent être livrées et récupérées obligatoirement sur le lieu de la réception, à défaut de quoi nous serions obligés de facturer des frais de manutention et de transport.

Dans le cas où une benne à verre ne serait pas mise à disposition sur le lieu de réception et dans le cas d'une reprise de ces bouteilles vides par LECOINTE TRAITEUR, un forfait comprenant la remise en carton, le transport, le déchargement, le tri dans les locaux de LECOINTE TRAITEUR et la location de sa benne à verre sera appliqué : **0,80€** ttc / personne.

8°) Livraison

➤ Lieu de livraison ou prestation

En aucun cas LECOINTE TRAITEUR ne pourra livrer les produits et prestations achetés en dehors de son périmètre d'intervention.

LE CLIENT doit déterminer avec précision le lieu de livraison au moment de la commande afin que le livreur ou l'équipe puissent le trouver aisément. Ces indications sont données sous sa responsabilité.

➤ Délais de livraison ou prestation

Les délais de livraison ou prestation dépendent de divers facteurs dont une grande partie échappe au contrôle de LECOINTE TRAITEUR. Ils n'ont dès lors qu'un caractère purement indicatif.

En tout état de cause, les délais de livraison pourront se prolonger en cas de circonstances exceptionnelles, sans que LE CLIENT puisse s'en prévaloir à l'encontre de LECOINTE TRAITEUR. Les circonstances exceptionnelles ne devront pas nécessairement revêtir les conditions strictes de la force majeure ni même du cas fortuit. Il suffira d'un événement inattendu et suffisamment perturbateur pour justifier le retard enregistré.

Ainsi, pourront constituer un cas de circonstance exceptionnelle, sans que cette liste soit limitative : les retards de livraison par les fournisseurs de la société LECOINTE TRAITEUR, les conditions météorologiques et / ou de circulation difficiles, la défaillance du réseau Internet ou téléphonique, les grèves...

La société LECOINTE TRAITEUR s'engage pour sa part à informer LE CLIENT de tout retard de plus de **15** minutes et à le tenir informé en cas de situation évolutive.

9) Limitation et exclusion de responsabilité

LECOINTE TRAITEUR ne sera tenue que d'une obligation de moyens, notamment quant au respect des délais de livraison ou de prestations annoncés. L'entreprise ne pourra se trouver responsable en cas de dysfonctionnements par exemple de son site Internet, quel que soit le préjudice subi par LE CLIENT.

LECOINTE TRAITEUR réalise et transporte ses produits en mettant en œuvre des précautions qui garantissent leur fraîcheur et leur innocuité tout en préservant toutes leurs qualités gustatives. Ces produits sont, par définition, périssables et il appartient AU CLIENT : soit de les consommer peu après leur livraison, soit de prendre toute précaution nécessaire, notamment en fonction des conditions climatiques, pour les conserver dans des conditions permettant le respect de la chaîne du chaud et du froid jusqu'à leur consommation.

En aucun cas la négligence DU CLIENT à cet égard ne pourrait permettre la mise en cause de la société LECOINTE TRAITEUR.

10°) Annulation de prestation traiteur

LECOINTE TRAITEUR se réserve le droit absolu de résilier unilatéralement tout devis dont l'objet ou la cause s'avère incompatible avec la destination des lieux, ou encore, est contraire aux bonnes mœurs ou risque de troubler l'ordre public.

LECOINTE TRAITEUR se réserve le droit absolu de résilier unilatéralement le devis en l'absence de paiement par LE CLIENT de tout ou partie des arrhes stipulées dans le devis traiteur.

Toute annulation émanant DU CLIENT pourra être prise en compte sous réserve d'être notifiée à la société LECOINTE TRAITEUR par lettre recommandée avec accusé réception.

La résiliation d'une prestation confirmée (devis traiteur signé) entraînera l'abandon des arrhes versées ou bien le cas échéant la facturation des arrhes. Toute annulation à **5 jours** ouvrés engendrera le règlement intégral de la commande. Règlement de **80%** pour une annulation entre **J-31** et **J-6 jours** ouvrés. Règlement de **50%** pour une annulation entre la date de signature et **J-32 jours** ouvrés.

En cas d'épidémie, pandémie, et de l'incapacité à pouvoir exercer sa production, ses prestations ; les évènements devront être reportés. LECOINTE TRAITÉUR ne pourra être tenu pour responsable. Aucun remboursement ne sera effectué, et une nouvelle date sera convenue ultérieurement avec LE CLIENT (délai d'1 AN). Les conditions climatiques ne sont pas qualifiées de cas de force majeure, elles ne peuvent donc pas être considérées par LE CLIENT comme une cause d'annulation valable. De ce fait, LECOINTE TRAITÉUR sera dans l'obligation de facturer la commande.

11°) Clause attributive de juridiction et loi applicable

Les relations entre les Parties sont soumises à la loi française.

Pour finir, tout litige qui viendrait à s'élever entre la société LECOINTE TRAITÉUR et LE CLIENT relèvera de la compétence du Tribunal de commerce de Rouen, nonobstant pluralité de défendeurs et/ou appel en garantie.

B°) Conditions générales de vente de Lecointe Boutique, vente en ligne

1°) Préambule

La société **LECOINTE TRAITEUR**, est une société par actions simplifiées au capital de **120 000€**, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Rouen sous le Siret **389 719 329 000 28 / NACE 5621Z**, dont le siège social est **5 rue Berthelot, 76150 MAROMME**, le numéro TVA intracommunautaire est **FR24 389 719 329**, et l'adresse du site Internet est : **www.lecointeboutique.fr**. Ci-après dénommé « **LE SITE** ».

La SAS **LECOINTE TRAITEUR**, par l'intermédiaire de son site **LECOINTEBOUTIQUE.FR** a une activité de vente à distance, en ligne, de certains de ses produits sélectionnés.

Le système, ainsi mis en place, suppose une démarche active de **L'ACHETEUR**, internaute qui dispose d'une adresse électronique fonctionnelle, personne physique ou représentant d'une personne morale, professionnel ou particulier, doté des moyens techniques nécessaires à l'utilisation du service **LECOINTEBOUTIQUE.FR** et dont il fait son affaire et assume les frais inhérents à la connexion internet pour permettre de se connecter.

Les présentes conditions générales de vente en ligne régissent l'ensemble des relations entre **LECOINTE TRAITEUR** et **L'ACHETEUR**, dans le cadre d'un système de vente à distance, les deux parties les acceptant sans réserve. Les présentes conditions générales sont consultables en ligne à l'adresse principale du site **LECOINTEBOUTIQUE.FR**, téléchargeables et prévalent sur tout autre support de reproduction.

Avant de passer commande des produits, **L'ACHETEUR** déclare avoir pris connaissance des dispositions qui suivent et en accepte expressément et irrévocablement les termes ci-après énoncés.

2°) Définitions

LE SITE : Site marchand accessible depuis internet - site **LECOINTEBOUTIQUE.FR** - sur lequel la SAS **LECOINTE TRAITEUR** propose des produits à la vente.

L'ACHETEUR – LE CLIENT : La personne physique ou représentant d'une personne morale, professionnel ou particulier qui acquiert un ou plusieurs produits proposés par la SAS **LECOINTE TRAITEUR** au moyen du site internet **LECOINTEBOUTIQUE.FR**

LA SOCIETE ou société la SAS **LECOINTE TRAITEUR** OU **LE VENDEUR** : La société représentée par son représentant légal, ses préposés et agents identifiée par son site **LECOINTEBOUTIQUE.FR** avec laquelle **LE CLIENT** souscrit au contrat de vente à distance.

Les parties : **L'ACHETEUR – LE CLIENT** d'une part et la SAS **LECOINTE TRAITEUR** d'autre part.

La commande : Ordre d'achat **DU CLIENT** d'un ou plusieurs produits à partir du site internet **LECOINTEBOUTIQUE.FR**

Incident de paiement : Le non-paiement, le retard de paiement, le paiement partiel de la créance, le rejet du moyen de paiement ou l'opposition au paiement de la Banque teneur de compte.

3°) Articles

Article 1 : Objet

Les présentes conditions générales de vente en ligne régissent l'ensemble des relations entre la SAS **LECOINTE TRAITEUR** et **SON CLIENT**, dans le cadre d'un système de vente à distance, les deux parties les acceptant sans réserve.

Les présentes conditions générales sont consultables en ligne à l'adresse principale du **SITE LECOINTEBOUTIQUE.FR**. En application des dispositions de l'article 1369-1 du Code Civil, elles peuvent être conservées par toute personne qui visite le site, à cet effet elles peuvent être téléchargées sur l'appareil informatique utilisé et peuvent être imprimées et prévalent sur tout autre support de reproduction.

La SAS **LECOINTE TRAITEUR** se réserve la faculté de modifier ou d'adapter à tout moment et sans préavis ses conditions générales de vente à distance qui deviendront effectives à la date d'entrée en vigueur pour toutes nouvelles commandes.

En application des dispositions de la Loi du 21 juin 2001 sur la confiance pour l'économie numérique et de la Loi 13 mars 2000 sur la signature électronique, l'acte par lequel **LE CLIENT** valide sa commande par la transaction informatique qui lui est précisée sur **LE SITE** ou qui donne son accord par voie téléphonique, constitue une acceptation irrévocable des présentes conditions générales de vente à distance de la SAS **LECOINTE TRAITEUR**.

Articles 2 : Commande

2.1. Capacité juridique de L'ACHETEUR

Seules les personnes physiques, juridiquement capables de souscrire les contrats des produits proposés à la vente par la SAS **LECOINTE TRAITEUR** peuvent passer commande.

LE CLIENT déclare à la SAS **LECOINTE TRAITEUR** qu'il a adhéré aux Conditions Générales de Vente à distance et, afin de conclure la vente, à la majorité légale et n'être ni sous tutelle, ni sous curatelle lors de la passation de la commande.

S'il représente une personne morale, il déclare avoir le pouvoir d'engager la personne morale au titre d'un contrat de vente à distance « client-fournisseur ».

2.2. Passation de la commande

2.2.1. Identifiant et mot de passe

Lors de sa première commande, et afin de personnaliser sa relation avec la SAS LECOINTE TRAITEUR sur LE SITE, LE CLIENT doit y créer un compte. Pour ce faire, LE CLIENT doit saisir un identifiant (adresse e-mail) et un mot de passe personnel. Un contrôle par le système informatique est alors effectué en vue de vérifier l'unicité de l'identifiant.

L'identifiant et le mot de passe personnel sont la preuve de l'identité de L'ACHETEUR et l'engagent sur toute commande passée par leur intermédiaire sous réserve de l'exercice du droit de rétraction par le particulier, tel que défini à l'article 13 des présentes conditions générales.

Ils ont valeur de signature électronique au sens de la loi du 13 mars 2000. L'identifiant et le mot de passe personnel de L'ACHETEUR sont de sa responsabilité et il en supportera seul les conséquences qui pourraient résulter de toutes utilisations par des tiers qui en auraient eu connaissance, à moins que L'ACHETEUR ne prouve que la connaissance par des tiers de son mot de passe personnel et de son identifiant est la conséquence d'une faute directe de la part de la SAS LECOINTE TRAITEUR. En cas de création d'un compte par téléphone ou par email, par le service commercial de LECOINTE TRAITEUR à la demande DU CLIENT, le mot de passe créé est temporaire. L'équipe commerciale invite LE CLIENT à changer et personnaliser son mot de passe. LECOINTE TRAITEUR ne pourra être tenu pour responsable si LE CLIENT ne change pas son mot de passe.

En cas d'oubli de son mot de passe personnel ou de son identifiant ou, en cas de crainte qu'un tiers ait pu en avoir connaissance, L'ACHETEUR dispose sur le SITE d'une fonction lui permettant de retrouver son identifiant et de choisir un nouveau mot de passe à tout moment.

A l'aide de son identifiant et de son mot de passe personnel, LE CLIENT pourra accéder ultérieurement AU SITE à tout moment pour y passer ses commandes. Les frais de télécommunication et de connections AU SITE internet sont à la charge DU CLIENT. En utilisant la vente à distance, LE CLIENT accepte de fournir toutes informations, nécessaires à la passation de sa commande, qui lui sont demandées sur le SITE LECOINTEBOUTIQUE.FR : notamment l'identité – l'adresse – l'adresse de livraison si différente - le numéro de téléphone, l'email ainsi que le moyen de paiement retenu pour honorer la commande. En ce qui concerne le paiement par carte bancaire, il devra s'en munir pour vérifier le type de carte dont il est titulaire et relever les informations qui y sont portées : son numéro, sa date d'expiration et le cryptogramme, éléments nécessaires au règlement.

Il appartient AU CLIENT d'être particulièrement attentif aux informations qu'il fournit, aux produits objet de sa commande avant de la valider définitivement.

Le système de processus de commande lui permet de revenir sur sa commande pour la modifier ou rectifier les erreurs éventuelles avant de la valider définitivement. La SAS LECOINTE TRAITEUR ne peut être tenue responsable en la matière des erreurs DU CLIENT.

2.2.2. Confirmation de la commande

La commande vaut acceptation de prix et de caractéristiques des produits répertoriés dans le site marchand LECOINTEBOUTIQUE.FR.

LE CLIENT commande en cliquant sur « Ajouter au panier ».

Pour valider la commande, un minimum de **70,91€ ht**, soit **78€ ttc** (pour une TVA 10%) est nécessaire, hors frais de livraison.

Une fois la commande reçue, La SAS LECOINTE TRAITEUR confirme, dans les meilleurs délais, l'acceptation de la commande AU CLIENT selon les moyens de son choix : courrier électronique au vu d'un e-mail de confirmation. La vente ne sera conclue qu'à compter de la confirmation de la commande par la SAS LECOINTE TRAITEUR et au plus tard au moment de la livraison.

LE CLIENT peut également passer sa commande par téléphone en appelant le service commercial sur les heures d'ouverture. La commande ainsi passée devient immédiatement définitive. LE CLIENT recevra par email une confirmation de sa commande.

2.2.3. Disponibilité et quantité minimum du produit

Sur chaque produit est indiqué le délai de la disponibilité de l'article entre le passage de la commande et le jour de la livraison. Si LE CLIENT valide une commande sans respecter ce délai, la SAS LECOINTE TRAITEUR se réserve le droit de refuser la commande. En cas d'indisponibilité des produits, LE CLIENT pourra ainsi, à son choix, opter pour la résolution de la vente ou substituer le plat choisi à un autre met, avec l'accord du service commercial selon la faisabilité. À charge pour lui de payer l'éventuelle différence de prix en résultant. Si le prix est inférieur du fait de la modification, LECOINTE TRAITEUR s'engage en outre à rembourser LE CLIENT de la différence sous un délai de **30 jours**.

Est également spécifié sur chaque produit, la quantité minimum que LE CLIENT doit commander pour valider sa commande.

2.2.4. Nombre de convives et annulation

Le nombre définitif de convives est celui passé lors de la commande. Si LE CLIENT souhaite diminuer ou augmenter le nombre, il devra prendre contact avec LECOINTE TRAITEUR par téléphone, puis par écrit à l'email suivant : reception@lecointetraiteur.fr. LECOINTE TRAITEUR se réserve le droit de ne pas accorder cette modification de nombre. Dans ce cas, le nombre de désistements ne sera pas pris en compte pour la facturation. L'intégralité de la somme prévue initialement sera ainsi due.

2.3. Refus – Modification – Annulation de la commande

2.3.1. Refus de la commande à l'initiative de la SAS LECOINTE TRAITEUR

Conformément aux dispositions de l'article L. 122.1 du Code de la Consommation, la SAS LECOINTE TRAITEUR est en droit de refuser toute commande pour motif légitime, il en est ainsi notamment en cas de difficulté financière avérée de L'ACHETEUR - incidents de paiements – problème prévisible affectant la livraison, de commande passée de mauvaise foi par L'ACHETEUR ou encore pour LECOINTE TRAITEUR de demander l'identité de L'ACHETEUR en lui demandant les justificatifs officiels en la matière.

2.4.2. Modification – Annulation de la commande à l'initiative de L'ACHETEUR

Toute modification ou résiliation d'une commande demandée par L'ACHETEUR ne pourra être prise en considération que si elle est parvenue à la SAS LECOINTE TRAITEUR, formulée dans un premier temps par téléphone auprès du commercial en

charge de la boutique, puis par courrier électronique à reception@lecointraiteur.fr au moins **72h avant 10h** le matin (jours ouvrés) avant l'expédition des produits. La SAS LECOINTE TRAITEUR n'est jamais tenu d'accepter une modification ou une résiliation de commande.

En application de l'article L. 134-2 du Code de la consommation, la SAS LECOINTE TRAITEUR conserve l'écrit qui constate le contrat conclu entre la SAS LECOINTE TRAITEUR et L'ACHETEUR par voie électronique pendant un délai courant à compter de la conclusion du contrat jusqu'à la date de livraison du bien et pendant une durée de **10 ans** à compter de celle-ci, (en conformité avec le décret 2005-137 du 16 février 2005).

L'ACHETEUR dispose d'un accès à ce document à tout moment, sur demande effectuée auprès reception@lecointraiteur.fr, et la justification de son identité.

Article 3 : Livraisons – Délais

Les marchandises sont vendues " **départ Laboratoire Lecoïnte Traiteur à Maromme** " pour les livraisons et au " **Clos de la Vaupalière à La Vaupalière**" pour le Drive (produits à emporter).

3.1 Zones et tarifs de livraison

Pour connaître le montant des frais de port, LE CLIENT choisi la commune dans laquelle il souhaite être livré en sélectionnant le code postal. Les tarifs de livraison selon la zone sont disponibles en page d'accueil du SITE LECOINTEBOUTIQUE.FR dans l'onglet « Livraison ».

3.2 Réception des produits

Le transfert de risques se fera à réception de la livraison par LE CLIENT aux lieux et moment convenus. LE CLIENT destinataire doit vérifier l'état des produits dès leur arrivée, et exercer, s'il y a lieu, un refus de la marchandise.

En cas de manque, de pertes ou d'avaries, le destinataire doit lui-même, à la livraison des produits, refuser la marchandise et faire toutes les réserves qu'il jugera utiles auprès du livreur :

*Établir immédiatement et de façon certaine la nature et l'importance du dommage au moment de la réception sur papier signé et daté et le remettre au livreur.

*Confirmer à la SAS LECOINTE TRAITEUR, au plus tard dans les **3 jours** qui suivent, la protestation motivée par tout moyen, exigée à peine de forclusion par l'article L.133-3 du Code du commerce.

Ces deux conditions sont indissociables et impératives à la mise en œuvre de la responsabilité de la SAS LECOINTE TRAITEUR. LE CLIENT qui se plaint d'une perte partielle ou d'une avarie doit établir qu'elle existait au moment de la livraison.

La SAS LECOINTE TRAITEUR est libérée de l'obligation de livraison pour tous cas fortuits, grèves totales ou partielles, dégradation, incendies, de force majeure, d'épidémie, de pandémie... (confère l'article 8)

Lors de la livraison, à la demande du transporteur, LE CLIENT peut être amené à faire preuve de son identité. Dans l'hypothèse de refus DU CLIENT à produire sa pièce d'identité ou encore en cas de discordances du document officiel produit et des informations recueillies par la SAS LECOINTE TRAITEUR, LA SOCIETE se réserve le droit d'annuler la vente sans remboursement du prix des produits.

Pour toute commande de boissons alcoolisées, LECOINTE TRAITEUR pourra là aussi exiger DU CLIENT qu'il lui fournisse la preuve de sa majorité en présentant une pièce d'identité en cours de validité. Nous rappelons à cet égard que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé et qu'il convient de n'en consommer qu'avec modération.

3.3. Absence et délai de livraisons des produits

En cas d'absence lors de la livraison, le livreur contactera LE CLIENT sur le numéro de téléphone du compte client enregistré sur LECOINTEBOUTIQUE.FR et / ou laissera un message écrit AU DESTINATAIRE. Aucun remboursement ne sera effectué en cas de non livraison du colis.

Une nouvelle expédition de ce même colis, au départ de la SAS LECOINTE TRAITEUR, entraînera des frais supplémentaires à L'ACHETEUR.

Les délais de livraison mentionnés sur les commandes ne sont qu'indicatifs et les retards éventuels ne donnent pas le droit à L'ACHETEUR d'annuler la vente, de refuser la marchandise ou de réclamer des dommages et intérêts.

Les délais sont en outre de plein droit suspendus par tout événement indépendant du contrôle de la SAS LECOINTE TRAITEUR et ayant pour conséquence de retarder la livraison.

L'ACHETEUR doit indiquer de manière précise à la SAS LECOINTE TRAITEUR les informations nécessaires à la livraison (code de porte, étage, jours et horaires de livraisons possibles, numéro de téléphone etc....) et préciser la date de livraison souhaitée ainsi que la préférence du créneau horaire.

La SAS LECOINTE TRAITEUR décline toute responsabilité et toute indemnisation en cas de retard dû à des indications fausses ou erronées par L'ACHETEUR.

Article 4 : Prix

Les commandes sont payables en Euros.

Les prix appliqués sont ceux en vigueur au jour de la validation de la commande. Les prix sont exprimés en euros, toutes taxes comprises, - sauf stipulation contraire sur LE SITE marchand LECOINTEBOUTIQUE.FR. Les prix indiqués en TTC tiennent compte de la TVA applicable au jour de la commande ; tout changement de taux pourra se répercuter sur le prix des produits ou des services.

Les prix s'entendent départ du laboratoire de la SAS LECOINTE TRAITEUR à **Maromme**. Le coût de transport est présenté sur LE SITE et une estimation est prévue pour donner à L'ACHETEUR l'information avant de passer commande. Lors de la saisie de sa commande, il appartient AU CLIENT d'ajouter le coût de transport TTC puis de procéder au paiement par carte bancaire dans l'environnement sécurisé sur LE SITE Internet du serveur du prestataire bancaire de la SAS LECOINTE TRAITEUR.

Article 5 : Paiement

Le règlement de la commande est payable par carte bancaire via la plateforme sécurisée mise en place acceptant les différentes cartes de paiement (CB, VISA).

Également LE CLIENT professionnel uniquement, peut envoyer un chèque ou effectuer un virement mais le traitement de la commande ne se fera qu'à la confirmation de l'encaissement par la banque, sauf accord avec le service commercial.

Sauf à exercer son droit de rétraction ou annuler la commande tel que prévu à **l'article 13** des présentes conditions générales, LE CLIENT qui effectue son paiement ne peut l'annuler.

La preuve du prix de commande est consignée sur le bon de commande, enregistré au format HTML qui est stocké de manière sécurisée sur le serveur de la SAS LECOINTE TRAITEUR. Le prix ainsi défini est ferme et définitif. LE CLIENT reçoit un courrier électronique au vu d'un email de confirmation de paiement.

Article 6 : Retard de paiement - Impayés

Tout retard de paiement de la facture ou incidents sur le compte bancaire, les sommes dues porteront **3 fois** le taux d'intérêt légal sans qu'il soit besoin d'une mise en demeure ; cette clause ne nuisant pas à l'exigibilité de la dette.

Tout recouvrement par voie contentieuse entraîne de plein droit, à la charge de L'ACHETEUR, une indemnité fixée à titre de clause pénale à **15%** du montant des factures impayées à leur échéance, et ce sans préjudice des demandes pouvant être formulées en vertu de l'article 700 du NCPC.

En cas de retard de paiement ou en présence d'impayés, la SAS LECOINTE TRAITEUR se réserve le droit d'interrompre toute livraison et de procéder à la résolution des commandes en cours d'exécution.

Article 7 : Résolution de la vente

En cas d'inexécution par LE CLIENT d'une quelconque de ses obligations notamment de paiement, la SAS LECOINTE TRAITEUR se réserve le droit de constater la résolution de plein droit de la vente et de reprendre possession de la marchandise. Les acomptes et paiements partiels, éventuellement versés par LE CLIENT, seront acquis à la SAS LECOINTE TRAITEUR à titre de premiers dommages et intérêts et sans préjudice de tous autres.

Article 8 : Impossibilité inexécution

Tous les événements, de quelque nature qu'ils soient, échappant à la volonté de la SAS LECOINTE TRAITEUR, tels que cas fortuit, force majeure, sinistre, grève, épidémie, pandémie, décision administrative, arrêt de transports qui tendraient à retarder, à empêcher, ou à renchérir de façon exorbitante l'exécution de la livraison, constituent de convention expresse, une cause de suspension ou d'extinction des obligations de la SAS LECOINTE TRAITEUR à son gré, sans indemnité au profit DU CLIENT. La SAS LECOINTE TRAITEUR ne pourra être tenu pour responsable. Aucun remboursement ne sera effectué dans tous les cas, si la livraison de la commande devait avoir lieu dans les **72h**. Dans le cas contraire, le montant réglé ou dû par LE CLIENT sera reporté sur une prochaine commande. La SAS LECOINTE TRAITEUR informera SON CLIENT, par tout moyen approprié en rapport à l'existence de tels événements.

Article 9 : Clause de réserve de propriété

Toutes les ventes sont conclues avec réserve de propriété.

En conséquence, le transfert à L'ACHETEUR de la propriété des produits vendus est suspendu jusqu'au paiement intégral du prix, conformément aux dispositions de l'article 2367 du Code Civil et de l'ordonnance n°2006-346 du 23 mars relative aux sûretés.

Les risques de la chose sont mis à la charge de L'ACHETEUR dès la délivrance des produits vendus sous réserve de propriété. En conséquence le transfert des risques à L'ACHETEUR s'opère dès le retrait et le départ des marchandises du lieu du drive.

L'ACHETEUR assumant seul l'entière responsabilité de tous les dommages que les produits pourraient subir ou occasionner, pour quelque cause que ce soit, dès la livraison.

Article 10 : Conformité - Garantie - Responsabilité

A réception de sa commande, LE CLIENT doit s'assurer que les produits livrés sont conformes en tous points à sa commande.

Dans le cas contraire, LE CLIENT doit en informer la SAS LECOINTE TRAITEUR à l'adresse suivante :

SAS Lecointe Traitteur

Service Lecointe Boutique

5 Rue Berthelot 76150 MAROMME

Les produits sur LE SITE LECOINTEBOUTIQUE.FR sont soumis aux conditions légales de garanties suivantes :

En matière de conformité, aux dispositions des articles L. 211-4, L. 211-5 et L. 211-12 du Code de la consommation, dispositions qui ne visent que les personnes physiques consommateurs, non professionnels.

En matière de vices cachés, aux dispositions de l'Article 1641 du Code Civil et de l'Article 1648 alinéa 1 du Code Civil. Dans l'hypothèse de vices cachés constatés par LE CLIENT, après expertise du produit, la SAS LECOINTE TRAITEUR pourra procéder soit à son remplacement par un même produit ou par un produit équivalent.

La SAS LECOINTE TRAITEUR ne pourra être tenue responsable en cas de dysfonctionnements de SON SITE Internet, quel que soit le préjudice subi par L'ACHETEUR.

La SAS LECOINTE TRAITEUR réalise et transporte ses produits en mettant en œuvre des précautions qui garantissent leur fraîcheur et leur innocuité tout en préservant toutes leurs qualités gustatives. Ces produits sont, par définition, périssables et il appartient au client : soit de les consommer peu après leur livraison, soit de prendre toute précaution nécessaire, notamment en fonction des conditions climatiques, pour les conserver dans des conditions permettant le respect de la chaîne du chaud et du froid jusqu'à leur consommation.

En aucun cas la négligence DU CLIENT à cet égard ne pourrait permettre la mise en cause de la SAS LECOINTE TRAITEUR.

Article 11 : Les produits – Informations

Les produits présentés sur le SITE LECOINTEBOUTIQUE.FR obéissent à la législation française en vigueur et aux normes applicables en France. Dans le cas contraire, le produit contrevenant est retiré DU SITE dans les plus brefs délais.

Chaque produit présenté sur LE SITE fait l'objet d'une fiche d'information accessible en cliquant sur la photo du produit. Cette fiche donne les caractéristiques essentielles du produit : sa désignation, sa photo, son prix. Ces indications sont faites pour informer L'ACHETEUR, elles ne sont pas exhaustives.

Toutes photographies ou informations des produits présentés ne sont pas contractuelles. Dans l'hypothèse d'erreur manifeste entre les caractéristiques des produits et leur représentation sur le SITE LECOINTEBOUTIQUE.FR, la SAS LECOINTE TRAITEUR ne saurait voir sa responsabilité engagée.

Les offres de produits et prix proposés par la SAS LECOINTE TRAITEUR sont valables tant qu'ils sont visibles sur LE SITE, dans la limite des stocks disponibles. La SAS LECOINTE TRAITEUR décline toute responsabilité en cas de rupture de stock ou d'indisponibilité des produits.

Au moment de la passation de la commande par L'ACHETEUR des indications sur la disponibilité des produits sont fournies. Des erreurs ou modifications peuvent exceptionnellement exister, notamment dans le cas de commandes simultanées d'un même produit par plusieurs ACHETEURS. Dans l'éventualité d'une indisponibilité de produit après passation de la commande, la SAS LECOINTE TRAITEUR informera par courrier électronique ou par téléphone, dans les meilleurs délais, L'ACHETEUR, en proposant plusieurs solutions :

Soit de décaler la livraison en attendant le réapprovisionnement de ce produit, lorsque cela est possible,

Soit de commander un autre produit présenté sur le SITE LECOINTEBOUTIQUE.FR en remplacement,

Soit d'annuler la commande.

Si L'ACHETEUR choisit d'annuler la commande, le remboursement se fera au plus tard dans les **30 jours** à compter de la date du paiement, si le compte bancaire a été débité.

La SAS LECOINTE TRAITEUR se réserve le droit de changer à tout moment et sans préavis les articles proposés sur le SITE LECOINTEBOUTIQUE.FR.

Article 12 : Revente des produits

La revente en l'état des produits de la SAS LECOINTE TRAITEUR est soumise à un accord au préalable, pour cela contacter la SAS LECOINTE TRAITEUR.

Article 13 : Droit de rétractation applicable exclusivement aux particuliers – consommateurs - non professionnels

Conformément aux dispositions de l'article L 121-20 du Code de la consommation : « Le consommateur dispose d'un délai de **7 jours** francs pour exercer son droit de rétractation sans avoir à justifier de motifs ni à payer de pénalités, à l'exception, le cas échéant, des frais de retour. Le consommateur peut déroger à ce délai au cas où il ne pourrait se déplacer et où simultanément il aurait besoin de faire appel à une prestation immédiate et nécessaire à ses conditions d'existence. Dans ce cas, il continuerait à exercer son droit de rétractation sans avoir à justifier de motifs ni à payer de pénalités ».

L'ACHETEUR dispose donc d'un délai de rétractation de **7 jours** francs à compter du jour de la réception des produits commandés pour en faire retour, à ses frais, à l'adresse de la SAS LECOINTE TRAITEUR.

Si le délai expire un dimanche, un jour férié ou chômé, il est prorogé jusqu'au 1er jour ouvrable. Si L'ACHETEUR met en œuvre son droit de rétractation, la SAS LECOINTE TRAITEUR s'engage à rembourser les sommes versées dans un délai maximum de **30 jours** suivant la réception des produits retournés par tout moyen de paiement. Sur proposition de la SAS LECOINTE TRAITEUR, L'ACHETEUR ayant exercé son droit de rétractation peut toutefois opter pour une autre modalité de remboursement.

Le droit de rétractation ne peut s'appliquer aux produits frais et périssables et ce, conformément aux dispositions de l'article L. 121-20-2 du Code de la consommation.

Article 14 : Information sur la collecte des données personnelles - Confidentialité

Les informations qui sont demandées AU CLIENT, lors de l'inscription de ses coordonnées sur LE SITE, sont nécessaires au traitement de sa commande par la SAS LECOINTE TRAITEUR.

Les informations complétées par LE CLIENT sur LE SITE au titre de sa commande et sur tout autre document échangé dans le cadre de l'application des présentes Conditions Générales de vente à distance peuvent faire l'objet d'un traitement automatisé à des fins de gestion administrative et commerciale.

Conformément à la Loi du 6 janvier 1978, LE CLIENT dispose d'un droit d'accès, de rectification et de retrait des données le concernant pouvant s'exercer en faisant la demande écrite auprès de la SAS Lecoïnte Traiteur, à l'adresse de la SAS LECOINTE TRAITEUR.

Soit en initiant, lui-même, les modifications des informations personnelles sur l'espace « Mon Compte » qui lui est réservé, accessible sur le SITE LECOINTEBOUTIQUE.FR. Pour plus d'informations, renseignez-vous sur notre politique de vie privée au point III°).

Article 15 : Non validité partielle

Si une ou plusieurs stipulations des présentes Conditions Générales de vente à distance sont tenues pour non valides ou déclarées comme telles par application de la Loi, d'un décret ou d'un règlement ou à la suite d'une décision définitive d'une juridiction compétente, les autres stipulations garderont toute leur force et leur portée.

Article 16 : Echanges – Preuves – Notifications

D'accord exprès entre les parties, les échanges entre elles pourront intervenir notamment par messagerie électronique.

Les parties mettent en œuvre toutes les mesures de sécurité permettant de garantir la disponibilité, l'intégrité et la confidentialité des données échangées par l'internet.

Elles mettent en œuvre, parallèlement, toutes les mesures utiles, tels que pare feu et antivirus régulièrement mis à jour et correctement paramétrés, pour se protéger de la manière la plus efficace possible contre les intrusions, attaques et propagation des virus afin de garantir la disponibilité, l'intégrité et la confidentialité des informations reçues.

Les parties sauvegarderont par la manière la plus appropriée et la plus sûre possible, l'intégralité des messages transmis, relatifs à l'objet du présent contrat.

Article 17 : Conservation et archivage des commandes

Conformément aux dispositions de l'article 1348 du Code civil, les bons de commande et les factures seront archivés sur un support fiable et durable.

Article 18 : Programme de fidélité

Le programme de fidélité sur LE SITE permet AU CLIENT de bénéficier de bons de réduction. En achetant sur LE SITE, LE CLIENT cumule des points de fidélité proportionnels à son montant d'achat.

Principe simple et automatique, **50€** dépensé sur le SITE LECOINTEBOUTIQUE.FR (hors frais de port) = **2€** de remise sur la prochaine commande passée dans un délai de **7 jours** ouvrés.

Les points s'ajoutent automatiquement sur le compte DU CLIENT lorsque la commande passe en statut "livrée".

LE CLIENT gère ses points depuis son compte, utilisables dès la deuxième commande.

Les frais de port ne sont pas considérés comme un achat.

Les articles en promotion n'ouvrent pas droit au cumul de points.

Les soirées spéciales du restaurant du CLOS DE LA VAUPALIERE vendues sur le SITE LECOINTEBOUTIQUE.FR ne rentrent pas dans le programme de fidélité et sont non annulables et non remboursables.

Les bons d'achats ne peuvent être utilisés que pour des achats en ligne. Ces bons d'achats ne sont utilisables que sur le SITE LECOINTEBOUTIQUE.FR

Les bons d'achats sont non-remboursables et ne peuvent pas être transférés ni cédés entre les membres.

Les bons d'achats représentent une monnaie virtuelle et ne peuvent être échangés contre de l'argent.

En cas d'annulation de commande ou de remboursement partiel, le montant crédité en bons d'achats est annulé ou modifié.

En payant la commande avec des bons d'achats, LE CLIENT doit toujours choisir une méthode de paiement complémentaire afin de passer à l'étape suivante (page confirmation de commande) quel que soit le montant de ses bons d'achats et le montant de sa commande.

LE CLIENT prend note que la SAS LECOINTE TRAITEUR se réserve le droit d'apporter des modifications à son programme fidélité à tout moment et sans préavis ou responsabilité de notre part.

TOUT CLIENT qui aura annulé, ou aura demandé remboursement de sa commande pour quelques motifs que ce soit verra ses points retirés à hauteur des points précédemment crédités pour cette dernière. Il est en de même en cas de substitution d'un produit par un autre, seul est pris en compte dans le calcul de l'attribution des points le montant de la commande effective.

Article 19 : Litige – Attribution de juridiction :

Le présent contrat est régi par la loi française.

Tout litige né de l'interprétation et/ou de l'exécution du Contrat, donnera lieu à une tentative de règlement à l'amiable entre les parties. A défaut d'accord amiable, le litige sera porté par la partie la plus diligente devant la juridiction judiciaire compétente.

1- Sont seuls compétents, en cas de litige de toute nature ou de contestation portant sur la formation ou l'exécution de la commande, les Tribunaux du siège social de la Société, à savoir le Tribunal de commerce de Rouen.

2- Les acceptations de règlement de la Société n'emportent ni novation, ni dérogation à cette attribution de juridiction.

3- Aucune clause contraire de l'acheteur ne peut déroger à cette clause.

II°) CONDITIONS GENERALES DE VENTE AU CLOS DE LA VAUPALIERE

A°) Conditions générales de vente de l'hôtel au Clos de la Vaupalière

1°) Réservation

Il est recommandé à toute personne désireuse de loger à l'hôtel de réserver à l'avance et d'obtenir l'accord de l'hôtelier. A l'occasion de toute réservation le client devra communiquer un numéro de carte bancaire ; et verser des arrhes si c'est un groupe. Le contrat d'hôtellerie est réputé conclu dès l'accord intervenu entre les parties. Les coordonnées bancaires sont systématiquement contrôlées, en cas d'invalidité ou de rejet, l'hôtel pourra annuler cette réservation. L'hôtel se réserve le droit d'effectuer une pré-autorisation de la carte de crédit avant la date d'arrivée. Les tarifs sont exprimés en euros TTC. Tout changement du taux de TVA applicable, ou toute modification, ou instauration de nouvelles taxes légales instaurées par les autorités compétentes, sera répercuté automatiquement sur les prix indiqués à la date de facturation.

2°) Définitions

LE CLIENT : La personne physique ou représentant d'une personne morale, professionnel ou particulier qui réserve une prestation de logement / chambre d'hôtel au CLOS DE LA VAUPALIERE.

L'HOTELIER : Le gérant de l'hôtel du CLOS DE LA VAUPALIERE, commercialisé par la SAS LECOINTE TRAITEUR.

Les parties : LE CLIENT d'une part et L'HOTELIER d'autre part.

3°) Paiement

La prestation de logement est payable au plus tard à l'arrivée DU CLIENT sauf accord avec L'HOTELIER. Pour les locations de longue durée, les notes doivent être réglées à l'arrivée pour la première semaine, puis chaque début de semaine. Concernant les réservations avec des sociétés sous contrat avec L'HOTELIER, les factures sont payables à 30 jours. Toute somme non payée à la date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable des pénalités de retard au taux égal à une fois et demie le taux d'intérêt légal. Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les **8 jours** suivant la date d'envoi de la facture.

L'HOTELIER accepte les cartes bancaires suivantes : Visa, Eurocard-Mastercard, American Express. Il est aussi possible de régler en espèces.

Par application de l'article 2102 du Code Civil, LE CLIENT ne peut s'opposer à la rétention de ses bagages s'il refuse de payer.

Un numéro de carte bancaire sera exigible en tant que garantie ou un dépôt d'espèces contre reçu.

Le tarif des chambres est établi à la journée. Le défaut de paiement entraînera l'expulsion immédiate DU CLIENT, sous réserve des poursuites judiciaires pour le règlement de son dû. En cas de contestation, la compétence sera attribuée à M. le Juge des référés du tribunal Civil de Rouen.

Dans le cas où LE CLIENT ne pourrait pas fournir une confirmation de réservation, L'HOTELIER serait contraint de ne pas accéder à sa demande de location de chambre.

L'HOTELIER se réserve le droit de facturer AU CLIENT, sur la carte bancaire transmise lors de la réservation ou lors de l'arrivée en guise de garantie, ses consommations, nuitées ou extras, qu'il n'aurait pas réglé le jour de son départ. Il en est de même pour toute infraction ou dégradation constatée après le départ DU CLIENT, le montant des compensations sera débité sur la carte DU CLIENT. Ce dernier pourra demander une facture correspondant à ces prélèvements.

4°) Taxe de séjour

La taxe de séjour n'est pas incluse dans le prix de la réservation. Elle est en fonction du montant en vigueur dans la commune et payable sur place par personne ayant plus de **12 ans** et par nuitée.

5°) Le petit-déjeuner

Le petit-déjeuner est servi de **6h30 à 10h30** dans la(es) salle(s) prévue(s) à cet effet. Si le petit-déjeuner n'est pas inclus dans la réservation DU CLIENT, L'HOTELIER lui conseille de le réserver la veille en contactant la réception.

6°) Le restaurant et le bar

Le restaurant sur place est ouvert du **lundi au vendredi midi et soir**. Il propose également des soirées spéciales ou à thème certains vendredis sur réservation.

Le weekend ou lors de fermeture exceptionnelle, une formule repas peut être proposée AU CLIENT, servie sur plateau. Renseignement auprès de la réception.

Les jeux dans le lounge sont à la disposition DU CLIENT à titre gratuit. En cas de pandémie, ces jeux peuvent être interdits d'accès par mesure de sécurité sanitaire. Pour rappel, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

7°) Annulation, modification de réservation et engagement

Les conditions d'annulation dépendent des conditions de réservation et peuvent varier selon le moyen de réservation (site internet officiel, sites internet revendeur, téléphone...)

Toute location commencée est due en entier. Les retards à l'arrivée ou les départs anticipés ne peuvent en aucun cas donner lieu à un remboursement.

LE CLIENT doit arriver à l'hôtel au plus tard à **18h** pour prendre sa chambre. En cas de retard ou d'arrivée tardive, LE CLIENT doit prévenir en amont L'HOTELIER. En cas de non présentation à **18h** et non prévenance d'une arrivée retardée, L'HOTELIER se donne le droit de revendre la chambre à un autre client, tout en facturant la chambre AU CLIENT ne s'étant pas présenté à l'heure.

En cas d'annulation ou de modification tardive (demande faite par écrit par email), L'HOTELIER exige **100%** du séjour.

En cas de non présentation, L'HOTELIER exige **100%** du séjour et aura la possibilité de relouer la chambre.

En cas de modification pendant le séjour L'HOTELIER exige **100%** du séjour.

En cas de force majeure dont une épidémie, pandémie ou autre, si le gouvernement impose la fermeture de l'établissement hôtelier, ou impose des restrictions de déplacement ou même un confinement de la population, L'HOTELIER ne pourra être tenu pour responsable. Dans ce cas, le remboursement intégral de la réservation sera dû.

Toutefois, si la réservation a lieu en connaissance de la situation pandémique ou autre, ce sera les conditions d'annulation spécifiées lors de la réservation qui prévaudront. Les conditions climatiques ne sont pas qualifiées de cas de force majeure, elles ne peuvent donc pas être considérées comme une cause d'annulation valable.

8°) Réservation non annulable, non-remboursable

Pour toutes ces réservations qui sont non modifiable, non annulable, non échangeable et donc non remboursable, prélèvement intégral du montant du séjour, selon les conditions : soit au moment de la réservation, soit sur la carte bancaire transmise lors de la réservation en guise de garantie au moment de l'annulation. L'HOTELIER à la possibilité de relouer une chambre sans délai dans les conditions suivantes :

- Annulation par LE CLIENT.
- Modification de la réservation par LE CLIENT.
- Non présentation DU CLIENT (voir conditions ci-dessus, II/A/7)
- Erreur par LE CLIENT lors de la prise de réservation (dates, quantité de chambres, catégorie de chambre).

9°) Acceptation des conditions générales de vente de l'hôtel

Les conditions générales de vente s'appliquent à l'ensemble des réservations. Tout séjour entraîne l'acceptation des conditions particulières et le respect du règlement intérieur de l'hôtel. Le non-respect des dispositions ci-dessus entraîne la résiliation immédiate du contrat sans pouvoir exiger aucun remboursement. LE CLIENT étranger accepte ces conditions rédigées en français. Ces conditions générales sont modifiables à tout moment, et les conditions applicables seront celles en vigueur à la date où la réservation sera effectuée.

B°) Règlement intérieur de l'hôtel au Clos de la Vaupalière

1°) Accès aux chambres, départ et arrivée

A son arrivée, sauf accord de L'HOTELIER, LE CLIENT ne peut pas exiger d'occuper la chambre avant **15h30**. La location à la nuit cesse à **11h** quelle que soit l'heure d'arrivée DU CLIENT. Selon la faisabilité et avec l'accord de la réception, il est possible de prévoir en amont un départ tardif jusqu'à **14h**, un supplément de **30€ ttc** lui sera alors facturé.

Un service de bagagerie permet AU CLIENT de confier ses bagages à la réception de l'Hôtel. L'HOTELIER décline toute responsabilité en cas de vol ou détérioration de ses biens.

Un numéro de carte bancaire sera demandé par L'HOTELIER à l'arrivée, à titre de garantie.

Au moment de son départ, LE CLIENT doit remettre la clé / carte de sa chambre à la réception. Il lui est interdit d'emporter un objet quel qu'il soit appartenant à L'HOTELIER : il doit en avertir L'HOTELIER s'il s'aperçoit d'une méprise et le renvoyer, sinon il lui sera facturé. La clé / carte de la chambre est une clé que LE CLIENT peut garder sur lui. Il ne doit cependant pas la confier à une personne tierce et doit être restituée le jour du départ.

En cas de non restitution, L'HOTELIER facturera **25€** et prélèvera le montant sur la carte de crédit du client.

Tout CLIENT désireux de loger à l'Hôtel est tenu de faire connaître son identité et son âge ainsi que celle des personnes qui l'accompagnent. LE CLIENT ne peut introduire dans la chambre des tierces personnes non connues par L'HOTELIER, sauf autorisation de ce dernier. De même, LE CLIENT ne peut occuper une chambre pour un nombre de personnes supérieur à celui prévu par les règlements en vigueur.

En cas de manquement à cette réglementation, L'HOTELIER se réserve le droit de facturer au client responsable, le coût de la chambre correspondant au nombre de personnes en trop, en présence ou non DU CLIENT, aux tarifs en vigueur au moment de la transgression du règlement intérieur. L'HOTELIER débitera la carte bancaire DU CLIENT indélicat.

2°) Procédure d'évacuation en cas d'alarme d'incendie

Pour la sécurité, il est impératif que LE CLIENT prenne connaissance de la procédure d'évacuation en cas de déclenchement du système à incendie, disponible en chambre.

3°) Enfants et lits d'appoint

Les enfants sont sous l'entière responsabilité DU CLIENT. Il est interdit de les laisser sans surveillance dans la chambre, les parties communes, escaliers, bassins, jardins, parkings ou l'ascenseur.

A la demande DU CLIENT, L'HOTELIER peut fournir un lit bébé pliable, celui-ci sera mis à disposition gratuitement (sous réserve de disponibilité). Par mesure de sécurité, L'HOTELIER ne met pas de sur-matelas, couverture, oreiller à disposition.

Pour les enfants âgés de plus de **3 ans** et adulte supplémentaire au-delà de **2**, LE CLIENT devra obligatoirement demander à L'HOTELIER l'usage d'un lit d'appoint qui sera facturé en supplément par jour selon le tarif en vigueur au moment de la réservation. Le nombre maximum de lit bébé et de lit d'appoint en chambre dépend de la chambre réservée.

4) Groupe

Une réservation est considérée de groupe à partir de **5** chambres réservées. Afin de la confirmer, un versement d'arrhes d'un montant de **50%** de celle-ci sera demandé. En cas d'annulation ou de modification jusqu'à **15 jours** avant la date d'arrivée, les arrhes seront remboursés, hors frais d'annulation forfaitaires de **100€**. Les arrhes ne seront plus récupérables pour toute annulation ou modification moins de **15 jours** avant la date d'arrivée. Hors condition particulière validée entre L'HOTELIER et LE CLIENT (exemple : non annulable, non remboursable...)

5°) Animaux domestiques

Les animaux de compagnie ne sont pas admis dans l'hôtel.

Les chiens guides d'aveugles et chiens d'assistance sont admis gratuitement avec accord préalable de L'HOTELIER. Dans ce cas, il est strictement interdit de faire dormir l'animal sur la literie ou le canapé.

6°) Les bassins d'eau

Le bassin bleu (piscine) et le bassin naturel ne sont pas ouverts au public et donc interdits d'accès. Pour la sécurité, ils sont clôturés. L'HOTELIER décline toute responsabilité en ce qui concerne les accidents survenus dans ou autour des bassins. Pour rappel les enfants sont sous la surveillance des parents.

7°) Affaires oubliées

Les objets laissés ou abandonnés pourront être vendus selon les conditions prévues par la loi du 31 mars 1896 ou donnés, jetés. Si LE CLIENT demande le renvoi de ses affaires par colis ou courrier, celui-ci se fera obligatoirement avec un suivi et assurance pour les objets de valeur. L'envoi sera effectué après l'acquittement par LE CLIENT des frais d'expédition, plus les frais de gestion de **25€**.

8°) Parking, Wifi et Vidéo surveillance

Un parking privé (gratuit) est proposé AU CLIENT de l'hôtel. Celui-ci est non surveillé. L'HOTELIER décline toute responsabilité en cas de perte, vol, dégradation dans l'enceinte du parking.

Une connexion internet gratuite est disponible dans tout l'établissement via la connexion « CLOS VAUPALIERE » (fibre dédiée et partagée entre chaque personne connectée). Il est strictement interdit de consulter des sites à caractère pédophiles, terroristes, de téléchargements illégaux ou autres sites prohibés.

L'établissement dispose d'un système de vidéosurveillance au sein de certaines parties communes du bâtiment et des entrées.

9°) Responsabilité

Le non-respect du règlement, des règles de sécurité, d'hygiène, et les dégradations ou négligences qui pourraient entraîner des dommages directs ou indirects sur le matériel, les personnes ou les prestations à venir, engagent la responsabilité DU CLIENT et lui seront facturées.

Au sein de l'établissement, nous déclinons toutes responsabilités en cas de dommages physiques (chutes, brûlures liées notamment au port de bijoux) ou de dommages matériels (vol, perte, détérioration...): bijoux, espèces, appareils photographiques, téléphone...

10°) Respect des lieux et interdictions

Une tenue et attitude décentes, empreinte de retenue et de discrétion est de rigueur afin de respecter la sérénité des lieux. Les comportements bruyants, incorrects, alcoolisés, contraires aux bonnes mœurs et à l'ordre public ne seront pas tolérés par L'HOTELIER. Il est interdit d'introduire des substances illicites dans l'enceinte de l'établissement. Il est interdit de cuisiner dans les chambres, d'y prendre des repas ou d'y apporter des boissons non fournies par L'HOTELIER. Tout manquement entraînera une éviction sans préavis de toute personne dont le comportement irait à l'encontre de ces règles.

11°) Dégradations et nuisances

LE CLIENT doit user de la chose louée en bon père de famille.

La(es) chambre(s) mise(s) à la disposition DU CLIENT est (sont) vérifiée(s), fonctionnelle(s) et en bon état. LE CLIENT est invité à signaler immédiatement à la réception de l'hôtel tout manquement.

En cas de problème, LE CLIENT devra engager sa responsabilité civile. En cas de dégradation, L'HOTELIER se réserve le droit de facturer AU CLIENT le coût de réparation ou de remplacement. Il en est de même pour toute infraction constatée après le départ DU CLIENT, le montant des compensations sera débité sur la carte bancaire DU CLIENT.

L'HOTELIER peut exiger en cas de dégradation volontaire ou involontaire de matériels, objets, meubles appartenant à l'hôtel le remboursement intégral avec une pénalité et dommages-intérêts de **1000€ à 2000€**.

L'HOTELIER peut exiger en cas d'inondation ou dégât des eaux, volontaire ou involontaire, le remboursement intégral des dégâts causés. En cas de dégâts dans d'autres chambres, le remboursement des nuitées des autres clients sera exigé.

L'HOTELIER peut exiger un forfait de ménage, si la chambre est laissée dans un état qui sera jugé non convenable. En cas de détérioration de moquette, literie, sommier, linge... L'HOTELIER exigera le remboursement des dégâts avec un forfait minimum de **1000€** pour remise en état et pour l'incapacité de pouvoir relouer les chambres.

De manière générale LE CLIENT devra régler les dommages causés directement à l'hôtel. Il peut faire appel à son assurance (s'il souhaite se faire rembourser) pour tous les dommages volontaires ou involontaires qu'il causera pendant son séjour.

Pour des raisons de sécurité et pour le respect de chacun, il est formellement interdit de fumer et de vapoter dans tout l'établissement dont les chambres. Conformément au décret n°2006-1386 du 15 novembre 2006 fixant les conditions d'application de l'interdiction de fumer dans les lieux affectés à un usage collectif, fumer dans l'hôtel vous expose à une facturation supplémentaire de **90€** ou à des poursuites judiciaires.

Fumer ou vapoter peut entraîner le déclenchement du système incendie, ce qui entraîne les nuisances suivantes : arrêt de toute activité et évacuation de toutes personnes présentes et cela à toute heure.

Il est également formellement interdit de démonter les appareils de détection incendie, et cela pour les mêmes raisons citées ci-dessus.

Tout déclenchement intempestif de l'alarme incendie ou démontage des appareils de détection sera facturé **495€** pour frais de remise en service du système de sécurité incendie. En cas de pièces détériorées ou cassées, une facturation supplémentaire sera imputée en plus AU CLIENT.

L'HOTELIER se réserve le droit de réclamer **le montant de 4 nuitées** pour des frais de nettoyage supplémentaire, AU CLIENT qui fume dans sa chambre, afin de pouvoir relouer cette dernière à un autre client sans que celui-ci soit impacté par des nuisances olfactives. Si LE CLIENT souhaite continuer à fumer à l'intérieur ou en dehors des zones indiquées, il sera invité à quitter l'hôtel.

En cas de non-respect du règlement intérieur de l'hôtel (consultable sur place à la réception ou sur notre site internet), LE CLIENT sera invité à quitter l'hôtel sans ne pouvoir exiger aucun remboursement. L'HOTELIER se réserve le droit de prélever le montant des consommations non déclarées au départ ainsi que les dégâts en chambre. Ce montant sera prélevé sur la carte bancaire fournie à la réservation. L'HOTELIER n'aura aucune obligation quant à prévenir LE CLIENT mais peut lui fournir sur demande une facture.

LE CLIENT ne doit rien clouer ou coller sur les murs, ni déplacer aucun meuble.

LE CLIENT causant du désordre ou du scandale sous quelque forme que ce soit, sera invité à quitter l'hôtel immédiatement et sans remboursement. Pour le respect et le repos des autres clients, il devra veiller à ne pas claquer les portes, ni à faire trop de bruit en chambre et dans les couloirs de l'hôtel, particulièrement entre **21h et 8h**.

Tout commerce y est formellement interdit.

12°) Filouterie

La filouterie est une infraction caractérisée par le fait de consommer un bien ou un service payant :

- En se sachant incapable de payer ou en étant délibérément résolu à ne pas payer.
- Tout en faisant semblant d'être disposé à payer.

La filouterie est punie de 6 mois d'emprisonnement et de **7500€** d'amende en plus des dommages-intérêts.

13°) Réclamation

Toute réclamation sur la qualité des prestations fournies doit être présentée à L'HOTELIER sur-le-champ afin que celui-ci fasse le nécessaire pour régler le dérangement. Aucune conciliation ne pourra être faite si la réclamation est transmise seulement au moment du départ ou à postériori.

14°) Acceptation du règlement intérieur

Le règlement intérieur de l'hôtel s'applique à l'ensemble des réservations. Tout séjour entraîne l'acceptation des conditions particulières de vente et du règlement intérieur de l'hôtel. Le non-respect des dispositions ci-dessus entraîne la résiliation immédiate du contrat et LE CLIENT sera invité à quitter l'hôtel sans pouvoir exiger aucun remboursement. LE CLIENT étranger accepte ce règlement rédigé en français. Ce règlement est modifiable à tout moment, et les conditions applicables seront celles en vigueur à la date où la réservation sera effectuée.

C°) Conditions générales de vente du restaurant au Clos de la Vaupalière

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par LE RESTAURATEUR : toute réservation implique de la part DU CLIENT l'acceptation des présentes conditions et le respect de celles-ci. Seules les clauses particulières des accords signés avec LE CLIENT pourront compléter, préciser, voire déroger aux présentes conditions de vente. Ces conditions de vente sont modifiables à tout moment, et les conditions applicables seront celles en vigueur à la date où la réservation sera effectuée.

1°) Définitions

LE CLIENT : La personne physique ou représentant d'une personne morale, professionnel ou particulier qui réserve une prestation auprès du RESTAURANT du CLOS DE LA VAUPALIERE.

LE RESTAURATEUR : Le gérant du restaurant du CLOS DE LA VAUPALIERE, commercialisé par la SAS LECOINTE TRAITEUR.

Les parties : LE CLIENT d'une part et LE RESTAURATEUR d'autre part.

2°) Tarification et modes de paiements

Les tarifs inclus le service et sont exprimés en euros TTC. Ils s'entendent par personne pour les prestations de repas. Pour la privatisation d'un salon ou des prestations annexes, les tarifs sont forfaitaires ou par personne et précisés sur devis. Les tarifs applicables sont ceux en vigueur au moment de la réservation. La TVA applicable est celle du **1^{er} janvier 2014**, soit **10%** pour les prestations alimentaires et boissons sans alcool, et **20%** pour toutes les boissons alcoolisées et services. Tout changement du taux applicable, ou toute modification, ou instauration de nouvelles taxes légales instaurées par les autorités compétentes, sera répercuté automatiquement sur les prix indiqués à la date de facturation.

Modes de règlement acceptés par LE RESTAURATEUR :

- Carte bancaire : Visa, Mastercard, American Express.
- Espèces : Les billets de 100€, 200€ et 500€ ne sont acceptés.
- Ticket restaurant, Chèque déjeuner, Carte de paiement Apetiz :
Selon l'article R3262-10 du Code du travail, 1 seul et unique titre-restaurant par personne est valable pour payer son repas. Son utilisation est prohibée le dimanche et les jours fériés.
LE RESTAURATEUR n'accepte pas ce moyen de paiement lors de ses soirées spéciales, à thème, menu de groupe, dimanche, jours fériés.
Avec l'allègement de la législation suite à la pandémie dû à la **COVID 19**, renseignez-vous auprès du restaurant afin de connaître les nouvelles modalités en cours acceptées.
- Chèque : Seuls les chèques avec un montant maximum de **20€** sont acceptés.
- Chèque vacances : Les chèques vacances ne sont pas acceptés.

3°) Carte

LE RESTAURATEUR modifie régulièrement sa carte en fonction des saisons, elle est donc susceptible d'être modifiée si le client effectue une réservation pour plus tard. Cela concerne également les menus de groupe.

4°) Soirée spéciale ou à thème

Les soirées spéciales ou à thème qui nécessitent un prépaiement sont non annulables et non remboursables. En cas d'épidémie, pandémie ou autre cas de force majeure impliquant la fermeture du restaurant, la réservation sera donc annulée. LE RESTAURATEUR ne pourra être tenu pour responsable. Aucun remboursement ne sera effectué, et une nouvelle date sera proposée ultérieurement AU CLIENT. Les réservations avec prépaiement peuvent se faire par téléphone avec une VAD (vente à distance par carte de crédit), sur la boutique en ligne lecointeboutique.fr si le montant de la réservation est de minimum **78€ ttc**, via un bon cadeau ou directement sur place. Si LE CLIENT, communique ses coordonnées (téléphone, email...), il accepte de recevoir de nouvelles propositions pour d'autres soirées spéciales ou à thème. Il en est de même pour LE CLIENT ayant inscrit ses coordonnées sur les coupons distribués à la caisse du restaurant afin de recevoir la programmation de ces soirées.

5°) Réservation individuelle

Une réservation de table peut se faire sur place ou par téléphone, en précisant, le jour, l'heure d'arrivée, le nombre de personnes ainsi que le nom, prénom et téléphone DU CLIENT. Le jour de la réservation, LE CLIENT doit se présenter au restaurant à l'heure convenue. En cas de retard, LE RESTAURATEUR se réserve le droit de faire attendre les convives. Si ce retard est supérieur à une heure, la réservation ne sera plus garantie. Aucune réclamation sur le déroulement de la prestation ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci. Le règlement s'effectue le jour même.

6°) Réservation de Groupe

Pour une réservation de groupe, un devis est adressé AU CLIENT avec une option valable jusqu'à la date précisé sur celui-ci. Afin de finaliser l'organisation, le nombre définitif de convives doit être communiqué au RESTAURATEUR **10 jours** avant la date de la prestation, ainsi que les horaires d'arrivée et de départ des convives, le choix du menu UNIQUE et s'il y a des options

retenues qui devront dans ce cas, faire l'objet d'un nouveau devis incluant ces dernières. Enfin est stipulés sur le devis les horaires de service, en cas de dépassement avec une arrivée plus tôt ou un départ tardif, des heures supplémentaires seront facturées.

Toute réservation de groupe est confirmée à la réception du devis signé avec chaque page paraphée et la mention « lu et approuvée ». Un versement de **40%** d'arrhes sera également demandé à la signature ainsi que **50%** supplémentaire 1 mois avant la prestation. A moins de 3 semaines de cette dernière, obligation de régler les **90%** d'arrhes par virement bancaire, en spécifiant les éléments suivants : Nom de la société ou prénom et nom du CLIENT, date de la prestation, lieu (restaurant du CLOS DE LA VAUPALIERE)

A défaut de la réception des arrhes et de son parfait encaissement, LE RESTAURATEUR ne confirme pas la réservation et ne garantit pas la prestation.

La facturation sera effectuée selon le nombre de convives spécifié sur le dernier devis, excepté si le jour J le nombre de convives est supérieur au nombre annoncé, il sera facturé un supplément sur la base unitaire indiquée dans le devis. En cas d'adjonction de participants supplémentaires, LE RESTAURATEUR ne saurait être tenu responsable de l'impact éventuel sur la qualité de la prestation. Si cette adjonction impliquait un dépassement de la capacité d'accueil de la salle réservée, LE RESTAURATEUR serait dans l'obligation de refuser l'accueil des participants supplémentaires et ne pourrait en aucun cas être tenu responsable et mis en cause en raison du refus d'accueil pour raisons de sécurité de participants supplémentaires. Toute prestation supplémentaire non incluse dans le devis (boissons, plats...) fera l'objet d'une facturation complémentaire le jour même de la prestation. Il est précisé que la restauration, et les boissons non consommées dans le cadre d'un forfait, ne pourront donner lieu à une minoration de prix, quel qu'elle soit.

Le solde sera à régler sur place le jour de la prestation, sauf accord entre LE RESTAURATEUR et LA SOCIETE CLIENTE. Dans ce cas, la facture est payable à **30 jours**. Toute somme non payée à la date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable des pénalités de retard au taux égal à une fois et demie le taux d'intérêt légal. Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les **8 jours** suivant la date d'envoi de la facture.

Le paiement par voucher, bon d'échange ou bon de commande n'est applicable qu'aux ENTREPRISES OU INSTITUTIONS sous contrat avec LE RESTAURATEUR. Le représentant du groupe sur place remettra AU RESTAURATEUR le voucher correspondant à la commande. Aucune modification de ce voucher ne sera acceptée sans accord préalable DU RESTAURATEUR. Tous les « extras » devront être réglés sur place le jour de la prestation.

La résiliation d'un devis confirmé (signature du devis) par LE CLIENT entraînera l'abandon des arrhes versées ou bien le cas échéant la facturation des arrhes. Toute annulation à **5 jours** ouvrés engendrera le règlement intégral de la commande. Règlement de **80%** pour une annulation entre **J-31** et **J-6 jours** ouvrés. Règlement de **50%** pour une annulation entre la date de signature et **J-32 jours** ouvrés.

Toute résiliation par LE RESTAURATEUR, et sauf cas de force majeure, entraîne le remboursement des sommes versées par LE CLIENT au titre des arrhes, à l'exclusion de toute autre indemnité. LE RESTAURATEUR pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution en cas de tout événement indépendant de sa volonté faisant obstacle à son fonctionnement normal tels que les grèves de moyens de transport, du personnel hôtelier et du restaurant, d'émeutes gouvernementales ou publiques, de manifestations, de guerre, de sinistres affectant les installations du restaurant, ou de grèves totales ou partielles entravant la bonne marche du restaurant ou celle de l'un de ses fournisseurs, sous-traitant, ou transporteurs, ainsi que l'interruption de la fourniture d'énergie, de matières premières, guerre, ...)

En cas d'épidémie, pandémie, et de fermeture du restaurant, la réservation sera donc annulée. LE RESTAURATEUR ne pourra être tenu pour responsable. Aucun remboursement ne sera effectué, et une nouvelle date sera proposée ultérieurement AU CLIENT. Les conditions climatiques ne sont pas qualifiées de cas de force majeure, elles ne peuvent donc pas être considérées par LE CLIENT comme une cause d'annulation valable. De ce fait, LE RESTAURATEUR sera dans l'obligation de facturer la commande.

LE CLIENT est réputé avoir souscrit une assurance civile pour les dommages éventuellement causés par ses convives lors du déroulement de la prestation, que ce soit des dommages infligés à d'autres clients présents ou aux biens du restaurant. Il sera seul responsable de toutes pertes, casses et dégradations qui pourraient être causées par ses convives sur les biens et le matériel appartenant au restaurant ou ceux mis à disposition DU CLIENT à titre de location. LE RESTAURATEUR décline toute responsabilité en cas de dégradation ou vol de valeurs, sacs à main, porte-documents, vêtements... appartenant aux convives ou de tout matériel entreposé dans ses salons, salles...

A la fin de la prestation, LE CLIENT signera une feuille de satisfaction, aucune réclamation autre que celle mentionnée sur cette feuille ne sera prise en compte.

7°) Compte client

Pour LES CLIENTS fidèles et récurrents, il est possible de demander AU RESTAURATEUR la création d'un compte client, afin de mettre plusieurs notes sur un compte. Suite à l'accord DU RESTAURATEUR, l'ensemble des notes mises en compte doivent être réglées automatiquement à la fin de chaque mois, au-delà des pénalités de retard au taux égal à une fois et demie le taux d'intérêt légal pourront être demandées et l'accord rompu.

8°) Parking, Wifi et Vidéo surveillance

Un parking privé (gratuit) est proposé AU CLIENT du restaurant. Celui-ci est non surveillé. LE RESTAURATEUR décline toute responsabilité en cas de perte, vol, dégradation dans l'enceinte du parking.

Une connexion internet gratuite est disponible dans tout l'établissement via la connexion « CLOS VAUPALIERE » (fibre dédiée et partagée entre chaque personne connectée). Il est strictement interdit de consulter des sites à caractère pédophiles, terroristes, de téléchargements illégaux ou autres sites prohibés.

L'établissement dispose d'un système de vidéosurveillance au sein de certaines parties communes du bâtiment et des entrées.

9°) Droit à l'image

Pendant le passage DU CLIENT au restaurant, il est possible que LE RESTAURATEUR lui demande son accord, pour être photographié ou filmé. Une fois l'accord donné, LE RESTAURATEUR se réserve le droit d'utiliser les photographies ou films, pour toute projection publique, publicité, presse, réseaux sociaux, site internet, publications électroniques, ou encore objets de décoration...

LE RESTAURATEUR s'interdit expressément de procéder à une exploitation des photographies ou films susceptible de porter atteinte à la vie privée ou à la réputation de la/les personne(s) photographiée(s) ou filmée(s), ni de les utiliser sur tout support à caractère pornographique, raciste, xénophobe ou toute autre exploitation préjudiciable.

En donnant son autorisation, la/les personne(s) confirme(nt) que son/leur autorisation est donnée en connaissance de cause sans contrepartie. La/les modèle(s) manifeste(nt) ainsi son intérêt et son soutien au travail de L'HOTELIER RESTAURATEUR. Ils ne pourront prétendre à aucune rémunération du fait des utilisations des images réalisées.

10°) Litige

Toute réclamation doit être adressée AU RESTAURANT par lettre recommandée A/R, et ce dans un délai de **8 jours** suivant la prestation et faisant l'objet de la dite réclamation.

A défaut de règlement amiable de tout litige ou contestation concernant l'interprétation ou l'application des présentes conditions générales, seul sera compétent le tribunal de commerce de Rouen.

D°) Conditions générales de vente des locations de salle au Clos de la Vaupalière

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par LE LOUEUR : toute réservation implique de la part DU CLIENT l'acceptation des présentes conditions et le respect de celles-ci. Seules les clauses particulières des accords signés avec LE CLIENT pourront compléter, préciser, voire déroger aux présentes conditions de vente. Ces conditions de vente sont modifiables à tout moment, et les conditions applicables seront celles en vigueur à la date où la réservation sera effectuée.

1°) Définitions

LE CLIENT : La personne physique ou représentant d'une personne morale, professionnel ou particulier qui réserve une prestation de location de salle(s) auprès du LOUEUR du CLOS DE LA VAUPALIERE.

LE LOUEUR : Le gérant des salles en location au CLOS DE LA VAUPALIERE, commercialisé par la SAS LECOINTE TRAITEUR.

Les parties : LE CLIENT d'une part et LE LOUEUR d'autre part.

2°) Réservation de location de salle(s)

Pour toutes prestations ayant lieu dans les salles de réception au CLOS DE LA VAUPALIERE, le devis traiteur et le contrat de location de salle(s), signés entre LE LOUEUR et LE CLIENT, détaillent ce que la prestation inclut. Toutes informations ou demandes non stipulées sur ces documents, ne pourront être prises en compte. Tout changement du taux de TVA applicable, ou toute modification, ou instauration de nouvelles taxes légales instaurées par les autorités compétentes, sera répercuté automatiquement sur les prix indiqués à la date de facturation.

Afin de confirmer sa réservation, LE CLIENT doit renvoyer le contrat de location de salle signé, accompagné de 2 chèques, le premier d'un montant de 50% d'arrhes du montant total de la location (incluant les chambres s'il y a) encaissé à la signature et le second, du montant restant à régler, qui sera encaissé 2 mois avant la réception. LE CLIENT doit également pour confirmer sa réservation, adresser AU LOUEUR le devis traiteur signé, avec la mention « lu et approuvé » et le cachet de la société si cela concerne un événement professionnel. A la signature, un versement d'arrhes de 40% de la prestation traiteur doit être transmis. Un mois avant la réception, un complément d'arrhes devra être versé par virement bancaire, représentant 50% du montant du devis actualisé. Si la confirmation a lieu moins d'un mois avant la réception, les 90% d'arrhes, devront être versées également par virement bancaire. Le solde de la prestation sera à régler dès réception de la facture.

3°) Assurance et dommages

LE LOUEUR est assuré au titre de la responsabilité civile et professionnelle. Il décline toute responsabilité en cas de vol et de détérioration d'objets appartenant à des personnes présentes à la réception. LE CLIENT est seul responsable de ses invités et des dommages causés par eux. Sauf cas de faute dûment prouvée de la part DU LOUEUR ou de ses préposés, LE CLIENT sera seul responsable et répondra de ce fait, de tout dommage corporel ou matériel, et vol, de toute nature, survenu lors de l'exécution du contrat, tant de son fait personnel que de celui des invités.

Toute détérioration, vol de matériel subis par LE LOUEUR et commis par LE CLIENT ou ses convives pendant la manifestation seront facturés AU CLIENT.

Le CLIENT devra donc souscrire auprès de l'assureur de son choix, une extension d'assurance « location de salle » et fournir une attestation AU LOUEUR au plus tard un mois avant la date de location prévue au contrat.

LE CLIENT devra fournir un chèque de caution de 2500€. Si aucun dommage n'est constaté suite à l'état des lieux de sortie, le dépôt de garantie sera restitué lorsque le solde de la facture sera réglé.

Si des dommages sont constatés, le dépôt de garantie restera acquis AU LOUEUR à titre d'avance sur le montant des travaux de remise en état qui seront facturés AU CLIENT.

LE LOUEUR décline toute responsabilité en cas de vol concernant le vestiaire mis en libre-service; d'autres vols ou détérioration des biens (voitures stationnées sur le parking, cadeaux, urne...) des personnes qui participent à la réception.

4°) Accès aux Salles :

La ou les salles louée(s) sont accessibles AU CLIENT en fonction de l'heure de début et de fin indiquée sur le contrat de location. Les salles non louées par LE CLIENT pourront être occupées par d'autres clients.

Toute livraison doit être signalée au préalable AU LOUEUR. Pour éviter tout risque de confusion et de vol.

Il est strictement interdit de programmer des événements atypiques dans l'enceinte du CLOS DE LA VAUPALIERE, sans l'autorisation écrite DU LOUEUR et/ou de la MAIRIE DE LA VAUPALIERE (si événement ayant lieu à l'extérieur, ce document officiel de la Mairie est à remettre au plus tard deux mois avant la prestation)

LE LOUEUR rappelle que le nombre de personnes autorisées par salle dans l'enceinte des lieux est limité à :

La Grange :	300 personnes	Le Grand Loft :	300 personnes
La Charpente :	19 personnes	Le Loft Paris :	75 personnes
Le Bocage Normand :	16 personnes	Le Loft New York :	95 personnes
Le Loft Galaxie :	19 personnes	Le Loft Londres :	80 personnes
Le Loft Spicy :	12 personnes	Certaines chambres :	De 2 à 10 personnes
Le Loft Globetrotteur :	19 personnes		

Tout dépassement de ce seuil de personnes autorisées ne saurait engager la responsabilité DU LOUEUR.

L'accès à la partie hôtel est exclusivement réservée aux personnes ayant réservées une chambre. Elles seront responsables de toutes détériorations constatées.

Clause résolutoire : LE LOUEUR se réserve le droit d'interdire l'accès au lieu loué ou de mettre fin à la location, s'il apparaissait que la manifestation organisée ne correspond pas à celle décrite dans le contrat ou si LE CLIENT ne se soumettait pas à ses obligations concernant le paiement du prix des prestations prévues au contrat.

5°) Sécurité :

La garde des enfants est sous l'entière responsabilité des parents, de plus interdiction aux enfants d'utiliser seul l'ascenseur ou encore de jouer dans les couloirs. C'est pourquoi la présence minimum d'un(e) baby-sitter est obligatoire et à la charge DU CLIENT.

Un Maitre d'Hôtel minimum du traiteur est imposé jusqu'à la fin de la réception pour la fermeture de la salle.

Il est strictement interdit de se baigner dans les deux bassins (bassin naturel et bassin piscine). Les bassins sont clos. Les enfants restent sous la responsabilité des parents.

Il est strictement interdit de fumer et vapoter dans toutes les salles, tentes, espaces communs et chambres du CLOS DE LA VAUPALIERE (des cendriers sont prévus à cet effet, à l'extérieur et sur le balcon)

L'accès aux tentes est condamné sauf exception stipulée dans le devis.

Il est strictement interdit de mettre des tentes de campings dans le jardin de la Grange ou du Loft ou sur les parkings.

LE CLIENT doit s'assurer du respect des réglementations et de la législation en vigueur par rapport à l'organisation de sa manifestation.

LE LOUEUR se dégage de toutes responsabilités afférant à l'organisation de la manifestation dont l'éventuel état d'ébriété de ses convives et de ses conséquences. LE LOUEUR se réserve le droit de faire appel aux forces de l'ordre si nécessaire.

LE CLIENT s'engage à respecter, et à faire respecter par ses invités et prestataires (ex : disc-jockey, fleuriste, décorateur...), les consignes de sécurité en vigueur. Les sorties de secours doivent être dégagées et les extincteurs doivent rester visibles et accessibles. LE CLIENT s'interdit de recevoir toute personne dont le comportement est susceptible de porter préjudice à la bonne tenue du lieu. LE LOUEUR se réserve le droit d'exclure ou d'interdire toute personne ayant un tel comportement sans que sa responsabilité ne puisse en aucune façon être engagée à l'égard DU CLIENT.

Le lâcher de lanterne chinoise et feux d'artifice sont interdits pour des raisons de sécurité.

6) Animation & prestataires :

LE CLIENT devra communiquer AU LOUEUR minimum un mois avant la réception le nom et les coordonnées de son disc-jockey décorateur, fleuriste... et prévenir de leur temps d'intervention pour l'ouverture de salle, sous réserve de disponibilité. Toute animation musicale doit respecter les normes sonores en vigueur (moins de **95 décibels**). LE LOUEUR se réserve le droit de faire baisser le son si besoin. Le Dj devra au préalable de la réception prendre contact avec LE LOUEUR afin de visiter le CLOS DE LA VAUPALIERE et signer le règlement concernant l'animation musicale. L'utilisation de caisson de basse est interdite.

Dans les Petits Lofts, les soirées dansantes ne sont pas autorisées sauf accord avec LE LOUEUR. Dans ce cas, l'horaire d'accès aux salles est restreint pour l'animateur et reste à valider avec LE LOUEUR. L'utilisation du monte-charge peut uniquement être utilisée lorsqu'il n'y a pas ou plus de réception dans le Grand Loft. Dans le cas contraire, il devra utiliser les escaliers de secours. Interdiction d'utiliser l'ascenseur pour monter ou descendre du matériel.

Lors du démontage, le DJ s'engage à respecter le silence et à limiter les bruits, retirer proprement toutes installations (scotche...) Il ne peut débrancher, dérégler ou déplacer du matériel (spot led...)

LE CLIENT (ou son prestataire) sera seul responsable de toute demande d'autorisation et/ou de déclaration auprès de la SACEM, SDRM et SPRE ainsi que tout paiement afférent aux droits aux auteurs et artistes interprètes. LE CLIENT garantit LE LOUEUR contre toute réclamation à ce titre.

Il est strictement interdit d'utiliser les vidéos projecteurs, sonorisations sur place. Sauf surfacturation inclus dans le contrat de location de salle, spécifié dans l'article II – b. Description des prestations – Prestation technique.

L'ENTREPRISE ainsi que ses salariés ne souhaitent pas participer à des émissions télévisées.

7°) Décoration :

Tous points de décoration, installations techniques, aménagement divers des salles de l'établissement devront être conformes aux règlements et aux normes de sécurité en vigueur et préalablement approuvés par LE LOUEUR.

Interdiction exclusive de tout percement des murs, sols et revêtement par quelque moyen que ce soit, ainsi que toutes applications, collage, affichage, supposant l'utilisation d'un produit collant sur les murs, plafonds ou sols des locaux de l'établissement.

Interdiction exclusive d'utiliser des confettis en tous genres (le disc-jockey, s'il y a doit être informé par LE CLIENT de cette clause), d'accrocher des ballons gonflés à l'hélium ou de parsemer au sol des éléments qui pourraient déteindre sur celui-ci.

La décoration de la salle et le démontage d'éventuel fléchage sur la voie publique sont à la charge DU CLIENT (démontée au terme de la prestation)

8°) Nettoyage et rangement des salles :

Le nettoyage des salles est inclus dans le tarif de location à l'exception de salissures exceptionnelles qui engendreraient une facturation supplémentaire en fonction du temps passé, des produits utilisés et du préjudice.

Le rangement des chaises et tables dans le stock prévu à cet effet et le nettoyage de l'office est à réaliser par le traiteur. A défaut, une somme forfaitaire de **350€ TTC** sera prélevée sur la caution DU CLIENT.

La présence d'un maître d'hôtel minimum du traiteur **est imposé** jusqu'à la fin de la réception pour les derniers rangements.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, les sacs poubelles et bouteilles vides doivent être repris par LE CLIENT ou le Traiteur. A défaut, une somme forfaitaire de **150€ TTC** sera prélevée sur la caution DU CLIENT.

9°) Annulation de prestations dans nos salles de location

9.1 Annulation par LE CLIENT

Toute annulation émanant DU CLIENT pourra être prise en compte sous réserve d'être notifiée AU LOUEUR par lettre recommandée avec accusé réception.

La résiliation d'une prestation confirmée (contrat de location de salle et / ou devis traiteur signés) entraînera l'abandon des arrhes versées ou bien le cas échéant la facturation des arrhes.

Pour la partie traiteur, toute annulation à **5 jours** ouvrés engendrera le règlement intégral de la commande. Règlement de **80%** pour une annulation entre **J-31** et **J-6 jours** ouvrés. Règlement de **50%** pour une annulation entre la date de signature et **J-32 jours** ouvrés.

Pour la partie location de salle(s), la résiliation unilatérale du contrat par LE CLIENT entraînera l'abandon des arrhes versées sur la location de(s) la salle(s) et chambres s'il y a. Si l'annulation est notifiée AU LOUEUR dans les **180 jours** avant la date de la réception, le solde du montant ttc de la location de(s) la salle(s) et des chambres réservées s'il y a, est dû AU LOUEUR, excepté si LE CLIENT en personne apporte un nouveau locataire qui le succède pour une nouvelle location de salle & réservation de chambres au CLOS DE LA VAUPALIERE à la (aux) même(s) date(s).

9.2 Annulation par LE LOUEUR

LE LOUEUR se réserve le droit absolu de résilier unilatéralement tout contrat dont l'objet ou la cause s'avère incompatible avec la destination des lieux, ou encore, est contraire aux bonnes mœurs ou risque de troubler l'ordre public.

LE LOUEUR se réserve le droit absolu de résilier unilatéralement le contrat en l'absence de paiement par LE CLIENT de tout ou partie des arrhes stipulées dans le contrat de location et le devis traiteur.

En cas d'annulation de la prestation par LE LOUEUR, toutes les arrhes perçus seront intégralement restitués et aucun solde de la prestation ne sera dû par LE CLIENT.

9.3 Annulation en raison de cas de force majeure

De façon expresse, sont considérés comme cas de force majeure ou cas fortuits, ceux habituellement retenus par la jurisprudence des cours et tribunaux français, ainsi que les événements suivants : Guerre, émeute, incendie, grèves internes ou externes, lock-out, occupation des locaux d'une des parties, intempéries, tremblement de terre, inondation, dégât des eaux, restrictions légales ou gouvernementales, modifications légales ou réglementaires des formes de commercialisation, les accidents de toutes natures, épidémie, pandémie, absence de fourniture d'énergie, arrêt partiel ou total du réseau Internet et, de manière plus générale, des réseaux de télécommunications privés ou publics, blocages de routes et impossibilités d'approvisionnement et tout autre cas indépendant de la volonté expresse des parties empêchant l'exécution normale de la présente convention.

La partie touchée par un cas de force majeure en avisera immédiatement l'autre partie par mail ou par tout autre moyen, confirmé par lettre recommandée avec accusé de réception en produisant des justificatifs. L'autre partie se réserve le droit de vérifier et de contrôler la réalité des faits. Dans le cas où l'une des parties invoquerait un cas de force majeure, elle mettra tout en œuvre pour réduire autant que possible les effets dommageables résultant de cette situation.

En tout état de cause, LE LOUEUR est exonéré de toutes responsabilités dans l'inexécution partielle ou totale du contrat résultant d'un cas fortuit, du fait d'un tiers ou d'un fait de force majeure.

Toutefois, en présence d'un cas de force majeure rendant l'exécution du contrat momentanément impossible, LE LOUEUR proposera AU CLIENT un report de la prestation dans un délai maximum d'1 an suivant la date de l'évènement prévu audit contrat.

LE CLIENT accepte ne pas être remboursé des arrhes versés, s'il refuse le report de la date de la prestation, dans un délai d'1 an suivant la date de l'évènement prévu initialement au contrat, sauf accord contraire des parties.

10°) Contestation et juridiction compétente

En cas de contestation sur une partie de la facture, LE CLIENT s'engage à payer sans retard la partie non contestée et à indiquer AU LOUEUR le motif de sa contestation qui devra être réelle et sérieuse. Toute facture qui n'aura pas été contestée selon la procédure ci-dessus décrite, dans un délai de **15 jours** à partir de la date d'envoi de celle-ci, sera considérée comme acceptée. Tout montant impayé par LE CLIENT à la date d'exigibilité de la facture, à l'exclusion de ceux contestés dans les conditions prévues ci-dessus, portera intérêt au taux légal par mois de retard.

Les présentes conditions sont régies par le droit français. Tout différend entre les parties relatif à l'interprétation ou à l'exécution du présent contrat sera soumis à la compétence exclusive du Tribunal judiciaire de Rouen.

III°) POLITIQUE DE VIE PRIVEE : PROTECTION DES RENSEIGNEMENTS PERSONNELS DU CLIENT

1°) Collecte de renseignements

Lors de demandes d'information, réalisations de devis, réservations, auprès de l'hôtel, le restaurant, les salles de réception, le service traiteur ; ou en visitant l'un des sites internet de L'ENTREPRISE, LE CLIENT doit fournir certains renseignements personnels, dont son nom, prénom, adresse courriel, adresse de résidence, sa date de naissance, ses numéros de téléphone, les détails de réservation et divers autres renseignements dont parfois les données nécessaires pour le traitement des paiements, comme les numéros de cartes de crédit pour conclure la transaction avec l'hôtel ou une soirée spéciale au restaurant, ou encore un achat sur le site e-commerce LECOINTEBOUTIQUE.FR. De ce fait, LE CLIENT consent à autoriser L'ENTREPRISE à utiliser ses renseignements.

Il n'est pas sécuritaire de transmettre ses données nécessaires au paiement, dont ses numéros de cartes de crédit, par courriel, SMS ou par les médias sociaux.

Lors d'une réservation ou de l'achat d'un produit, LE CLIENT autorise L'ENTREPRISE à ajouter son adresse électronique à sa liste de diffusion.

2°) Utilisation de l'information

Les données personnelles collectées par L'ENTREPRISE sont enregistrées dans son fichier clients ou sur un fichier informatisé si ces données proviennent d'un formulaire sur l'un des sites internet, rempli par LE CLIENT. L'ensemble des informations collectées sont nécessaires à la conclusion et à l'exécution du contrat et seront principalement utilisées pour la bonne gestion des relations avec LE CLIENT, le traitement des commandes, la réalisation d'études de marché pour mieux répondre au besoin du CLIENT, pour améliorer son expérience ainsi que l'efficacité de L'ENTREPRISE et enfin, la promotion des services de L'ENTREPRISE.

3°) Durée d'utilisation de l'information

Les informations personnelles collectées seront conservées aussi longtemps que nécessaire à l'exécution du contrat, à l'accomplissement par L'ENTREPRISE de ses obligations légales et réglementaires ou encore à l'exercice des prérogatives lui étant reconnues par la loi et la jurisprudence.

4°) Accès aux données personnelles

L'accès aux données personnelles est strictement limité aux employés et préposés de L'ENTREPRISE, habilités à les traiter en raison de leurs fonctions. Les informations recueillies pourront éventuellement être communiquées à des tiers liés à l'entreprise par contrat pour l'exécution de tâches sous-traitées nécessaires à la gestion des commandes, sans qu'une autorisation DU CLIENT ne soit nécessaire.

Il est précisé que, dans le cadre de l'exécution de leurs prestations, les tiers n'ont qu'un accès limité aux données et ont l'obligation de les utiliser en conformité avec les dispositions de la législation applicable en matière de protection des données personnelles.

En dehors des cas énoncés ci-dessus, L'ENTREPRISE s'engage à ne pas vendre, louer, céder ou donner accès à des tiers aux données sans consentement préalable DU CLIENT, à moins d'y être contrainte en raison d'un motif légitime (obligation légale, lutte contre la fraude ou l'abus, exercice des droits de la défense, etc.).

Conformément aux dispositions légales et réglementaires applicables, LE CLIENT bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données le concernant. LE CLIENT peut, sous réserve de la production d'un justificatif d'identité valide, exercer ses droits en contactant L'ENTREPRISE par courriel à l'adresse suivante :

- Pour le Clos de la Vaupalière : contact@closvaupaliere.fr
- Pour Lecoïnte Traiteur : reception@lecointetraiteur.fr
- Pour Lecoïnte boutique : contact@lecointeboutique.fr

Dans le cas où LE CLIENT ne souhaiterait pas recevoir des messages promotionnels et invitations via courriers électroniques, messages SMS, appels téléphoniques et courriers postaux, celui-ci a la possibilité d'indiquer son souhait dans le cadre du présent document, de modifier son choix en contactant L'ENTREPRISE dans les conditions évoquées ci-avant ou en utilisant les liens de désinscription prévus dans les messages SMS ou électroniques. Ce droit vaut également pour les personnes dont les données (notamment leur identité et leurs coordonnées) auraient été transmises, avec leur autorisation, à l'entreprise par des tiers, à des fins de prospection commerciale. En cas de difficulté en lien avec la gestion de ses données personnelles, LE CLIENT peut adresser une réclamation auprès de L'ENTREPRISE ou de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL) ou de toute autre autorité compétente.

5°) Cookies et widgets des médias sociaux sur les sites internet

3 sites internet sont concernés :

- lecointetraiteur.fr
- lecointeboutique.fr
- closvaupaliere.fr

Afin d'assurer une bonne gestion de ses sites internet et d'optimiser la navigation, il est possible que les sites internet de L'ENTREPRISE recueillent les données standard de fichiers internet, y compris l'adresse IP DU CLIENT, le type et la langue de son navigateur, la fréquence d'accès et les adresses de référence de sites internet, notamment en utilisant différents types de témoins et balises de conversion. L'ENTREPRISE ne peut dresser le profil de l'ordinateur DU CLIENT, ni extraire de l'information, changer la configuration pour les refuser ou limiter leur utilisation. Par ailleurs, les sites internet incluent certaines fonctions relatives aux médias sociaux. Ces fonctions peuvent recueillir l'adresse IP DU CLIENT, consigner les pages qu'il visite dans les sites internet de L'ENTREPRISE, et laisser un témoin afin de permettre de bien accomplir la fonction.

Sur les sites internet de L'ENTREPRISE, LE CLIENT peut personnaliser les cookies. Attention, s'il les refuse tous, il ne pourra faire une demande pour recevoir une documentation ou visionner des vidéos qui sont disponibles sur des plateformes comme youtube, facebook...

Les informations enregistrées sont réservées à l'usage du (ou des) service(s) concerné(s) et ne peuvent être communiquées qu'aux destinataires suivants : Responsable du traitement et collaborateurs de ces sites internet.

Certains de ces destinataires sont situés en dehors de l'Union Européenne, et en particulier les destinataires suivants : Google, Facebook, Twitter, etc.

Ces destinataires auront communication des données suivantes : Données personnelles basiques.

La transmission de ces données aux destinataires situés en dehors de l'Union Européenne est destinée à effectuer des traitements de données personnelles destinés au fonctionnement des services proposés.

Conformément à la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée, LE CLIENT dispose d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui le concerne. LE CLIENT peut accéder aux informations le concernant en s'adressant aux contacts cités ci-dessus.