



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



La SAS LECOINTE TRAITEUR commercialise plusieurs activités :

- Traiteur, prestation clé en main avec service, et vente en ligne via le site internet lecoïnteboutique.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 Lecoïnte Traiteur, prestation avec service

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

B°) Conditions générales de vente de Lecoïnte 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, 7, 8
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, 10
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 10
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 11

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	page 12
2°) Paiement	page 12
3°) Taxe de séjour	page 12
4°) Le petit-déjeuner	page 12
5°) Le Restaurant et le bar	page 12
6°) Annulation, modification de réservation et engagement	page 13
7°) Réservation non annulable, non-remboursable	page 13
8°) Acceptation des conditions générales de vente de l'hôtel	page 13

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

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

C°) Conditions générales de vente du <u>restaurant</u> au Clos de la Vaupalière	
1°) Tarification et modes de paiements	page 16
2°) Carte	page 16
3°) Soirée spéciale ou à thème	page 16
4°) Réservation individuelle	page 16
5°) Réservation de Groupe	page 16, 17
6°) Compte client	page 17
7°) Parking, Wifi et Vidéo surveillance	page 17
8°) Droit à l'image	page 18
9°) Litige	page 18
D°) Conditions générales de vente des <u>locations de salle</u> au Clos de la Vaupalière	
1°) Réservation de location de salle(s)	page 18
2°) Accès aux Salles	page 18
3°) Décoration	page 19
4°) Réglementation	page 19
5°) Annulation de prestations dans nos salles de location	page 20
6°) Clause attributive de juridiction et loi applicable	page 20
III°) POLITIQUE DE VIE PRIVEE	page 21

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

Les présentes conditions générales de ventes s'appliquent à toutes ventes conclues avec la société Lecoïnte Traiteur. Cette liste est non-exhaustive, aux ventes de denrées alimentaires, plats préparés, boissons, vins et spiritueux. Le fait de passer commande vaut acceptation sans réserve de ces conditions générales de vente. Celles-ci prévaudront ainsi, sauf clause contraire expressément acceptée par la société Lecoïnte Traiteur, sur toutes conditions générales d'achat, et cela nonobstant toute clause contraire contenue dans lesdites conditions générales d'achat.

Lecoïnte Traiteur pourra, à tout moment, adapter ou modifier les présentes conditions générales de vente. La version des CGV applicable entre le client et Lecoïnte Traiteur correspond à celle en ligne au moment de la demande de devis.

2°) Réserve de prestations traiteur

Pour confirmer toutes prestations traiteur, le devis traiteur doit être signé entre la SAS Lecoïnte Traiteur et le client. Toutes informations ou demandes non stipulées sur ce document, ne pourront être prises en compte.

Afin de confirmer sa 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 chèque d'arrhes de 40% de la prestation doit nous être transmis. Ce chèque sera remis en banque 2 mois avant votre prestation. 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 votre 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 dans les 10 jours ouvrés précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas qu'en fonction de nos approvisionnements et nous nous réservons le droit de remplacer les produits tout en gardant la même qualité.

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.

3°) 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.

Selon l'article 51 de la loi de finance du 1^{er} janvier 2020, la taxe forfaitaire de 10€ sur les contrats à durée déterminée d'usage est inclus dans le devis, elle est à tout moment susceptible d'être modifiée en vertu des nouvelles réglementations en vigueur.

4°) Menus spécifiques

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

5°) Repas dégustation

Pour les mariages, les clients peuvent s'ils le souhaitent afin de valider leur 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.

6°) Gestion des boissons

➤ Boissons fournies par le client

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 nos soins, un forfait comprenant la remise en carton, le transport, le déchargement, le tri dans nos locaux et la location de notre benne à verre sera appliqué : 0,80€ ttc / personne

➤ Boissons fournies par Lecoïnte traiteur

Uniquement valable pour les événements privés, avec une facturation à la bouteille et non au forfait, les bouteilles alcoolisées non ouvertes faisant partie de la cave de la maison Lecoïnte (hors cocktail maison, crème) pourront être défacturées de la facture du client, si ce dernier ne souhaite pas les récupérer pour les consommer ultérieurement.

Dans le cas de commande de boissons spécifiques hors carte Lecoïnte Traiteur, celles-ci ne pourront être défacturées et seront facturées dans la globalité au client.

7°) Livraison

➤ Lieu de livraison ou prestation

En aucun cas Lecoïnte 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 notre livreur ou 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 Lecoïnte 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 Lecoïnte 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 Lecoïnte Traiteur, les conditions météorologiques et / ou de circulation difficiles, la défaillance du réseau Internet ou téléphonique, les grèves...

La société Lecoïnte 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.

8) Limitation et exclusion de responsabilité

Lecoïnte 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 l'acheteur.

Lecoïnte 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 Lecoïnte Traiteur.

9°) Annulation de prestation traiteur

Lecoïnte 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.

L'établissement 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 Lecoïnte 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 événements devront être reportés. Lecoïnte Traiteur ne pourra être tenu pour responsable. Aucun remboursement ne sera effectué, et une nouvelle date sera convenue ultérieurement avec le 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.

10°) 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 Lecoïnte Traiteur et tout 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, 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, numéro TVA intracommunautaire FR24 389 719 329, dont 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 du client, 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 la SAS Lecointe Traiteur et sa clientèle, 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, le Client 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 - 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 Société 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 – 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 sa clientèle, 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 Lecoïnte 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 14 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 Lecoïnte Traiteur.

En cas de création d'un compte par téléphone ou par email, par le service commercial de Lecoïnte 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. Lecoïnte 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 lecoïnteboutique.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 Lecoïnte 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 lecoïnteboutique.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 Lecoïnte 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 Lecoïnte 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 au 02.35.330.330. 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 Lecoïnte 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 au plat choisi 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, Lecoïnte 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 Lecoïnte Traiteur par téléphone, puis par écrit à l'email suivant : reception@lecoïntetraiteur.fr. Lecoïnte 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 Lecoïnte Traiteur

Conformément aux dispositions de l'article L. 122.1 du Code de la Consommation, la SAS Lecoïnte 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 le Vendeur 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 au Vendeur, formulée dans un premier temps par téléphone auprès du commercial en charge de la boutique,

puis par courrier électronique à reception@lecointtraiteur.fr au moins 72h avant 10h le matin (jours ouvrés) avant l'expédition des produits. Le Vendeur 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 Lecoïnte traiteur conserve l'écrit qui constate le contrat conclu entre la SAS Lecoïnte Traiteur et un 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 dix 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@lecointtraiteur.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 Lecoïnte Traiteur, au plus tard dans les trois 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 Lecoïnte Traiteur. Le destinataire qui se plaint d'une perte partielle ou d'une avarie doit établir qu'elle existait au moment de la livraison.

La société est libérée de l'obligation de livraison pour tous cas fortuits (grèves totales ou partielles, dégradation, incendies, etc.) de force majeure, d'épidémie, de pandémie.

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 Lecoïnte Traiteur, la société se réserve le droit d'annuler la vente sans remboursement du prix des produits.

Pour toute commande de boissons alcoolisées, Lecoïnte Traiteur pourra à 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](http://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 Lecoïnte 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 du Vendeur et ayant pour conséquence de retarder la livraison.

L'Acheteur doit indiquer de manière précise au Vendeur 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.

Le Vendeur 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](http://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 Lecoïnte 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 Lecoïnte 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 les clients professionnels uniquement peuvent 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 14 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 Lecoïnte 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 trois 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 Lecoïnte 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 Lecoïnte 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 au vendeur 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 Lecoïnte 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 Lecoïnte Traiteur à son gré, sans indemnité au profit du Client. La SAS Lecoïnte 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 Lecoïnte 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 ou le départ des marchandises du Laboratoire de la SAS Lecoïnte Traiteur à Maromme.

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 Lecoïnte Traiteur à l'adresse suivante :

SAS Lecoïnte Traiteur

Service Lecoïnte Boutique

5 Rue Berthelot 76150 MAROMME

Les produits sur le site lecoïnteboutique 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, le vendeur pourra procéder soit à son remplacement par un même produit ou par un produit équivalent.

L'entreprise ne pourra être tenue responsable en cas de dysfonctionnements de son site Internet, quel que soit le préjudice subi par l'Acheteur.

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 LecointeTraiteur.

Article 11 : Les produits – Informations

Les produits présentés sur le site [lecointeboutique](#) 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](#), la SAS Lecointe Traiteur ne saurait voir sa responsabilité engagée.

Les offres de produits et prix proposés par le Vendeur sont valables tant qu'ils sont visibles sur le site, dans la limite des stocks disponibles. Le Vendeur 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, le Vendeur 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.

Le Vendeur 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 sept 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 sept 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 premier jour ouvrable. Si l'Acheteur met en œuvre son droit de rétractation, le Vendeur s'engage à rembourser les sommes versées dans un délai maximum de trente jours suivant la réception des produits retournés par tout moyen de paiement. Sur proposition du Vendeur, 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 Lecointe 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](#). 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

Notre programme de fidélité vous permet de bénéficier de bons de réduction. En achetant sur notre site, vous cumulez des points de fidélité proportionnels à votre montant d'achat.

Principe simple et automatique, **50€** dépensé sur notre boutique (hors frais de port) = **2€** de remise sur votre prochaine commande passée dans un délai de 7 jours ouvrés.

Vos points s'ajoutent automatiquement sur votre compte client lorsque votre commande passe en statut "livrée".

Vous gérez vos points depuis votre 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 Vaupalière vendues sur le site [lecointeboutique](#) 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](#).

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 votre commande avec des bons d'achats, vous devrez toujours choisir une méthode de paiement complémentaire afin de passer à l'étape suivante (page confirmation de commande) quel que soit le montant de vos bons d'achats et le montant de votre commande.

Veuillez noter que nous nous réservons le droit d'apporter des modifications à notre 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°) Paiement

La prestation de logement est payable au plus tard à l'arrivée du client sauf accord avec l'hôtelier. 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'hôtel, 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 huit jours suivant la date d'envoi de la facture.

Nous acceptons 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, nous serions contraints de ne pas accéder à sa demande de location de chambre.

L'hôtel 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.

3°) Taxe de séjour

La taxe de séjour n'est généralement pas incluse dans le prix de la réservation, cela dépend du moyen utilisé par le client pour effectuer sa 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.

4°) 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 votre réservation, nous vous conseillons de le réserver la veille en contactant la réception.

5°) Le restaurant et le bar

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi midi et soir et vous propose une carte faite par nos chefs et de saison. Nous proposons également des soirées spéciales ou à thème certains vendredis sur réservation.

Le weekend ou lors de fermeture exceptionnelle, une formule repas peut vous être proposée, servie sur plateau. Renseignez-vous auprès de la réception.

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

Ouverture du restaurant :

Du lundi au jeudi : 12h - 15h30 et 19h - 22h30

Le vendredi : 12h - 15h30 et 19h - 24h

Dernière prise de commande :

Du lundi au jeudi : 14h et 20h45/21h

Le vendredi : 14h et 21h30

Ouverture du bar et du lounge :

Du lundi au jeudi : 8h00 - 22h30

Le vendredi : 8h00 - 24h

6°) 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'hôtel. En cas de non présentation à 18h et non prévenance d'une arrivée retardée, l'hôtel 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'hôtel exige 100% du séjour.

En cas de non présentation, l'hôtel exige 100% du séjour et aura la possibilité de relouer la chambre.

En cas de modification pendant le séjour l'hôtel 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'hôtel ne pourra être tenu pour responsable. Par conséquent, 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.

7°) 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'hôtelier a 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/6)
- Erreur par le client lors de la prise de réservation (dates, quantité de chambres, catégorie de chambre).

8°) 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. Les clients étrangers acceptent 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'hôtelier, 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** vous sera facturé.

Un service de bagagerie permet aux clients de confier leurs bagages à la réception de l'Hôtel. L'hôtel décline toute responsabilité en cas de vol ou détérioration de ses biens.

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

Au moment de son départ, le client doit remettre la clé de sa chambre à la réception. Il lui est interdit d'emporter un objet quel qu'il soit appartenant à l'hôtel : il doit en avertir l'hôtelier s'il s'aperçoit d'une méprise et le renvoyer, sinon il lui sera facturé. La clé 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'hôtel facturera **25€** et prélèvera le montant sur la carte de crédit du client.

Toute personne désireuse de loger à l'Hôtel est tenue 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'hôtelier, 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'hôtel 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'hôtel 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'hôtel peut fournir un lit bébé pliable, celui-ci sera mis à disposition gratuitement (sous réserve de disponibilité). Par mesure de sécurité, l'hôtel 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'hôtel 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'hôtelier 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'hôtelier. 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 et le bassin naturel ne sont pas ouverts au public et donc interdits d'accès. Pour la sécurité, ils sont clôturés. L'hôtel 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'acquiescement 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 aux clients de l'hôtel. Celui-ci est non surveillé. Nous déclinons 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 Vaupalière » (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'hôtelier. 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'hôtel. 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.

Les chambres mises à la disposition des clients sont vérifiées, fonctionnelles et en bon état. Les clients sont invités 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'hôtel 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'hôtel 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'hôtel 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'hôtel 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'hôtel 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'hôtel 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'hôtel 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'hôtel n'aura aucune obligation quant à prévenir le client mais peut lui fournir sur demande une facture.

Les clients ne doivent 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'hôtelier 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. Les clients étrangers acceptent 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 restaurant : 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°) 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 au restaurant :

- Carte bancaire : Visa, Mastercard, American Express.
- Espèces : Nous n'acceptons pas les billets de 100€, 200€ et 500€.
- 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.
Hors 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 : Nous acceptons les chèques avec un montant maximum de 20€.
- Chèque vacances : Nous n'acceptons pas les chèques vacances.

2°) Carte

Le restaurant 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.

3°) 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. L'établissement 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 notre 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.

4°) 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 restaurant 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.

5°) 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 restaurant 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 **50%** d'arrhes sera également demandé à la signature ainsi que **30%** supplémentaire 1 mois avant la prestation. A moins de 3 semaines de cette dernière, obligation de régler les 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 Vaupalière) A défaut de la réception des arrhes et de son parfait encaissement, l'établissement 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 restaurant 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 restaurant 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 votre prestation, sauf accord entre le restaurant et la société 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 restaurant. Le représentant du groupe sur place remettra au restaurant le voucher correspondant à la commande. Aucune modification de ce voucher ne sera acceptée sans accord préalable de la direction du restaurant. 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 restaurant, 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 restaurant 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. L'établissement 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.

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 restaurant 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.

6°) Compte client

Pour nos clients fidèles et récurrents, il est possible de demander à la direction la création d'un compte client, afin de mettre plusieurs notes sur un compte. Suite à l'accord de la direction, 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.

7°) Parking, Wifi et Vidéo surveillance

Un parking privé (gratuit) est proposé aux clients du restaurant. Celui-ci est non surveillé. Nous déclinons 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 Vaupalière » (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.

8°) Droit à l'image

Pendant le passage d'un client au restaurant, il est possible que l'établissement lui demande son accord, pour être photographié ou filmé. Une fois l'accord donné, le restaurant 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 restaurant 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'hôtel restaurant. Ils ne pourront prétendre à aucune rémunération du fait des utilisations des images réalisées.

9°) 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

Lecoïnte Traiteur pourra, à tout moment, adapter ou modifier les présentes conditions générales de vente.

1°) Réservation de location de salle(s)

Pour toutes prestations ayant lieu dans nos salles de réception au Clos de la Vaupalière, le devis traiteur et le contrat de location de salle(s), signés entre la SAS Lecoïnte Traiteur 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, nous adresser le devis traiteur signé, avec la mention « lu et approuvé » et le cachet de la société si cela concerne un évènement professionnel. A la signature, un chèque d'arrhes de 40% de la prestation doit nous être transmis. Ce chèque sera remis en banque 2 mois avant votre prestation. 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 votre prestation sera à régler dès réception de la facture. Le client devra fournir une attestation d'assurance « responsabilité civile vie privée – contrat habitation » selon les caractéristiques stipulées sur le contrat de location ainsi qu'un chèque de caution. Le nombre exact de personnes devra être communiqué au plus tard 10 jours ouvrés avant la réception. Cela entraînera un nouveau devis. 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 jusqu'au rangement de(s) la salle(s), nettoyage de l'office. 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 évènements 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.

2°) Accès aux Salles :

La ou les salles vous sont louées à partir de l'heure d'arrivée des Maîtres d'Hôtel jusqu'à la fin de votre prestation et selon accord avec le service commercial (horaires précisés dans le devis traiteur).

Les salles non louées par vous-mêmes pourront être occupées par d'autres clients.

Le nettoyage complet des salles est inclus dans le tarif de location de salle, hors rangement des chaises et tables dans le stock et nettoyage de l'office traiteur pour la partie cocktail & repas s'il y a, et à l'exception de salissures exceptionnelles. Ces modalités sont toujours effectuées par les maîtres d'hôtel avant de partir.

3°) 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 la direction.
- 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 vos soins de cette clause), d'accrocher des ballons gonflés à l'hélium ou de parsemer au sol des éléments qui pourraient détériorer sur celui-ci.
- Le lâcher de lanterne chinoise est prohibé pour des raisons de sécurité.
- La décoration de la salle et le fléchage sur la voie publique sont à la charge du client tout comme le démontage de ceux-ci à la suite de la prestation (démontée au terme de la prestation)

4°) Réglementation :

- Il est strictement interdit de se baigner dans les deux bassins (bassin naturel et bassin bleu ressemblant à une 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 Vaupalière (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.
- L'organisateur doit s'assurer du respect des réglementations et de la législation en vigueur par rapport à l'organisation de sa manifestation (normes de sécurité ...) La société Lecointe Traitteur 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. Lecointe Traitteur se réserve le droit de faire appel aux forces de l'ordre si nécessaire. Le client et son disc-jockey s'engagent à laisser libre accès aux issues de secours.
- L'organisateur devra nous communiquer minimum un mois avant la réception le nom et les coordonnées de son disc-jockey & décorateur et nous 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). La maison Lecointe se réserve le droit de faire baisser le son si besoin à partir de 2h du matin. Le Dj devra au préalable de votre réception prendre contact avec la société Lecointe afin de visiter le Clos 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 service commercial. Dans ce cas, l'horaire d'accès aux salles est restreint pour l'animateur et reste à valider avec le commercial. 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 (scotch...) Il ne peut débrancher, dérégler ou déplacer du matériel (spot led...)
- La déclaration de tous droits d'auteur (SACEM, SDRM, SPRE) est à votre charge.
- Il est strictement interdit d'utiliser les vidéos projecteurs sur place. Sauf facturation spécifiée dans le devis et validée avec le service commercial.
- Il est strictement interdit de programmer des événements atypiques dans l'enceinte du Clos, sans l'autorisation écrite de la société Lecointe Traitteur et/ou de la Mairie de la Vaupalière (si événement ayant lieu à l'extérieur, ce document officiel de la Mairie est à remettre au plus tard deux mois avant la prestation)
- Toute détérioration, vol de matériel subis par l'établissement et commis par les convives pendant une manifestation seront facturés au client organisateur de cette manifestation.
- 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'une baby-sitter est obligatoire et à la charge du client.
- Il est strictement interdit de mettre des tentes de campings dans le jardin de la Grange ou du Loft ou sur les parkings.
- Le Clos de la Vaupalière et la société Lecointe Traitteur déclinent 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.
- Un Maitre d'Hôtel minimum restera jusqu'à la fin de la réception pour les derniers rangements de salles et pour la fermeture de l'établissement.
- L'accès à la partie hôtel est exclusivement réservée aux personnes ayant réservé une chambre. Elles seront responsables de toutes détériorations constatées.
- La SAS Lecointe Traitteur ainsi que ses salariés ne souhaitent pas participer à des émissions télévisées.

5°) Annulation de prestations dans nos salles de location

L'établissement 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.

L'établissement 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.

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 partie la location de salle, 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 à la SAS Lecointe Traiteur, 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 Vaupalière à la (aux) même(s) date(s).

En cas d'épidémie, pandémie, et de fermeture de l'établissement, la réservation sera donc annulée et reportée. L'établissement 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.

6°) 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 Traiteur et tout client relèvera de la compétence du Tribunal de commerce de Rouen, nonobstant pluralité de défendeurs et/ou appel en garantie.

III°) POLITIQUE DE VIE PRIVEE

Politique vie privée : la protection de vos renseignements personnels

Nous sommes ravis de vous accueillir sur nos sites internet et établissements, nous comprenons l'importance de protéger les renseignements personnels de nos clients et nous nous engageons à respecter votre droit à la protection de vos renseignements personnels. La présente politique explique quel type de renseignements personnels est recueilli, l'utilisation de ceux-ci ainsi que les contextes de divulgation. Ceci étant, soyez avisé que lorsque vous utilisez l'un de nos sites internet, vous confirmez que vous acceptez que vos renseignements personnels soient utilisés conformément à la présente politique de confidentialité.

Collecte de renseignements

Lors de demandes d'information, réalisations de devis, réservations, auprès de notre hôtel, restaurant, nos salles de réception ou notre service traiteur, vous devrez fournir certains renseignements personnels, dont votre nom, prénom, adresse courriel, adresse de résidence, date de naissance, numéros de téléphone, détails de réservation et divers renseignements ainsi que les données nécessaires pour le traitement des paiements, comme les numéros de cartes de crédit pour conclure la transaction pour l'hôtel ou une soirée spéciale au restaurant, de ce fait, vous consentez à autoriser nos services à utiliser ces renseignements. Il n'est pas sécuritaire de transmettre vos données nécessaires au paiement, dont vos numéros de cartes de crédit, par courriel, SMS ou par les médias sociaux.

Utilisation de l'information

Les informations recueillies sur les formulaires que vous remplissez sont enregistrées dans un fichier informatisé par nos services pour effectuer des traitements de données personnelles destinés au fonctionnement des services proposés. Elles sont conservées pendant une durée variable en fonction des traitements et sont destinées au responsable du traitement ainsi qu'aux collaborateurs. Ces renseignements nous permettront de vous identifier, de communiquer avec vous au besoin, de personnaliser notre service et de mener à bien la transaction. Ensuite, ces renseignements nous permettront d'effectuer des études de marché pour mieux répondre les besoins de notre clientèle, voire leur expérience, améliorer l'efficacité de nos services ainsi que nos activités promotionnelles. Lors d'une réservation ou de l'achat d'un produit, vous nous autorisez à ajouter votre adresse électronique à notre liste de diffusion. Conformément à ce qui est permis par la loi, vous avez le droit d'accéder à vos renseignements personnels enregistrés dans nos dossiers et de les mettre à jour ou d'en supprimer au besoin. Aussi, vous pouvez choisir de ne plus recevoir nos communications commerciales par courriel en cliquant sur le lien « ne plus recevoir nos mails » en bas de nos communications ou en nous contactant directement à l'adresse suivante :

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

Cookies et widgets des médias sociaux sur nos sites internet

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

Sur nos sites, vous pouvez personnaliser les cookies. Attention, si vous les refusez tous, vous ne pourrez 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, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent. Vous pouvez accéder aux informations vous concernant en vous adressant aux contacts cités ci-dessus.