

Informations pratiques - CGV



Commande

Pour toute commande :

Téléphone : 06 83 04 46 06

Mail: lesboucheesdouces@gmail.com

A l'atelier : 1 bis rue Gustave Eiffel, à Ste-Luce sur Loire (du mercredi au samedi, de 9h à 18h, sauf livraison)

Commande de 12 unités minimum pour les bouchées individuelles salées, 10 pour les sucrées, dans un délai de 72 heures. En deçà, veuillez nous contacter directement au 06 83 04 46 06.

Devis sur demande à partir de 10 personnes.

Pour valider toute commande, nous vous demandons le versement de la moitié de la commande, le solde devant être réglé à réception.

Des conseils ?

Appelez-nous au 06 83 04 46 06 du mardi au samedi de 9h à 19h00.

Livraison

La livraison est possible sur Nantes et agglomération à partir de 57 € HT, sans minimum d'achat. Cette prestation comprend le dressage du buffet. La livraison est assurée en camion réfrigéré sur votre lieu de réception.

Nous vous prêtons des caissons réfrigérés (4 heures de conservation) avec pains de glace selon les prestations et disponibilités.

Prêt de vaisselle et caution

Nos prêtons de la vaisselle de service (plateaux, serviteurs...) pour le dressage des buffets. Nous demandons un chèque de caution de 100 euros (somme revalorisée selon nature du prêt), non encaissé et rendu au retour du matériel. La vaisselle doit être rendue lavée, la semaine suivant la prestation. Un forfait nettoyage de 75 euros minimum (revalorisé selon travail réel) sera appliqué dans le cas contraire.

Location de vaisselle

Nous travaillons avec un loueur de vaisselle et pouvons louer de la vaisselle, du mobilier (mange-debouts...), du nappage sur simple demande. Tarifs sur devis.

Retrait des commandes, sans frais :

A l'atelier, 1 bis rue Gustave Eiffel à Ste-Luce sur Loire. Merci de nous consulter pour s'assurer de notre disponibilité au moment de votre retrait.

Annulation

7 jours avant la réception sans frais, hors week-end et jour férié.

Entre 3 et 6 jours : facturation d'une la moitié de la commande, correspondant à l'acompte versé.

Entre 72h et 48h avant : facturation à 75%.

Moins de 48h avant : facturation à 100%.

Conservation

Nos produits doivent être conservés au réfrigérateur à 4°C.

Notez bien !

Les tarifs de nos plaquettes sont affichés en TTC avec une TVA à 5,5%. En cas de livraison, la TVA applicable est de 10 % et passe à 20 % pour toute fourniture de matériel (vaisselle, verres, couverts... en location) et/ou de personnel de service. Les prix indiqués sont valables jusqu'au 31 décembre 2022.