

CONDITIONS DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux relations entre, d'une part, le client agissant soit à titre individuel soit pour le compte d'une société et, d'autre part, Pearl Restauration. Tout achat ou commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.

LES COMMANDES

Merci de passer vos commandes :

- Par téléphone au 04 42 73 80 76 directement auprès de votre conseiller(e)
- Par mail : contact@pearl-restauration.com

en donnant vos noms, coordonnées téléphoniques, adresse de livraison, la date de réception, et le nombre de convives.

Pour les Plateaux repas

- Au plus tard, la veille avant 12h, avec confirmation par e-mail
- Minimum de commande : 10 plateaux repas. Choix de menu possible à partir de 20 Plateaux commandés

Pour les Petits Déjeuners, Cocktails et Buffets

- 7 jours ouvrés avant, avec confirmation par e-mail
- Confirmation du nombre de convives 72h00 avant la date retenue
(ce nombre servira de base à la facturation)
- Minimum de commande : 10 personnes

LIVRAISON & REGLEMENT

Frais de livraison : merci de consulter votre conseiller(e) Pearl Restauration.

Par mesure d'hygiène aucune marchandise livrée ne pourra être reprise ou échangée.

Les délais prévus dans la livraison d'une commande ne sont donnés qu'à titre indicatif, les retards éventuels ou avances dans l'horaire prévu inférieurs à 1 heure ne donnent pas droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de réclamer des dommages et intérêts.

Pour les plateaux repas le règlement s'effectue à la livraison par chèque, espèces, ticket restaurant ou par virement bancaire à réception de facture sauf autre accord entre les deux parties mentionnées sur le devis ou facture. Pour les Petits Déjeuner, Cocktail et Buffets, un acompte de 30% devra nous être versé à la confirmation de commande. Le solde sera versé à la livraison ou à réception de facture.

Tout retard de paiement sera susceptible d'être facturé selon les intérêts en vigueur.

En cas d'annulation merci de prévenir Pearl Restauration 72h avant la date de livraison.

Passés ces délais, les commandes annulées seront facturées.

Nos tarifs sont révisés tous les 1^{ers} septembres de chaque année. Ils sont susceptibles d'être modifiables sans préavis en fonction d'événements indépendants de notre volonté. Les tarifs seront automatiquement réajustés en cas de variations importantes du cours des matières premières ou des risques, non signalés, encourus par le personnel sur le lieu de la prestation.

RESPONSABILITES

Tout régime particulier doit être signalé lors de la commande afin d'adapter au mieux nos recettes.

Pearl Restauration décline toutes responsabilités en cas d'allergies.

Dans le cas où un produit ou un menu ne pourrait être servi par Pearl Restauration, un produit de remplacement serait automatiquement proposé au client, d'une valeur au moins égale à celle du produit remplacé. Le client ne pourrait prétendre, à aucun préjudice ou réduction.

Le matériel mis à disposition doit être restitué en l'état. Pearl se réserve le droit de facturer toute détérioration de son matériel.

Pour toutes les manifestations extérieures non abritées, nous déclinons toutes responsabilités si la décision est prise par le client de ne louer ni chapiteau, ni abri.

Tout retard dû à un cas de force majeure ou pour toute autre cause, indépendante de la volonté de Pearl Restauration, notamment, en cas d'éléments extérieurs (grèves, intempéries...), le montant de la commande ne pourra être supporté par Pearl Restauration.

Aucune réclamation sur la prestation fournie ne sera prise en compte passé un délai de 24h.

Dans le cas de fournitures ou de prestations amenées directement par le client, Pearl Restauration, agissant en tant qu'intermédiaire, dégage totalement sa responsabilité en cas d'irrégularité.

Les nouveaux textes communautaires régissant notre profession sous contrôle de la DGSV (Services Vétérinaires) et de la DGCCRF (Répression des fraudes), nous obligent à détruire à l'issue de la réception, tous produits présentés aux consommateurs ou réchauffés. En conséquence, nos responsables étant tenu de respecter impérativement ces instructions, notre société dégage totalement sa responsabilité sur les risques encourus dans le cas où nos clients insisteraient pour conserver les produits restants.

TOUTES CONTESTATIONS RELATIVES A L'INTERPRETATION ET A L'EXECUTION DES
PRESENTES CONDITIONS GENERALES SERONT DE LA COMPETENCE DU TRIBUNAL DE
COMMERCE DE MARSEILLE.

ENGAGEMENT QUALITE

Nos plats cuisinés sont élaborés principalement avec des produits frais et de saisons.

CONSEILS

Afin de profiter aux mieux de vos repas nous vous conseillons de les consommer dans la demi-heure qui suit leur livraison et de conserver les produits dans un endroit sec et frais

PEARL RESTAURATION

Décline toute responsabilité dans le cas du non-respect de ces recommandations.



PRÉSERVONS NOTRE PLANÈTE



En carton Kraft, en amidon de maïs, palmier, peuplier, pulpe de canne à sucre, bambou, tous nos emballages sont compostables, bio dégradables ou recyclables.

Nous vous remercions, après votre repas, de déposer les objets non compostables (verre, bois, plastique, résine, ...) dans les caisses isothermes de livraison. Nous nous chargerons de les récupérer.