



MAISON DELAYE  
CHARCUTIER

LA CARTE



MAISON DELAYE  
CHARCUTIER

LA CARTE\*

AU PORCELET ROSE

41 Rue Houdan - 92330 Sceaux  
01 46 61 01 71 - [contact@maisondelaye.com](mailto:contact@maisondelaye.com)

Du Mardi au Vendredi de 8h30 à 19h45

Le samedi de 8h à 19h45

Le Dimanche de 8h30 à 13h

\*Valable du 1er janvier au 31 octobre hors évènements calendaires

# PALMARÈS DES CONCOURS



Découvrez la carte de La Maison Delaye : des recettes traditionnelles emblématiques réinterprétées par nos chefs, pour conjuguer tradition et modernisme de la gastronomie française. La maison s'attache à sourcer des matières premières de qualité sélectionnées chez nos producteurs pour sublimer l'univers de la charcuterie et des mets traiteurs. De la mise en bouche au dessert, en passant par les plats cuisinés, notre carte est une fête des sens autour de l'art culinaire français.



# POUR PASSER COMMANDE



PORCELET ROSE

## EN BOUTIQUE

Pendant les heures d'ouverture habituelles



## PAR MAIL

Indiquez vos Nom, Prénom et N° de téléphone à :  
[contact@maisondelaye.com](mailto:contact@maisondelaye.com)



## PAR TÉLÉPHONE

au 01 46 61 01 71



Clôture de prise des commandes et modification  
au plus tard 4 jours avant, et 14 jours avant pour  
les commandes comprenant les services suivants :  
« maître d'hôtel » et « location de matériel ».



## PAIEMENT

Réglez 30% de la commande  
en magasin ou par téléphone



## & COLLECT

Présentez-vous à la caisse pour récupérer  
votre commande le jour J sans attente



POUR QUE  
VOTRE COMMANDE  
SOIT VALIDÉE

# SOMMAIRE

DE LA MISE EN BOUCHE  
AU DESSERT



LES PIÈCES COCKTAILS  
Page 10 à 17



POUR VOS BUFFETS  
Page 18 à 27



LES ENTRÉES  
Page 28 à 31



LES PLATS CUISINÉS  
Page 32 à 39



LES DESSERTS  
Page 40 à 43



NOS SERVICES  
Page 44 à 47

1

LES PIÈCES COCKTAILS



## LES PIÈCES COCKTAILS

### MISES EN BOUCHE CHAUDES

(minimum de 10 pièces par sorte choisie)

CHOUX D'ESCARGOT —————— 1,50 € / pièce

ACCRAS DE MORUE —————— 0,90 € / pièce

SAUCISSE COCKTAIL —————— 3,30 € les 100 grs

BOUDIN BLANC ET BOUDIN NOIR COCKTAIL — 3,40 € les 100 grs

FEUILLETÉ APÉRITIF —————— 1,20 € / pièce

Pizza, Quiche lorraine, Feuilleté chorizo, Gougère au fromage, Galette de courgette, Bouchée au fromage, Allumette aux raisins, saucisse feuilletée et croustillant de saumon frais.



## LES PIÈCES COCKTAILS

### MISES EN BOUCHE FROIDES

(minimum de 10 pièces par sorte choisie)

NAVETTES ————— 2,40 € / pièce

- Tarama crevette
- Rillette de 2 saumons à l'aneth
- Poulet carotte au curry
- Jambon fromage cornichon
- Féta menthe et courgette
- Céleri concombre et pomme fruit



VERRINES ————— 2,40 € / pièce

- Guacamole maïs chorizo
- Viande des Grisons et pomme de terre aux fines herbes
- Carotte au curcuma et rouget à la coriandre
- Tzatziki truite saumonée
- Mousse de chèvre betterave
- Gaspacho asperge



BROCHETTES ————— 1,40 € / pièce

- Chorizo grillé comté et olive verte
- Jambon à l'os ananas rôti
- Gambas artichaut et tomate cerise
- Saumon fumé concombre pamplemousse
- Tomate confite mozzarella pesto olive
- Courgette carotte et choux fleur rôti au sésame



CANAPÉS ————— 1,40 € / pièce

- Crêpe de crabe aux fines herbes
- Blinis tomate moelleux citron et tartare de St Jacques
- Biscuit pain d'épices et pyramide de mousse de foie gras abricot
- Fleur de chorizo au roquefort
- Canapé asperge
- Tapas chèvre noix tomate confite

## LES PIÈCES COCKTAILS

### PAIN SURPRISE

40 Toasts



VÉGÉTARIEN ————— 38 €

Œuf mimosa, guacamole, tapenade, carotte, artichaut poivrade.

CHARCUTIER ————— 40 €

Jambon cru, jambon blanc, saucisson sec, rillette de porc, pâté de foie.

FROMAGER ————— 40 €

Roquefort au noix, chèvre miel, emmental raisin, comté noisette, mozzarella pesto.

MILANO ————— 44 €

Jambon de Parme, volaille parmesan tomate, mortadelle et câpres, coppa pignon de pin, rostello mascarpone au basilic.

GOURMAND ————— 46 €

Saumon fumé beurre citronné aux fines herbes, filet de dinde comté, œuf mimosa, tarama, rillette.

ICEBERG ————— 48 €

Saumon fumé, rillette de thon, tarama rose, crevette mayonnaise ciboulette, crabe guacamole.

PÉRIGOURDIN ————— 48 €

Mousse de foie gras de canard piment d'espelette, magret de canard moutardé, rillette à l'oie cornichon, mousse de foie gras de canard aux pistaches, pruneaux au lard grillé.

NORDIQUE ————— 58 €

100% saumon fumé au beurre citronné et fines herbes.



2

POUR VOS BUFFETS



POUR VOS BUFFETS



## QUICHE

44 €

Format unique 8-10 pers.

QUICHE POIREAUX

QUICHE CHÈVRE, ÉPINARD, PIGNON DE PIN

QUICHE LORRAINE

QUICHE POULET, CHORIZO, FETA, POIVRON

QUICHE THON, TOMATE CERISE, OLIVE NOIRE, HERBES DE PROVENCE, PARMESAN

QUICHE SAUMON ASPERGE + 8€

POUR VOS BUFFETS

## PIZZA

34 €

Format unique 4-6 pers.

PIZZA SICILIENNE

PIZZA REINE

PIZZA ORIENTALE

## CAKE

24 €

Format unique 6-8 pers.

CAKE JAMBON OLIVE

CAKE PESTO TOMATE MOZZA

CAKE CHÈVRE SAUMON

## PANIER CRUDI CROQ'

6,80 € / pers.

à partir de 8 pers.

CÉLERI, CONCOMBRE, RADIS, CAROTTE, TOMATE CERISE ET CHOU-FLEUR  
ACCOMPAGNÉ DE SAUCE CURRY, COCKTAIL ET MAYONNAISE.

## SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

4,90 € / pers.

Minimum 12 pers.

DÉCORÉS SUR PLATEAU ET ACCOMPAGNÉS DE BEURRE ET FRUITS SECS.



POUR VOS BUFFETS

## LES PLATEAUX À PARTAGER

Format unique 6-8 pers.



### L'AUTHENTIQUE

63 €

Rillette de porc, pâté de foie, fromage de tête, pâté de campagne et pâté en croute Richelieu (Champion 2017), rosette, saucisson à l'ail, andouille, chorizo, salami, jambon de serrano et roulade accompagnée de beurre, olives et cornichons.

POUR VOS BUFFETS

## LES PLATEAUX À PARTAGER

Format unique 6-8 pers.



### DELLA CASA

69 €

Mortadelle, coppa, speck, rostello, jambon de Parme, coeurs d'artichauts, tomates confites, olives noires, mozzarella burrata au pesto, pignons de pin et câpres.

POUR VOS BUFFETS

## POISSONS FROIDS

Prix à la part

à partir de 6 pers.



### TATAKI DE SAUMON

POUR VOS BUFFETS

## VIANDES FROIDES

Prix à la part

à partir de 6 pers.



### POULET À L'INDIENNE

ROUGET sauce vierge	7 €
TATAKI DE SAUMON AU SÉSAME confit thaï	7,90 €
KALD FISH cabillaud froid aux agrumes fines herbes et mayonnaise	8,70 €
SAUMON À LA PARISIENNE sauce verte	12,60 €
TERRINE DE POISSON	En saison

RÔTI DE PORC EN GÉLÉE mayonnaise	4,10 €
FILET DE POULET À L'INDIENNE crème de yaourt et fines herbes	4,90 €
ROSBEEF À L'ITALIENNE mayonnaise	6 €
RÔTI DE VEAU PROVENÇAL mayonnaise	6,70 €
GIGOT D'AGNEAU AU THYM aioli	7,40 €
TATAKI DE CÔTES DE BOEUF confit Thaï	11,90 €

## POUR VOS BUFFETS

### ASSORTIMENT DE SALADES

#### TARIFS

5,50 € / pers.

De 6 à 12 personnes : 2 choix

De 12 à 25 personnes : 3 choix

+ de 25 personnes : 5 choix

\*NOS RECOMMANDATIONS

### LES CLASSIQUES

CAROTTE RÂPÉE

CÉLERI RÉMOULADE

PIÉMONTAISE AU JAMBON\*

TABOULÉ\*

CONCOMBRE À LA CRÈME OU VINAIGRETTE

POIREAU VINAIGRETTE

BETTERAVE VINAIGRETTE

MACÉDOINE DE LÉGUMES NATURE\* OU AU CRABE (suppl. 2 € / pers.)

CHOU ROUGE EN VINAIGRETTE

POMME DE TERRE EN VINAIGRETTE MOUTARDÉE

FORESTIÈRE champignons de Paris frais, sauce légère ciboulette et échalote

ISRAÉLIENNE\* Chou vert et blanc, raisin et noix

SCANDINAVIA Salade verte, saumon fumé, avocat, radis, pamplemousse (suppl. 2 € / pers.)

### LES SALADES DE RIZ

RIZ AU THON

Riz, thon, tomate, poivron, maïs, fines herbes, mayonnaise ou vinaigrette

RIZ JOSÉPHINE

Riz, radis rose, poivron, olive noire, tomate, crevette et sauce cocktail

RIZ ÉLYSÉE\*

Riz, avocat, pomme, crevette, mayonnaise



## POUR VOS BUFFETS

### ASSORTIMENT DE SALADES

#### LES SALADES DE PÂTES

##### NORVÉGIENNE

Penne, St-Moret, saumon cuit, saumon fumé, concombre, aneth, moutarde à l'ancienne et huile d'olive (suppl. 2 € / pers.)

##### PENNE AU THON

Penne, thon, maïs, poivron, tomate, olive noire et mayonnaise

##### VENEZIO\*

Pâte, pesto, tomate confite, mozzarella et vinaigre balsamique

#### LES COMPOSÉES

##### COLESLAW

Chou blanc, oignon, carotte, sauce légère

##### MONSEIGNEUR\*

Concombre, œuf dur, tomate, crevette, avocat, vinaigrette

##### ÉCUREUIL

Céleri branche, noisette, jambon blanc, emmental, vinaigrette

##### HAWAÏ

Cœur de palmier, maïs, pamplemousse, vinaigrette au paprika

##### AGRUMES\*

Avocat, banane, ananas, pamplemousse, orange, crème légère

##### CHINOISE

Soja, coriandre, crevette, carotte, sauce gingembre

##### SALADE D'ENDIVES

Noix, Roquefort, fines herbes, échalote, vinaigrette

##### SALADE D'ÉPINARD

Pomme verte, Roquefort, jeune poussée d'épinard à l'huile d'olive

##### CAMBARINA

Radis noirs, asperge, clémentine, écrevisse, ciboulette, vinaigrette

##### ORIENTALE

Fenouil, orange, tomate confite, coriandre, huile d'olive

##### GRÈCQUE\*

Feta, tomate, oignon, yaourt, concombre, olive noire, menthe fraîche

##### NEW DELHI

Poulet façon tandoori, ananas, tomate cerise, olive noire, yaourt, citron

##### QUINOA\*

Quinoa, courgette, menthe, tomate

3

LES ENTRÉES



## LES ENTRÉES

### LES ENTRÉES CHAUDES

#### Prix à la part

à partir de 6 pers.

COQUILLE ST JACQUES À LA DIEPOISE	9,90 €
BOUCHÉE À LA REINE AU RIS DE VEAU	6,80 €
BOUCHÉE AUX FRUITS DE MER	9,20 €
BOUDIN BLANC TRUFFÉ 3%*	8,90 €
BOUDIN BLANC NATURE	4,40 €
ESCARGOTS DE BOURGOGNE (À LA DOUZAINES)	15,60 €
ŒUF MOLLET GOURMAND	12,90 €



## LES ENTRÉES

### LES ENTRÉES PRESTIGES

#### Prix à la part

à partir de 6 pers. (mise sur plat sur demande, 1,20€/pers)

DEMI-LANGOUSTE MAYONNAISE	42 €
DEMI-HOMARD MAYONNAISE	34,60 €
AVOCAT MIMOSA	6,50 €
COQUILLE DE SAUMON	6,90 €
DÉLICE DE THON ET TOMATE	6,90 €
RILLETTE AUX 2 SAUMONS	6,90 €
ŒUF NORVÉGIEN	7,90 €
TOMATE AU CRABE	8,50 €
MARAÎCHÈRE DE ST JACQUES	8,90 €
ENTREMET DE SAUMON	8,90 €
TATIN DE POMME AU FOIE GRAS DE CANARD 20%	9,90 €
CARPACCIO DE ST JACQUES	12,50 €
MOZZARELLA BURRATA AU PESTO	9,90 €
VERRINE DE CRABE	7,90 €

SAUMON FUMÉ Ecossais Bio	131 € le kg
SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN	118 € le kg
BLINIS	1,50 €
TZATZÍKI	3,50 € le pot de 150g
CAVIAR PETROSSIAN 	Tarifs sur demande
FOIE GRAS DE CANARD CUIT ENTIER DU SUD-OUEST	12,80 €
PRESSÉ DE FOIE GRAS DE CANARD 60% AUX MORILLES ET JARRET DE VEAU	14 €
PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU CHAMPION DE FRANCE 2017 CAT. -30 ANS	6,80 €
CONFIT DE FIGUE OU D'OIGNON AU MONBAZILLAC	5,40 € / le pot de 100g

4

LES PLATS CUISINÉS



## LES GRANDS CLASSIQUES

---

Prix à la part

à partir de 6 pers.

KOULIBIAC SAUCE VELOUTÉE ————— 69,60 €

Format unique environ 6 personnes

CHOUCRUTE GARNIE ————— 14,60 €

*MÉDAILLE D'ARGENT DE LA MEILLEURE CHOUCRUTE PARIS IDF 2014*

Choucroute accompagnée de poitrine, palette, saucisson à l'ail, saucisse façon Francfort, Montbéliard et pommes de terre.



## LES GRANDS CLASSIQUES

---

Prix à la part

à partir de 6 pers.



COUSCOUS ROYAL ————— 16,40 €

Semoule, légumes, merguez, poulet et souris d'agneau, pois chiche.

PAËLLA ————— 14,20 €

Riz aux calamars, moules, chorizo, poulet et gambas.

RACLETTE SAVOYARDE ————— Tarifs sur demande

Composition au choix sur plateau, à commander 48h avant.



## LES PLATS CUISINÉS

### LES POISSONS

À partir de 6 pers.

(Les parts varient entre 150g et 200g)

RAIE AUX CÂPRES ————— 45 € le kg

SOLE SAUCE DIEPOISE ————— 53 € le kg

PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE ————— 57 € le kg

DOS DE CABILLAUD SAUCE VIERGE ————— 69 € le kg

ST PIERRE ARLEQUIN ————— 79 € le kg

LOTTE RÔTIE SAUCE VIN JAUNE MORILLE ET ÉCREVISSE ————— 89 € le kg

BAR AU CIDRE ET POMMES POËLÉES ————— 89 € le kg

DORADE SAUCE PROVENÇALE ————— 89 € le kg

ST JACQUES POËLÉES ————— 135 € le kg

SAUCE CHAMPAGNE À LA TRUFFE 1%\*

## LES PLATS CUISINÉS

### LES VIANDES

À partir de 6 pers.

(Les parts varient entre 150g et 200g)

SOURIS D'AGNEAU AU THYM ————— 12,50 € la part

CUISSE DE CANARD AU POIVRE VERT ————— 30 € le kg

OSSO BUCCO DE VEAU NAPOLITAINE ————— 36 € le kg

SUPRÈME DE PINTADE POIRE ET MIEL ————— 39 € le kg

CUISSE DE LAPIN À LA MOUTARDE ————— 42 € le kg

ROTI DE VEAU GRAND-MÈRE ————— 58 € le kg

FILET DE CANETTE AUX RAISINS ————— 62 € le kg

GIGOT D'AGNEAU À LA CRÈME D'AIL ————— 63 € le kg

MAGRET DE CANARD À L'ORANGE ————— 64 € le kg

FILET MIGNON DE VEAU À L'ESTRAGON ————— 83 € le kg

PLUMA DE COCHON NOIR JUS CORSÉ ————— 88 € le kg

RIS DE VEAU RÔTI AUX CHAMPIGNONS ————— 89 € le kg

TOURNEDOS DE BŒUF AUX MORILLES ————— 72 € le kg

## LES ACCOMPAGNEMENTS

### GRATIN ET MOUSSELINE

4,70 € La part  
à partir de 6 pers.

- DAUPHINOIS
- FLAN DE LÉGUMES
- FLAN DE COURGETTE
- MOUSSELINE DE CAROTTE
- MOUSSELINE DE CÉLERI
- PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE (4€)

### BRAISÉ ET PERSILLADE

4 € La part  
à partir de 6 pers.

- HARICOTS VERTS
- POIREAUX
- FENOUILS
- SUCRINES (5,80€)



## LES ACCOMPAGNEMENTS

### FÉCULENTS

Prix à la part  
à partir de 6 pers.

- POMME DAUPHINE (8PCS) —————— 3,10 €
- TAGLIATELLE AU PESTO —————— 3 €
- POMME DE TERRE EN PERSILLADE —————— 4,80 €
- POMME DE TERRE SARLADAISE —————— 5,30 €
- GALETTE DE POLENTA —————— 2,90 € la pièce
- FLAGEOLET À LA TOMATE —————— 5 €

### LES LÉGUMES

Prix à la part  
à partir de 6 pers.

- CAROTTES VICHY —————— 4 €
- COURGETTES À LA MENTHE —————— 4 €
- CHAMPIGNONS DE PARIS À LA CRÈME —————— 5 €
- ÉPINARDS À LA CRÈME —————— 4,50 €
- POÊLÉE FORESTIÈRE —————— 11,80 €
- TOMATE PROVENÇALE —————— 2,10 € la pièce
- LÉGUMES DU SOLEIL —————— 5 €
- POÊLÉE GOURMANDE —————— 5 €



5

LES DESSERTS



## LES DESSERTS

---

Prix à la pièce

TARTE FINE AUX POMMES	3,60 €
CLAFOUTIS AUX GRIOTTES	3,60 €
MOUSSE AU CHOCOLAT	3,50 €
CRÈME BRULÉE	3,20 €
SALADE DE FRUITS (en saison)	5,60 €
TIRAMISU	5,60 €
CRÈME CARAMEL	5 €
RIZ AU LAIT	3 €
COMPOTE DE POMMES	3 €
CRÊPE AU SUCRE	1,50 €
GÂTEAU DE RIZ	14,90 €/kg
GÂTEAU DE SEMOULE	14,90 €/kg
MIGNARDISES SUCRÉES	1,80 €





6

NOS SERVICES

M



## NOS SERVICES



### LOCATION

50 € FORFAIT CHIFFRAGE

Remboursés sur les devis validés

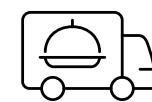


### MAÎTRE D'HÔTEL

365 € FORFAIT DE 6H

Avant minuit hors dimanche et jours fériés,

Rayon max 10 km autour de paris



### LIVRAISON

SELON CRÉNEAUX DISPONIBLES HORS DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

Sceaux : 10 €

Villes Voisines : 20€

Paris et région parisienne sur devis

**PRÉAMBULE**

Le présent document a pour but de vous informer des Conditions Générales de Vente et de Prestations de services, ci-après dénommées « CGV » de la société MAISON DELAYE, société à responsabilité limitée, dont le siège social est situé AU PORCELET ROSE, 41 RUE HOUDAN 92330 SCEAUX, identifiée sous le numéro 316430842 RCS NANTERRE, numéro TVA intracommunautaire : FR 01316430842, adresse courriel : contact@maisondelaye.com, numéro de téléphone: 01 46 61 01 71, laquelle propose, en qualité de traiteur, la vente de produits alimentaires cuisinés et/ou préparés ainsi que des prestations de services associées, telles que des prestations dites « Maître d'hôtel » ou de la location de matériel de réception. Les présentes CGV régissent les droits et obligations de l'Acheteur, professionnel ou consommateur au sens des dispositions du Code de la Consommation, ci-après dénommé « Acheteur » ou « Client » et du vendeur ci-après dénommé « Vendeur » ou « Prestataire » ou « MAISON DELAYE », pour tous les achats effectués auprès de la société MAISON DELAYE, en boutique ou à distance (par téléphone ou par mail). Les présentes CGV constituent le socle unique de la négociation commerciale et sont systématiquement adressées ou remises à chaque acheteur, professionnel ou consommateur, pour lui permettre de passer commande en tout connaissance de cause. Les présentes CGV sont également consultables sur la carte de présentation des produits et prestations proposées par le Vendeur ou sur le site internet de ce dernier à l'adresse suivant <http://www.maisondelaye.com>.

**ARTICLE 1 - CHAMP D'APPLICATION - MODIFICATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE**

Les présentes CGV s'appliquent, à l'exclusion de toute autre condition, à toutes les commandes passées auprès du Vendeur par l'Acheteur. Le fait de passer commande implique en conséquence l'adhésion entière et sans réserve de l'Acheteur aux présentes CGV, à l'exclusion de tout autre document, prospectus, catalogue, émis par le Vendeur. Les présentes CGV prévalent sur toute autre condition de l'Acheteur professionnel, s'il en dispose, sauf dérogation écrite du Vendeur. Toute condition contraire opposée par l'Acheteur sera inopposable au Vendeur, à défaut d'acceptation expresse de sa part. Le Vendeur se réserve le droit de modifier à tout moment les présentes CGV. Toutefois les CGV applicables sont celles en vigueur au moment de la passation de la commande. Il est expressément stipulé que le Client doit être capable juridiquement de contracter. Le fait que le Vendeur ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes CGV ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

**ARTICLE 2 - CARACTÉRISTIQUES ET SPÉCIFICATIONS DES PRODUITS ET PRÉSTATIONS PROPOSÉS**

Le Vendeur présente dans ses points de vente, sur ses documents commerciaux (carte de produits papier ou numérique) mais également sur son site internet <http://www.maisondelaye.com>, les produits et prestations qu'il propose à la vente ainsi que leurs descriptifs détaillés et leur prix permettant au Client de connaître, avant la prise de commande définitive, leurs caractéristiques. Il est expressément entendu que les photographies des produits présentés sur le site internet, la carte des produits et/ou tout autre document commercial du Vendeur ne sont pas contractuelles. Seules les caractéristiques des produits et leur descriptif détaillé mentionnés engagent le Vendeur. La responsabilité de ce dernier ne saurait donc être engagée en cas d'erreur sur une photographie d'un produit, en cas de mauvaise qualité de la photographie ou quant au choix de la mise en scène des produits au sein de ces photographies. Les caractéristiques essentielles des produits et prestations, visées à l'article L111-1 du Code de la Consommation, et notamment leur prix sont précisés et détaillés, en fonction de la demande précise du Client et de la quantité souhaitée et sont susceptibles de faire l'objet d'un devis préalable établi par MAISON DELAYE.

Conformément à la réglementation en vigueur, le Vendeur communiquera au Client toutes les informations nécessaires concernant les allergènes contenus dans les denrées commandées proposées à la vente ainsi que le pays d'origine de ses viandes. Lors de la réalisation de prestations, le personnel de service présent sera également en mesure de fournir toute information utile. La liste des provenances des viandes et des allergènes est disponible sur notre site internet, en format papier disponible directement en boutique et peut être adressé par mail sur demande du Client. Le Client reconnaît expressément avoir reçu de la part du Vendeur toute information à ce sujet.

**ARTICLE 3 – COMMANDES**

3.1 Commande de produits seuls - Toute commande de produits seuls sans prestation associée devra être confirmée au Vendeur par écrit par l'Acheteur (courrier électronique avec identité exacte de l'Acheteur et de son représentant légal pour les personnes morales, ou télécopie) et préciser la quantité, la nature, le type et éventuellement le nom et/ou les références des produits commandés, le lieu et la date de livraison ou de l'enlèvement souhaitée s'il y a lieu. Toutefois, toute acceptation et confirmation écrite émise par le Vendeur de commande orale effectuée par l'Acheteur rappelant la quantité, le prix total ou le prix au kilo, lieu et date de livraison, etc., non contredite par un écrit contraire de l'Acheteur dans les 24 heures de sa réception, vaut commande définitive de la partie de ce dernier. Les commandes de produits seuls engagent l'Acheteur dès l'acceptation et la confirmation écrite de la commande donnée par le Vendeur. Toute commande ainsi passée constitue une commande irrévocable qui ne peut être remise en cause que dans les cas limitativement prévus dans les présentes CGV. Si la commande comporte des produits vendus au poids, seul le prix au kilo est indiqué ainsi que la quantité approximative commandée, le prix total et final ne pouvant être calculé, avec exactitude, qu'au jour de la préparation de la commande. En cas d'établissement de devis préalable par le Vendeur, le devis établi est valable pendant une durée de quatre jours à compter de la date d'établissement du devis.

3.2 Commande de produits et de prestations associées : Toute commande de produits avec prestations associées effectuée par le Client ne sera considérée comme définitive qu'après : 1/la visite du lieu retenu par le Client pour la Prestation ; 2/l'envoi au Client de la confirmation de l'acceptation de la commande par le Vendeur ; 3/l'envoi d'un devis préalable par le Vendeur lequel devra être accepté et signé par le Client ; 3/ l'encaissement effectif par le Vendeur de l'intégralité de l'acompte dû et défini préalablement entre les parties. Les devis établis par le Prestataire sont valables pendant une durée de 14 jours. Le nombre définitif des repas devra être confirmé au Prestataire, 7 jours avant la date de la prestation. Passé ce délai, il ne sera pas tenu compte des désistements éventuels pour la facturation.

3.3 Modification/annulation de commande : Le bénéfice de la commande est personnel à l'Acheteur et ne peut être cédé sans l'accord du Vendeur. Toute modification ou annulation de commande demandée par l'Acheteur doit faire l'objet d'un accord écrit du Vendeur et ne peut être prise en considération que si elle est parvenue au Vendeur par écrit :

- avant l'expédition des produits en cas de commande de produits seuls
- 7 jours au moins avant la date prévue pour la fourniture des services commandés en cas de commande de produits avec prestation associée. Le cas échéant, ces modifications donneront lieu à l'établissement d'un devis et à un ajustement du prix.

Il est expressément convenu entre les parties que toutes les sommes versées d'avance par l'Acheteur constituent des acomptes. En conséquence, si le Vendeur n'accepte pas la modification ou l'annulation de la commande passée par l'Acheteur, les acomptes éventuellement versés ne seront pas restitués.

Si l'annulation par le Client d'une commande acceptée par le Prestataire intervient au-delà des délais butoirs ci-avant visés, l'intégralité de la commande sera facturée au Client par le Vendeur et ce quel que soit le motif de l'annulation, y compris en cas de force majeure, notamment en cas d'annulation liée à une crise sanitaire.

Le Vendeur se réserve le droit de refuser toute commande d'un Client avec lequel un litige de paiement serait en cours ou avec un Client qui n'aurait pas réglé totalement ou partiellement une commande précédente. Le Client est seul responsable de l'exactitude des informations qu'il transmet, le Vendeur ne pouvant pas être tenu pour responsable des erreurs de coordonnées ou autres informations du destinataire, auteur de la commande, quand bien même cet auteur serait un intermédiaire intervenant, ou déclaré comme tel, au nom et/ou pour le compte du Client. Pour toute question relative à une commande, une annulation, ou un échange, l'acheteur peut contacter le service clientèle du Vendeur au 01 46 61 01 71.

3.4 Disponibilité des produits : Les produits sont proposés dans la limite des stocks disponibles, notamment dans la limite de leur disponibilité auprès des fournisseurs. Si une référence commandée est en rupture de stock, un commentaire sera indiqué au Client sur sa commande avec le délai d'approvisionnement. L'indisponibilité d'un ou plusieurs articles ne peut engager la responsabilité du Vendeur. En cas d'indisponibilité, l'Acheteur sera informé dès que le Vendeur aura connaissance de cette indisponibilité, et le Vendeur pourra alors fournir un article d'une qualité et d'un prix équivalent.

**ARTICLE 4 - TARIFS**

Les produits et prestations proposés par le Vendeur sont fournis aux tarifs en vigueur et préalablement transmis et communiqués à l'Acheteur lors de l'enregistrement de la commande et, le cas échéant, selon le devis préalable à la commande établi par le Vendeur. Les prix sont exprimés en Euros, hors taxes et toutes taxes comprises, hors participation aux frais de traitement et d'expédition éventuels. Les prestations de traiteur (repas, buffets, cocktails, et boissons non alcoolisées) avec service en personnel et/ou location de matériel seront soumises au taux de la taxe sur la valeur ajoutée en vigueur de 10 %. En revanche, les simples livraisons de marchandises (sans service de personnel et/ou location de matériel) seront soumises au taux de TVA de 5,5%. Les boissons alcoolisées seront assujetties au taux normal de TVA de 20%. Tout changement de taux pourra être répercuté sur le prix des produits ou des services.

Les prix de vente des produits et prestations peuvent être modifiés par le Vendeur à tout moment sans préavis. Toutefois, les produits commandés ne seront facturés que sur la base du tarif en vigueur à l'enregistrement de la commande. Les éventuels frais de livraison sont à la charge de l'Acheteur et sont facturés en supplément du prix des produits quel que soit le montant de la commande, en fonction de la taille et du poids du produit, du choix du transporteur, du mode d'expédition, et de la destination choisie par le Client.

En cas d'établissement d'un devis préalable par le Vendeur, les prix mentionnés au devis sont valables quatorze (14) jours à compter de l'envoi de ce dernier au Client.

**ARTICLE 5 - MODALITÉS DE PAIEMENT - FACTURATION - INTÉRETS ET PÉNALITÉS DE RETARD**

5.0 Pour les Acheteurs professionnels uniquement, et pour toute première commande passée auprès du Vendeur, la commande doit être réglée en totalité lors de la validation et de la confirmation du devis par le Vendeur. Dès la seconde commande, les modalités de paiement ci-après stipulées s'appliquent.

5.1 Acompte : Un acompte de 30% du montant TTC de la commande doit être réglé par le Client professionnel ou Consommateur à la confirmation de la commande, à défaut de quoi la commande ne sera pas prise en compte, ni exécutée par le Vendeur. En cas d'annulation de la prestation par le Client, cet acompte ne sera pas remboursé.

5.1.1 En cas de vente de produits seuls, sans prestations associées, le solde du prix des produits, déduction faite de l'acompte visé ci-dessus, est payable, au comptant, sans escompte, à la livraison du produit et sur présentation de la facture établie par le Vendeur.

5.1.2 En cas de vente de produits avec prestations associées, le Client devra régler le solde du prix de la commande, déduction faite de l'acompte visé ci-dessus, au comptant, sans escompte, au jour de la fourniture de la prestation.

5.2 Modalités de paiement – Facturation : Le Vendeur établira une facture à l'issue de chaque livraison des produits et/ou fourniture et exécution des prestations éventuellement associées.

Les factures sont payables à réception et au comptant sans escompte. A l'égard des Acheteurs professionnels uniquement, pour les marchandises périssables, congelées ou surgelées et les plats cuisinés et de conserves fabriqués à partir de produits alimentaires périssables, au sens de l'article L441-11<sup>1</sup> du Code Commerce, le délai de paiement applicable ne pourra être supérieur à 30 jours fin de décade de livraison.

Le paiement s'effectue uniquement par les moyens de paiement suivants : 1) soit en espèce, dans la limite de 1.000 euros par commande si le Client a sa résidence fiscale en France ou dans la limite de 15.000 euros si le Client a sa résidence fiscale à l'étranger ; 2) soit par carte bleue ; 3) soit par virement bancaire sur le compte bancaire du Vendeur ; 4) soit par chèque à l'ordre du Vendeur pour les commandes dépassant la somme de 30 euros TTC. Seuls les chèques émis par une banque domiciliée en France Métropolitaine, Monaco, ou CEE sont acceptés.

Le Vendeur se réserve le droit d'exiger toutes garanties de paiement auprès du Client et de refuser et/ou suspendre toute commande et/ou toute exécution de prestations, dont le montant facturé dépasserait l'encours dudit Client.

5.3 Pénalités et intérêts de retard : De convention expresse, le défaut de paiement des factures du Vendeur à l'échéance fixée entraînera l'application de plein droit d'intérêts de retards, sans mise en demeure préalable pour les Clients professionnels et à compter de l'envoi d'une mise en demeure pour les Clients consommateurs, outre les frais judiciaires éventuels dans l'absence de paiement spontané (dépens, intégralité des frais d'avocat). Pour les Clients professionnels les intérêts de retard seront appliqués à hauteur de trois fois le taux d'intérêt légal. Pour les Clients consommateur, l'intérêt de retard applicable sera l'intérêt légal en vigueur.

En outre, le défaut de paiement d'une seule facture à son échéance rend immédiatement et de plein droit, sans mise en demeure préalable pour les Clients professionnels et à compter de l'envoi d'une mise en demeure pour les Clients consommateurs, exigibles toutes les créances du Vendeur à l'égard du client, même non échues. En cas de non-respect des conditions de paiement figurant ci-dessus, le Vendeur se réserve également le droit de suspendre ou d'annuler la livraison des commandes en cours de la part de l'Client et de suspendre l'exécution de ses obligations. Le défaut de paiement à échéance est considéré sans réserve de part et d'autre (Vendeur et Client) comme un manquement grave imputable au Client.

Enfin et conformément à l'article L.441-10 du code de commerce, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 euros sera due de plein droit par le Client professionnel uniquement. Si les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, le Vendeur pourra demander une indemnité complémentaire, sur justification.

#### **ARTICLE 6 - LIVRAISON DES PRODUITS / EXÉCUTION DE LA PRESTATION**

6.1 Modalités de livraison des produits : La livraison des produits s'effectue conformément à la commande passée ou au devis éventuellement établi, soit par la remise directe du produit au Client, soit par simple avis de mise à disposition, soit par délivrance à un expéditeur, un dépositaire ou un transporteur nommément désigné à tel lieu également précisé à la commande ou au devis. Afin d'optimiser la livraison, le Client doit indiquer une adresse à laquelle sa commande pourra être réceptionnée aux heures ouvrables. Il appartient au Client de vérifier l'exactitude des informations saisies avant la validation de sa commande. En cas d'erreur du Client dans le libellé des coordonnées du lieu de livraison, le Vendeur ne saurait être tenu responsable de l'impossibilité dans laquelle il pourrait être de livrer la commande. Les livraisons ne sont opérées qu'en fonction des disponibilités et dans l'ordre d'arrivée des commandes.

6.2 Transferts des risques : Si le Client est un consommateur au sens de l'article préliminaire du Code de la consommation, le transfert des risques relatifs au produit s'effectuera lors de la remise physique du produit au Client. Toutefois, si le Client, consommateur, confie la livraison du produit à un transporteur autre que celui ou ceux proposés par le Vendeur, les risques relatifs au produit sont transférés au Client dès la remise du bien au transporteur. Si le Client n'est pas un consommateur au sens des dispositions du Code de la Consommation, mais un professionnel, le transfert des risques relatifs au produit s'effectuera, en cas de transport du produit, dès la remise de celui-ci au transporteur que ce dernier soit désigné ou non par le Vendeur et donc dès le chargement des marchandises au départ. Il appartient donc au Client professionnel de contracter, le cas échéant, à ses frais, une assurance, afin de couvrir tout risque, notamment pour dégradation et perte dans la mesure où les produits voyagent aux risques et périls du destinataire qui devra prendre toutes réserves auprès du transporteur, seul responsable des retards de livraison, vol ou avarie survenus en cours de route.

6.3 Modalités d'exécution des prestations : Le Prestataire est tenu à une obligation de moyens et non de résultats. Les prestations commandées par le Client qui comprennent les prestations de traiteur, seront fournies à la date prévue entre le Client et le Prestataire ainsi qu'à l'adresse indiquée par le Client lors de sa commande. Le service en cuisine et en salle s'effectue sur la base établie préalablement entre les deux parties, les dites précisions seront notifiées sur le devis établi par le Prestataire. Afin de garantir le bon déroulement du service et de prévenir tout risque d'accident, l'accès au local cuisine sera interdit pendant toute notre prestation à toute personne en dehors de notre équipe. La reprise des poubelles ou des bouteilles vides n'est pas comprise dans la prestation. Si cette reprise était demandée par le client, celle-ci serait facturée en complément.

Aucun droit de bouchon n'est demandé au Client. Si le vin est fourni par le Client, le Prestataire ne pourra alors être tenu responsable de mauvais accord mets/vins, ni de la quantité de bouteilles débouchées et disposées sur les tables.

Dans l'hypothèse où, moins de 3 jours avant l'exécution de la prestation, les rassemblements publics et/ou privés viendraient à faire l'objet d'une limitation, voire d'une interdiction, à la suite d'un arrêté municipal ou préfectoral, voire d'une décision judiciaire, administrative, réglementaire ou législative empêchant la réalisation de la prestation convenue, les parties pourront convenir, soit, de reporter la prestation à une date ultérieure, soit, de modifier la commande. En tout état de cause, une telle limitation des rassemblements ne saurait constituer une cause d'annulation de la prestation par le Client. D'ailleurs, si cette limitation intervient moins de 3 jours avant la date d'exécution de la prestation, le Client sera tenu de régler au Prestataire, à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible, une somme correspondant au prix des matières premières périssables achetées par le Vendeur pour l'exécution de la prestation.

6.4 Délais de livraison : A l'égard des Clients professionnels, les délais de livraison sont respectés dans la limite du possible, mais sont donnés à titre indicatif. Les dépassements de délai de livraison non indiqués comme impératifs à la commande ne peuvent donner lieu à dommages-intérêts, à retenue, ni annulation des commandes en cours. A l'égard des Client consommateur, le Vendeur s'engage à assurer une livraison des produits et services dans les délais fixés à la commande et/ou au devis établi et à défaut de délais fixés, dans un délai maximum de 30 jours après la confirmation de la commande par le Vendeur conformément à l'article L216-1 du Code de la Consommation, sous réserve de la disponibilité du produit. En tout état de cause et quelle que soit la qualité de l'Acheteur, la livraison dans les délais ne pourra intervenir que si le Client est à jour de ses obligations envers le Vendeur, quelle qu'en soit la cause.

#### **ARTICLE 7 - RÉCLAMATION - CONFORMITÉ DES PRODUITS - ABSENCE DE DROIT DE RÉTRACTATION**

7.1 Conformément à l'article L221-28 4) du Code de la Consommation, le droit de rétractation, prévu par l'article L221-18 du même Code pour les Acheteurs consommateurs, est exclu pour les contrats de fourniture de biens susceptibles de se détériorer ou de se périmé rapidement tels que les produits alimentaires proposés à la vente par le Vendeur. Il est donc expressément entendu que l'Acheteur consommateur ne dispose d'aucun droit de rétractation.

7.2 Toute réclamation sur les produits et/ou prestations livrées doit être expressément mentionnée sur le bon de livraison et confirmée expressément, par écrit, au Vendeur, dans les 48h suivant l'enlèvement ou la livraison des produits ou suivant l'exécution de la prestation, précisant le ou les manquements, désordres, non conformités ou avaries constatés. Aucune réclamation après ce délai ne pourra être prise en considération par le Vendeur, les livraisons et exécution étant alors indiscutablement réputées conformes à la commande, quelles que soient les revendications du Client (manquants, produits abîmés, endommagé...) une fois passé ce délai. La justification de l'objet des réclamations devra être apportée par le Client au Vendeur et ne pourra en aucun émaner du seul constat effectué par le Client, le Vendeur devant être appelé en toute hypothèse, par écrit, sans délai à compter de la réclamation pour lui permettre sur place la vérification du bienfondé de la réclamation, sous peine d'irrecevabilité de celle-ci.

Pour les produits vendus en conditionné, les poids et mesures au départ font foi des quantités livrées. Le fait que les marchandises aient été livrées dans les locaux d'un intermédiaire (transporteur, dépositaire, expéditeur etc.) dûment désigné par la commande, ne vaut nullement suspension ni interruption de ce délai de réclamation impératif. L'absence de réserves écrites formulées dans le délai précité par l'intermédiaire en cause sera opposable à l'Acheteur et rendra toute réclamation ultérieure de sa part irrecevable.

7.3 Tout retour de produit doit faire l'objet d'un accord formel écrit entre le Vendeur et l'Acheteur. Tout produit retourné sans cet accord serait tenu à la disposition de l'Acheteur et ne donnerait en aucun cas lieu à un avoir. Les frais et risques du retour sont toujours à la charge de l'Acheteur. En cas de retour accepté par le Vendeur, le produit doit être impérativement retourné dans son emballage d'origine, en parfait état, non modifié (non utilisé, non endommagé...), accompagné de la facture correspondante. En cas de retour de produit accepté par le Vendeur, un échange ou un remboursement du produit sera effectué aux choix de l'Acheteur, sauf impossibilité de procéder à un échange, auquel cas seul un remboursement sera effectué.

#### **ARTICLE 8 - CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ**

Le Vendeur se réserve la propriété des produits qu'il vend jusqu'à paiement intégral de leur prix par l'Acheteur en principal, intérêts, frais et accessoires. Le paiement intégral étant l'encaissement en banque de la somme due. Jusqu'à cette date et à compter de la livraison, l'Acheteur assume la responsabilité des dommages que ces marchandises pourraient subir ou occasionner pour quelle cause que ce soit. Il devra en assurer, à ses frais, risques et périls, la conservation dans des conditions compatibles avec la matière périssable des marchandises vendues.

#### **ARTICLE 9 - LOCATION DE MATERIEL**

En cas de demande de location de matériel, l'établissement d'un devis chiffré, pour cette location, par le Vendeur sera facturé 50 euros TTC au Client. Le coût de ce devis ne sera toutefois encaissé par le Vendeur que si le devis de la location n'est pas validé par le Client. En cas de validation de la location proposée et chiffrée, cette somme ne sera pas due et s'il elle a déjà été versée par le Client, elle viendra en déduction du coût total de la prestation.

Par ailleurs, en cas de location ou de prêt de matériel (vaisselle, table, chaise, etc.), la remise d'un chèque à titre de caution sera réclamée au Client. Un inventaire contradictoire sera effectué avant et après chaque prise de matériel, en présence du Client, de manière à éviter toute contestation ultérieure. Tout matériel perdu ou cassé sera facturé au Client.

#### **ARTICLE 10 - RESPECT DES RÈGLES D'HYGIENNE**

##### **10.1. PRODUIT**

Compte tenu du caractère alimentaire et périssable des produits livrés, l'Acheteur s'engage à respecter les règles d'hygiène en vigueur de manière notamment à stocker les marchandises aux températures réglementaires imposées avant consommation et à éviter tout risque de contamination des denrées.

Le Vendeur décline à cet égard toute responsabilité concernant les dégradations des produits, survenues postérieurement à leur livraison et dues à une application déficiente de la réglementation sanitaire par le Client ou ses cocontractants.

##### **10.2. Prestations avec service de personnel**

A l'issue de la prestation, en l'absence d'une protection des denrées ou d'une maîtrise continue des températures à une température inférieure ou égale à celle maximale fixée par la réglementation en vigueur, les denrées devront être détruites.

#### **ARTICLE 11 - GARANTIE RESPONSABILITÉ**

##### **11.1. Garanties légales**

Garantie contre les vices cachés : Le Client bénéficie de la garantie contre les vices cachés, conformément aux dispositions des articles 1641 et suivants du Code civil

- article 1641 Code civil : « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. » - article 1648 alinéa 1er du Code civil : « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

Garantie légale de conformité : Le Client, uniquement lorsqu'il est consommateur, bénéficie également de la garantie légale de conformité prévue par le Code de la Consommation notamment par les articles :

- L.217-4 Code de la consommation : « Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »

- L.217-5 Code de la consommation : « Le bien est conforme au contrat :  
1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant : - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ; - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;  
2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

- article L.217-7 Code de la consommation : « Les défauts de conformité qui apparaissent dans un délai de vingt-quatre mois à partir de la délivrance du bien sont présumés exister au moment de la délivrance, sauf preuve contraire. Pour les biens vendus d'occasion, ce délai est fixé à six mois.

Le vendeur peut combattre cette présomption si celle-ci n'est pas compatible avec la nature du bien ou le défaut de conformité invoqué. »

- article L.217-8 Code de la consommation : « L'acheteur est en droit d'exiger la conformité du bien au contrat. Il ne peut cependant contester la conformité en invoquant un défaut qu'il connaissait ou ne pouvait ignorer lorsqu'il a contracté. Il en va de même lorsque le défaut a son origine dans les matériaux qu'il a lui-même fournis. »

- article L.217-9 Code de la consommation : En cas de défaut de conformité, l'acheteur choisit entre la réparation et le remplacement du bien. Toutefois, le vendeur peut ne pas procéder selon le choix de l'acheteur si ce choix entraîne un coût manifestement disproportionné au regard de l'autre modalité, compte tenu de la valeur du bien ou de l'importance du défaut. Il est alors tenu de procéder, sauf impossibilité, selon la modalité non choisie par l'acheteur. »

- article L.217-12 Code de la consommation : « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

A l'égard des Clients professionnels, la garantie des produits est, de convention expresse, limitée, au choix de MAISON DELAYE, soit au remplacement des marchandises reconnues non conformes, soit au remboursement de leur valeur avant emploi, sans indemnité ni dommages et intérêts daucune sorte.

#### 11.2 Exclusions de garantie et de responsabilité

En cas de vente de produits :

Sont exclus des garanties légales incombant au Vendeur, ci-avant mentionnées, tous les produits modifiés, utilisés ou endommagés par le Client ou par toute autre personne. Le Vendeur ne pourra pas être tenu pour responsable des dommages de toute nature, matériels, immatériels ou corporels qui pourraient résulter de la mauvaise utilisation des produits vendus. Le Vendeur décline toute responsabilité si des produits conformes à la commande s'avèrent impropre en raison de l'usage qui en est fait par le Client.

La responsabilité du Vendeur ne pourra pas être engagée en cas d'inexécution du contrat due à une rupture de stock ou une indisponibilité de produits, en cas de grève totale ou partielle des services d'expédition, et/ou plus généralement en cas de force majeure telle que définie à l'article 12 des présentes CGV.

En cas de prestation :

Le Prestataire ne saurait être tenu pour responsable :

- lorsque le service n'est pas assuré par le Prestataire, de la perte, la casse ou la détérioration du matériel de service pendant la prestation qui resteront à la charge du Client qui devra en supporter les conséquences ;
- des dégâts ou dégradations qui viendraient à être commis par le personnel de service employé par le Client au cours de la prestation ;
- d'une mauvaise mise en œuvre des produits (présentation, conservation, réchauffage, retard...) dues à un dépassement des horaires précédemment communiqués au traiteur pour des motifs indépendant de sa volonté ;
- une exécution incomplète des prestataires choisis par le client (DJ ou animateur, propriétaire des lieux...);
- une capacité électrique insuffisante, de mauvaises conditions de mise en œuvre du lieu.

Cette liste étant non exhaustive.

Le Client s'engage à faire son affaire personnelle du respect des lois et règlements en vigueur et notamment, du respect des règles de sécurité et des consignes de prévention incendie, du paiement de toutes taxes ou tout abonnement qui seraient exigibles. En cas d'animation musicale, le Client sera seul redévable des droits d'auteur et effectuera les démarches nécessaires auprès de la SACEM.

#### ARTICLE 12 - FORCE MAJEURE

La Partie qui en exécutant ses obligations avec toute diligence voulue, se heurte à un obstacle, de quelque nature qu'il soit, qu'elle ne peut pas surmonter, qui est imprévisible et qui lui est totalement étranger, n'encourt pas de responsabilité et se trouve déchargée de ses obligations, en tout ou partie, temporairement ou définitivement, selon les circonstances. Elle devra immédiatement avertir de la situation l'autre partie par écrit. De façon expresse, sont considérés comme des cas de force majeure tous cas revêtant les caractères d'extranéité, d'imprévisibilité et d'irrésistibilité, autre ceux habituellement retenus par la jurisprudence des cours et des tribunaux français, les grèves totales ou partielles, internes ou externes à l'entreprise, sous réserve que l'une des Parties n'en soit pas responsable, lock-out, intempéries, épidémies et/ou pandémie sur le territoire français, européen et/ou dans le monde, et notamment l'épidémie de la Covid-19, blocage des moyens de transports ou d'approvisionnement, tremblement de terre, incendie, tempête, inondation, dégât des eaux, blocage des télécommunications y compris le réseau communiqué France Télécom et tout autre cas indépendant de la volonté et/ou du fait de l'une des Parties, empêchant directement l'exécution normale du présent contrat. Si le cas de force majeure rendait impossible l'exécution intégrale du Contrat par l'une ou l'autre des Parties pendant une période de plus d'un mois, ce Contrat serait, si bon semble à l'autre Partie, résilié de plein droit automatique suivant notification par lettre recommandée avec accusé de réception, qu'elle soit adressée sous forme électronique ou sous format papier, la première présentation du pli recommandé AR par les services postaux faisant foi.

#### ARTICLE 13 - LOI INFORMATIQUE ET LIBERTÉS - UTILISATION DES DONNÉES PERSONNELLES

En application la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 consolidée et du Règlement européen relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données 2016/279 du 27 avril 2016 (« RGPD »), il est rappelé que les données nominatives et personnelles qui sont demandées au Client par MAISON DELAYE sont nécessaires pour la gestion et l'exécution des commandes passées par le Client auprès de MAISON DELAYE. MAISON DELAYE traite les informations personnelles concernant le Client. Seules sont demandées les informations indispensables pour l'exécution de la commande.

Les données personnelles collectées sont essentiellement destinées à l'usage interne de MAISON DELAYE. La collecte et le traitement des données personnelles destinées à l'usage précité relève de l'intérêt légitime de MAISON DELAYE de sorte qu'ils ne nécessitent aucun consentement du Client ou des personnes concernées. MAISON DELAYE s'engage à ce que la collecte et le traitement d'informations et de données personnelles réalisés dans le cadre de l'exécution du Contrat respecte la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 ainsi que le « RGPD ».

En tout état de cause, le Client accepte expressément et donne son consentement à la collecte et au traitement pour l'usage ci-avant défini, des données personnelles le concernant.

Les données personnelles du Client collectées lors de sa commande pourront également être utilisées en vue de lui adresser des offres ou prestations commerciales proposées par MAISON DELAYE.

Le Client accepte expressément et donne son consentement à la collecte et au traitement par MAISON DELAYE, à des fins de prospection commerciale, des données personnelles le concernant.

Les données personnelles collectées dans le cadre de l'exécution des commandes peuvent être enregistrées par MAISON DELAYE sur un serveur sécurisé. Elles seront conservées par MAISON DELAYE pendant toute la durée d'exécution du contrat et pour une durée, après la fin du contrat, de trois ans maximum. MAISON DELAYE informe le Client qu'il dispose d'un droit d'accès, de rectification, de modification, de portabilité, de suppression, d'effacement et d'opposition s'agissant des informations et des données personnelles qui le concernent ou qui concernent ses représentants légaux ou éventuellement ses salariés ainsi que d'opposition au traitement et à la collecte de ces données.

Pour exercer ces droits la personne concernée peut écrire au délégué à la protection des données personnelles de MAISON DELAYE à l'adresse mail suivante : contact@maisondelaye.com

En cas de difficultés liées à la gestion de ses données, le Client a enfin la possibilité d'introduire une réclamation auprès de la Cnil : tél : 01 53 73 22 22 - site internet : www.cnil.fr

Pour plus d'informations, le Client peut consulter la Politique de protection des données personnelles de MAISON DELAYE sur son site internet.

#### ARTICLE 14 – UTILISATION DES PHOTOGRAPHIES DE LA PRESTATION

Le Client autorise expressément le Vendeur à prendre et exploiter des photographies de la prestation et des produits réalisés par elle, afin de les reproduire dans le cadre de documents publicitaires et/ou commerciaux et de les reproduire, le cas échéant sur son site internet, pour une durée illimitée. Le Vendeur ne pourra toutefois, en aucun cas, transmettre ou céder lesdites photographies à des tiers, ni faire paraître le nom et/ou l'adresse du chantier concerné.

#### ARTICLE 15 – LITIGE - LOI APPLICABLE ET JURIDICTION COMPÉTENTE

15.1. Pour toutes les contestations relatives à la formation, l'exécution, l'interprétation, la cessation, l'annulation des ventes conclues par MAISON DELAYE, seul le droit français est applicable.

Si le Client est un professionnel, non consommateur au sens de l'article préliminaire du Code de la Consommation, seul sera compétent matériellement et territorialement le Tribunal de Commerce de du ressort du siège social de MAISON DELAYE, même en cas d'instance en référé, d'appel en garantie, de pluralité de défendeurs et malgré toute clause attributive de juridiction différente.

Si le Client est un consommateur au sens de l'article préliminaire du Code de la Consommation, MAISON DELAYE l'informe, conformément à l'article L111-1 du Code de la consommation, qu'il a la possibilité de recourir, en cas de litige, à un médiateur de la consommation ou à tout autre mode alternatif de règlement des différends. Conformément aux dispositions de l'article R.156-1 du code de la consommation, les Clients, ayant la qualité de consommateur, ont la possibilité de saisir le médiateur de la consommation dont les coordonnées sont ci-après mentionnées, en vue de tenter d'aboutir à une issue amiable :

CM2C – Centre de la médiation de la consommation de conciliateurs de justice

14 rue Saint Jean 75017 Paris

<https://cm2c.net/>

15.2 A défaut d'accord amiable entre les parties, tout litige en rapport direct ou indirect avec les présentes conditions générales sera soumis, pour le Client consommateur, aux tribunaux français matériellement et territorialement compétents en application du droit commun.

## NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

