

Food Lovers

Let's Barbecue!

Un moment convivial autour d'un barbecue : la meilleure manière pour réunir les membres de votre équipe !



Mmmh...! Des viandes assaisonnées et sélectionnées par des Food Lovers, grillées avec passion sur des braises à parfaite température, accompagnées de salades qui sentent bon l'été. Vous aussi, vous en sentez déjà l'odeur?

BON DE COMMANDE

PROJECT	BBQ dans votre entreprise	OFFER DATE	
PROJECT STARTS		CLIENT	
LOCATION		DOSSIER	
ADRESS		BILLING DATA	
CONTACT PERSON			TVA
CONTACT PHONE		EMAIL INVOICE	

Des viandes assaisonnées et sélectionnées par des Food Lovers, grillées avec passion sur des braises à parfaite température, accompagnées de salades qui sentent bon l'été. Vous aussi, vous en sentez déjà l'odeur? Ces prix sont calculés pour 25 personnes. Nous serons ravis d'établir une nouvelle proposition selon le nombre d'invités que vous attendez

FOOD LOVERS travaille à votre satisfaction. Notre offre est trop restrictive ? A contrario, notre offre va trop loin ? Guidez-nous ! Plus vous nous en direz, plus nous parviendrons vous offrir ce que vous attendez.

ITEM	DESCRIPTION	VAT	QTY 1	QTY2	€	TOTAL
FOOD LOVERS opérationnel à 12h15						
12h30 - 13h30	WALKING DINNER avec formule BBQ,	12%/21%		25	15,00 €	375,00 €
	Assortiment de salades et d'accompagnements					
	<i>Salade de roquette, mozzarella di buffala, fraises et amandes effilées, filet de sirop de balsamique</i>					
	<i>Trio de quinoa aux herbes du jardin et noisettes concassées</i>					
	<i>Grenailles sautées au romarin et à la fleur de sel</i>					
	<i>Laitue, vinaigrette et petits copeaux de parmesan</i>					
	<i>Assiette de légumes grillés (aubergines, fenouil et courgettes)</i>					
	Assortiment de viandes					
	<i>Filet de boeuf, croûte marinée au gingembre et soja</i>					
	<i>Assortiment de saucisses et petits boudins de différentes saveurs et épices</i>					
	<i>Filets de poulets grillés à l'huile d'olive et romarin</i>					
	<i>Spare ribs, marinade au gros sel, poivre de cayenne et herbes provençales</i>					
	<i>Pain sur planche et fiole d'huile d'olive BIO</i>					
	Personnel de service, de cuisine et logistique, par heure, en régie		# People	Duration	€	
	Peut être modifié selon lieu de l'événement					
	Montage de l'événement et installation	12%/21%	1	1,5	32,80 €	49,20 €
	Staff BBQ de 12h30 à 13h30	12%/21%	1	1	32,80 €	32,80 €
	Démontage de l'événement	12%/21%	1	0,5	32,80 €	16,40 €
	Tenue du personnel : bas noir, haut blanc, tablier brasserie					
	Matériel et Mobilier - Le matériel est soumis aux conditions générales de vente du loueur			QTY	€	
	Peut être modifié selon lieu de l'événement					
	Cuisine, équipements et vaisselle					
	<i>BBQ et consommable</i>	12%/21%		1	50,00 €	50,00 €
	Mobilier					
	<i>Table de buffet, nappage</i>	12%/21%		1	27,00 €	27,00 €
	Divers					
	<i>Location de petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts ...)</i>	12%/21%		1	24,50 €	24,50 €
	<i>Reprise des déchets et tri/recyclage par nos soins</i>	12%/21%		1	8,75 €	Si d'application
	<i>Transport FOOD LOVERS (forfait jusqu'à 50 km)</i>	12%/21%		1	50,00 €	50,00 €

Price PP HTVA 25,00 € TOT. HTVA 624,90 €

EXTRAIT DE NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTES, REPUTEES LUES, COMPRISES ET ACCEPTEES

Tva à 6% sur les livraisons, 12% ou 21% sur les prestations, 21% sur les boissons et le matériel

TVA 6% 0,00 € 0,00 €

En cas d'annulation 7 jours ou plus tard avant l'événement, l'intégralité de la dernière offre est due; 1 mois avant : 50%

Nous acceptons volontiers les modifications du nombre d'invités jusqu'à 72h avant le début de votre événement

TVA 12% 48,74 € 406,19 €

Un acompte de 80% sera à honorer 5 jours avant la prestation.

Nous sommes fiers de nos clients et en parlons volontiers sur notre page Facebook. Cochez cette case si vous le refusez.

TVA 21% 45,93 € 218,72 €

Retrouvez nos Conditions Générales de Ventes dans leur intégralité sur www.FOOD-LOVERS.be/media/CGV.pdf

TTC 719,57 €

QUELQUES SUGGESTIONS

Quelques idées et suggestions pour compléter votre lunch entre collègues et faire de ce moment un simple moment de plaisir et détente. Nous serions ravis d'en aborder d'autres avec vous; nous écoutons vos envies et dessinons ensemble votre événement.

ITEM	DESCRIPTION	VAT	QTY 1	QTY2	€	TOTAL
	APERITIF					
	Grignottes (à poser sur les mange-debouts)	12%/21%			4,00 €	
	<i>Jardinières de légumes croquants, dip aux herbes</i>					
	<i>Grissini aux olives, wasabi balls, roccaille de parmesan</i>					
	<i>Guacamole et tortillas</i>					
	Assortiment de zakouskis, sur plateau blanc ou noir, 5pp	12%/21%			9,00 €	
	<i>Rösti au saumon fumé et crème de wasabi</i>					
	<i>Broche de scampi caramélisée à la mangue</i>					
	<i>Sucette de parmesan, en verger</i>					
	<i>Macaron au foie gras et sirop d'érable</i>					
	<i>Bouchée de chèvre aux graines de sésame</i>					
	<i>Yakitori au poulet</i>					
	<i>Et plein d'autres propositions...!</i>					
	DESSERT, en bouchées individuelles, 3pp au choix	12%/21%			4,50 €	
	<i>Très très fondant au chocolat</i>					
	<i>Mousse de mascarpone au spéculoos</i>					
	<i>Tartelette au citron meringué</i>					
	<i>Assortiment de macarons colorés</i>					
	<i>Tartelettes au mascarpone et aux fruits rouges</i>					
	<i>Truffles Cookie Dough enrobées de chocolat</i>					
	BAR / BOISSONS					
	Cocktails					
	<i>Pimm's aux fruits frais</i>	12%/21%			5,00 €	
	<i>Mojito classique ou Mojito Fraise</i>	12%/21%			5,00 €	
	<i>Bellini ou Hugo</i>	12%/21%			4,00 €	
	Autres apéritifs					
	<i>Cava brut, par bouteille, en régie</i>	12%/21%			12,50 €	
	<i>Champagne Vrancken, brut, par bouteille, en régie</i>	12%/21%			19,95 €	
	<i>Nos propositions de vins de la Maison Grafé Lecocq</i>	12%/21%				
BLANC	<i>1879, vin de Pays du Vaucluse, 2014</i>	12%/21%			12,50 €	
ROSE	<i>1879, vin de Pays du Vaucluse, 2014</i>	12%/21%			12,50 €	
ROUGE	<i>Merlot, cuvée coup de coeur, 2012</i>	12%/21%			9,98 €	
ROUGE	<i>Canon la Forêt, Bordeaux Supérieur, 2012</i>	12%/21%			12,50 €	
	Bières					
	<i>Bière en bouteilles, par bac de 24, en régie</i>	12%/21%			58,00 €	
	<i>Corona Extra, par pack de 6 bouteilles</i>	12%/21%			18,00 €	
	<i>Bière Jupiler en fût de 30 ou 50l</i>	12%/21%			Sur demande	
	<i>Eaux, jus, cocas</i>	12%/21%			2,60 €	
	<i>Les alcools sont calculés en régie, par bouteille ouverte. Les estimations ci-dessus sont faites en toute bonne foi. Si vous le souhaitez, nous prenons volontiers une marge de manœuvre supérieure.</i>					
	Les livraisons sont supposées se dérouler à un rez-de-chaussée, accessible avec des chariots de transport. Si ça ne devait pas être le cas, informez-en nous.					
	Nous saurons au mieux anticiper la durée de la livraison ou la difficulté d'accès. Il en va de la ponctualité de votre service.					
	Toujours sans bloc-temps minimum, les heures comprises entre 23h et 7 et celles des dimanches et jours fériés font l'objet d'un supplément de 7,4€					
	Les heures en régie sont consignées dans un registre de prestation, disponible sur simple demande après l'événement.					
	Malgré notre vigilance et notre expérience, il se peut que les heures de prestations estimées soient dépassées pour des raisons indépendantes de notre volonté.					

FOOD LOVERS sprl

Avenue J. Kennedy, 42A

B-1330 Rixensart

Belgique

food@food-lovers.be

N° d'entreprise et TVA : BE 0842.560.212

Entre le client, ci-après dénommé « le Client » et FOOD LOVERS SPRL, Société privée à responsabilité limitée, au capital de 90.000€, dont le siège social est sis à 1330 Rixensart, identifiée à la Banque Carrefour des Entreprises (BCE) sous le numéro 0842.560.212, ci-après dénommée « le Fournisseur ».

CONDITIONS GENERALES DE VENTE (CGV) DE FOOD LOVERS SPRL ET DE SES MARQUES COMMERCIALES**Définitions**

Les termes et expressions contenus dans les présentes conditions générales de vente sont définis comme tels :

- **CGV** : les présentes Conditions Générales de Vente, ainsi que tout amendement, substitution, extension ou renouvellement intervenu entre les parties.
- **Fournisseur** : FOOD LOVERS sprl.
- **Bailleur** : FOOD LOVERS sprl.
- **Prix** : correspond à la valeur unitaire d'un Service. Cette valeur s'entend toujours hors TVA et est toujours exprimée en Euros (€).
- **Service** : désigne l'ensemble des services fournis par FOOD LOVERS à l'acheteur dans les conditions définies par le présent contrat.
- **Le Client** : le bénéficiaire des services de FOOD LOVERS, le locataire du matériel mis à disposition par FOOD LOVERS

Article 1 – Objet

Les présentes CGV sont publiées sur le site internet du Fournisseur et adressées sur demande au Client lors de sa commande. Tout achat implique de la part du Client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes CGV, à l'exclusion de toutes autres et nonobstant toute clause contraire.

Les CGV ont pour objet de définir les modalités d'utilisation et de fourniture des Services proposés par le Fournisseur au Client. Toute utilisation des Services est subordonnée au respect et à l'acceptation des présentes conditions générales de vente par le client. Toute commande vaut acceptation inconditionnelle des présentes conditions générales de vente. En acceptant la confirmation de commande, le Client reconnaît expressément avoir pris connaissance des présentes conditions générales et les avoir acceptées.

Toute dérogation ou modification invoquée à l'encontre des présentes CGV seront réputées sans valeur à moins qu'elles n'aient été acceptées expressément, préalablement et par écrit par le Fournisseur. Le Fournisseur se réserve le droit de modifier à tout moment les présentes CGV. Les CGV applicables sont celles en vigueur à la date de la validation de la commande par le Client.

Article 2 – Biens loués

Les biens loués par le Fournisseur et ses sous-traitants sont réputés être délivrés en parfait état et en quantité conforme au bordereau de livraison. Le Locataire peut demander le comptage et/ou l'examen contradictoire des biens loués au plus tard au moment de l'enlèvement ou de la livraison. Toute réclamation postérieure ne sera pas reçue. La durée requise pour le comptage et/ou l'examen contradictoire sera facturée au prix de la main d'œuvre, s'ils devaient révéler, in fine, que les biens sont conformes au bordereau de livraison, tant quant à leur nombre qu'à leur état.

Article 3 – Transport et livraison

Les biens loués sont livrés et/ou repris par le Bailleur, moyennant paiement des frais de livraison. Sont inclus dans le forfait de livraison et de reprise des biens loués un quart d'heure pour le déchargement et un quart d'heure pour le chargement des biens loués. Pour toutes prestations effectuées en dehors des heures d'ouverture du bailleur, un supplément sera facturé. Les Prix s'entendent dans des conditions normales de prestation et de transport entre les entrepôts du Fournisseur et les lieux d'événements. A titre d'exemple, sans être limitatif, des conditions d'accès difficile, un parking à distance, une procédure d'accès pour raison de sécurité, la demande de badges, une livraison au 4^{ème} étage d'un bâtiment sans ascenseur etc... sont des conditions anormales de livraison qui feront l'objet d'un complément de facturation.

Article 4 – Location et fournitures de matériel

Sauf accord contraire, le matériel (vaisselle, linge, élément de décoration, verrerie) est fourni pour 24 heures consécutives. Les risques de perte, de casse, de détérioration ou de disparition de ce dernier ou des biens présents sur les lieux de la réception ne peuvent être couverts par le Fournisseur et ses sous-traitants et restent à charge effective du Client. Il en est de même pour tous les frais de remise en état des locaux. La perte et casse du matériel feront l'objet d'une facture complémentaire, après vérification par nos soins s'il y a lieu.

En ce qui concerne la location du matériel, même en cas de livraison et/ou de récupération, la période de location s'étend du jour où les biens loués quittent les entrepôts du Bailleur à celui où ils y sont restitués. Les prix de location proposés sont valables pour une période de trois jours ouvrables, en ce compris le jour d'enlèvement ou de livraison et le jour de retour ou de récupération. Si la période de location excède trois jours, le prix de location fera l'objet d'un complément de location. Tout jour supplémentaire entamé est considéré comme un jour entier de location, le prix de la location par jour supplémentaire étant dû. Tout enlèvement et tout retour doit intervenir un jour ouvrable, pendant les heures d'ouverture du bailleur. Il y a lieu d'entendre par « jour ouvrable », tous les jours de la semaine, à l'exception des samedis, dimanches et jours fériés.

Article 5 – Délai et mode de livraisons

Seuls les délais de livraisons apparaissant sur les bons de commandes sont contraignants. Un retard de livraison ne peut en aucun cas donner lieu au paiement d'une indemnité ni à la résiliation du contrat s'il est dû à ou expliqué par un changement de la commande du client, une transmission tardive d'information et/ou de documents, le non-respect des échéances de paiement, à un cas de force majeure ou toute raison indépendante de la volonté du Fournisseur telles que, de façon non limitative, des interdictions officielles, embouteillages, accidents, intempéries, grèves, vandalisme, informations erronées données par le client, sinistres affectant ses infrastructures...

Article 6 – Confirmation de commande et règlement

Pour être ferme et définitive, la confirmation de l'offre sera effectuée par écrit, courrier, e-mail ou SMS. La durée de validité d'une offre figure sur le devis. Passé le délai et en l'absence de confirmation de la part du client, tant le contenu de l'offre que les tarifs pourront être revus.

Un acompte de 80% à 100% pourra être exigé dès la confirmation de la commande, est payable au grand comptant au plus tard sept jours ouvrés avant la prestation. L'acompte viendra en déduction de la facture ultérieure.

Toutes les factures, sauf stipulation contraire et expresse de la part de FOOD LOVERS, sont payables dans les trente jours, date de la facture, ou selon l'échéance convenue sur la facture.

Les tarifs indiqués sur le devis sont ceux en vigueur au moment de leur création.

En cas de retard de paiement, un intérêt de 10,5% l'an ramené par mois de retard entamé sera exigé, sans préavis, avec un minimum de 50€, auxquels s'ajoutent des frais forfaitaires de rappel d'un montant de 50 € et d'une clause pénale de 10 % du montant de la facture.

Le défaut de paiement d'une facture à son échéance entraîne la déchéance du terme accordé pour toutes les livraisons et locations, et rend toutes les factures immédiatement exigibles. En outre, il confère au fournisseur le droit de suspendre les livraisons en cours.

Le Fournisseur accepte les modifications de commande de +10% à -10% jusqu'à la date d'échéance inscrite sur le devis. Les modifications à la hausse peuvent être réalisées sous réserve de disponibilité et moyennant une prime d'urgence de 200%. Les modifications à la baisse pourront faire l'objet d'une modification des conditions de l'offre. Le nombre d'invités de l'offre sera facturé, même en cas de défections importantes. Aucune remise ne pourra être réclamée, tous les frais du Fournisseur ayant été engagés à cette date.

Article 7 - Annulation de commande et rétractation

Toute annulation de commande peut avoir lieu, sans frais, 30 jours ouvrables avant l'événement.

Toute annulation de commande peut avoir lieu, moyennant 50% de la somme totale, jusqu'à 10 jours ouvrables avant l'événement.

En cas d'annulation reçue moins de 10 jours ouvrables avant l'évènement, le Client devra régler la totalité du montant de la prestation figurant sur le devis.

Article 8 – Réclamation

Les réclamations relatives aux produits livrés et/ou aux prestations effectuées ne sont recevables que pour autant qu'elles soient communiquées par lettre recommandée dans un délai de cinq jours ouvrables à l'issue de la date de la livraison ou de la prestation du Service. A défaut de réclamation par lettre recommandée dans les 5 jours suivant leur émission, les factures sont considérées comme acceptées définitivement par le client.

Article 9 – Prix

Les prix du Fournisseur sont affichés hors TVA. La TVA est appliquée selon les dispositions de la loi en vigueur.

Article 10 – Droit de bouchon

Le Fournisseur se réserve le droit de réclamer un droit de bouchon. La facturation de glace et glaçons se fera en fonction du nombre de convives. L'enlèvement des déchets, en ce compris les bouteilles/vidanges après réception est à charge du Client.

Article 11 – Responsabilité

Le Client s'engage à respecter scrupuleusement les instructions d'usage et de sécurité relatives aux produits fournis et aux Services prestés. Le Fournisseur décline toute responsabilité en cas de non respect de ces instructions.

Le Client reconnaît recevoir les règles de sécurité à respecter pour le placement et l'utilisation des biens loués et les comprendre. Il décharge le Fournisseur de toute responsabilité en cas d'accident.

Le Fournisseur n'est pas responsable des effets personnels, bijoux, ou tout autres objets laissés par le Client sur le lieu de réception ou au vestiaire du dit lieu, même protégé.

Article 12 – Propriété et propriété intellectuelle

En cas de vente de ses produits, fourniture, idées, créations ou réalisation, le Fournisseur demeure seul titulaire des droits de propriété intellectuelle afférents aux produits ou prestations fournis.

Article 13 – Litiges

Les présentes conditions générales de vente sont régies par la loi belge. Les tribunaux de Nivelles sont seuls compétents pour tous les litiges relatifs à l'interprétation ou à l'exécution des contrats de ventes ou de locations passés avec le Fournisseur.