



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Valables jusqu'au 31/01/2018

1. GÉNÉRALITÉS

Le fait de passer une commande implique l'acceptation formelle des présentes conditions générales qui l'emportent de convention sur celle de l'acheteur. Les renseignements portés sur le site ne sont donnés qu'à titre purement indicatif et peuvent être modifiés sans préavis.

2. PRISE DE COMMANDE

Afin de mieux vous servir, nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes le plus tôt possible et au minimum 72 heures à l'avance. Toute commande confirmée dans un délai inférieur sera majorée de 10 % du montant total de la commande.

3. MODIFICATION - ANNULATION

Toute commande ou modification de commande, doit être confirmée par e-mail ou par écrit.

a. ANNULATION PAR LE CLIENT

Toute annulation partielle ou totale de commande initialement prévue, faite par le client, tant sur le nombre de convives que sur le choix des prestations, doit parvenir à la société SAS RIGG-Traiteur au minimum 7 jours ouvrable avant la date de prestation.

Dans ce cas, RIGG-Traiteur se réserve la possibilité de conserver les arrhes pour toute annulation partielle ou complète de la commande.

Le nombre de repas commandés mais non consommés seront facturés à 50%

b. ANNULATION PAR RIGG-TRAITEUR

Toute annulation par SAS RIGG-Traiteur de la prestation commandée, et sauf en cas de force majeure, moins de 72 heures avant la date prévue de livraison, entraînera le remboursement des arrhes versées par le client, dans les conditions légales, à l'exclusion de toute autre indemnité.

4. PRIX

Les prix pratiqués sont ceux du tarif applicable le jour de la commande, mentionnés sur le bon de commande. Ces prix sont susceptibles d'être révisés en fonction du cours des produits saisonniers et des conditions économiques. Les frais de transport sont facturés en sus. Le matériel de réception est mis à disposition moyennant caution.

5. SUPPLÉMENT

Toute prestation (personnel, matériel de réception et boisson) non incluse dans le devis, fera l'objet d'une facturation complémentaire.

6. LIVRAISON

Les commandes sont à retirer auprès du siège de la société SAS RIGG-Traiteur, au 135 avenue Pierre SÉMARD 84000 AVIGNON aux heures indiquées dans la commande tous les jours. Les livraisons sont assurées dans un rayon de 150 kilomètres et peuvent occasionner une facturation, celle-ci sera indiquée lors de la prise de commande.

Les frais de livraison sont facturés au client conformément au tarif en vigueur. La commande sera remise au client contre paiement du solde de celle-ci, sauf convention contraire expressément prévue dans l'offre ou le devis.

7. MARCHANDISE LAISSÉE SUR PLACE

La marchandise laissée sur place après la prestation est placée sous la responsabilité du client qui doit pour éviter tous problèmes de qualité la maintenir au frais et la consommer rapidement ; des conseils seront donnés chez le client et les produits sensibles pourront éventuellement être détruits.

La signature d'une décharge sera demandée.

8. MODALITÉS DE PAIEMENT

Sauf convention contraire expressément prévue dans l'offre ou le devis, la facture, correspondant au montant des prestations fournies par RIGG-Traiteur, sera payable de la façon suivante : 30 % du montant TTC à la commande sous forme d'arrhes, et le solde à verser le jour de la livraison.

9. RESPONSABILITÉ - ASSURANCE

SAS RIGG-Traiteur décline toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception.

A cet effet, le client s'engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs à tout recours à l'encontre de SAS RIGG-Traiteur et garantir la société de tout recours qui pourrait être engagé par les participants.

En outre, le client sera seul responsable de toute perte, casse, dégradation qui pourrait être causé par les participants et/ou par le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant à SAS RIGG-Traiteur et sur ceux mis à la disposition de l'organisateur à titre de location.

10. RÉCLAMATIONS

Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison de sa commande. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée. Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte, que dans les 8 jours suivant la date de la facture.

11. FORCE MAJEURE

La société SAS RIGG-Traiteur pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assumer par suite d'un cas de force majeure (guerre, émeute, manifestations, grèves, conditions climatiques exceptionnelles, sinistre affectant les installations de ses établissements ...)

12. LITIGES

A défaut de règlement amiable, tous les litiges seront de la seule compétence du Tribunal d'AVIGNON, dans le ressort duquel se trouve le siège de la société RIGG-Traiteur.

Pour faire servir et valoir ce que de droit.

La Société,
SAS RIGG-Traiteur



Liste des allergènes

Liste des allergènes	Exclusions
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	<ul style="list-style-type: none"> • Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose • Maltodextrines à base de blé • Sirops de glucose à base d'orge • Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques.
Crustacés et produits à base de crustacés	
Œufs et produits à base d'œufs	
Poissons et produits à base de poissons	Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin
Arachides et produits à base d'arachide	
Soja et produits à base de soja	<ul style="list-style-type: none"> • Huile et la graisse de soja entièrement raffinées • Tocophérols mixtes naturels • Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja • Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	<ul style="list-style-type: none"> • Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole • Lactitol
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)	Fruits à coques utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
Céleri et produits à base de céleri	
Moutarde et produits à base de moutarde	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	
Lupin et produits à base de lupin	
Mollusques et produits à base de mollusques	

SUR SIMPLE DEMANDE, LA SOCIÉTÉ RIGG TRAITEUR RESTE À VOTRE DISPOSITION POUR VOUS DONNER LA LISTE DE TOUS LES PRODUITS ENTRANT DANS LA CONFECTION DES PLATS COMMANDES