

**CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE**  
**SAS HD SENTIER**  
**RESTAURANTS ET TRAITEUR "FENOUIL"**

**1 / PRODUITS**

Nos recettes sont élaborées dans notre laboratoire de cuisine à Aubervilliers, sous les normes d'hygiène HACCP.

Les produits sont à consommer avant la date indiquée sur l'emballage, et doivent être consommés sous 2 heures après réception et non maintien de la chaîne du froid.

HD SENTIER se réserve le droit de facturer toute demande de dégustation post-événement.

HD SENTIER produira les recettes en fonction de

- la demande du client
- cahier des charges
- restrictions alimentaires préalablement données par le client

tout en respectant les valeurs et fondamentaux de la cuisine FENOUIL

**2/ COMMANDES / MODIFICATION - ANNULATION**

Aucun minimum de commande.

Votre commande doit être confirmée par mail ou téléphone 48 heures (soit 2 jours ouvrés) avant la date de votre événement.

Dépassé ce délai, un frais "confirmation dernière minute" vous sera facturé, à hauteur de 40€ HT.

Dans le cas d'annulation de votre événement 24 heures avant la date, un frais d'annulation vous sera facturé à hauteur de 100€ HT (correspondant à la marchandise et au temps de travail perdus).

Contacts :

- Antoine (directeur commercial) [signalantoinez@gmail.com](mailto:signalantoinez@gmail.com) +33 6 86 91 63 58
- Jules (chargé commercial) [contact@fenouil-paris.fr](mailto:contact@fenouil-paris.fr) +33 6 33 33 37 36

**3/ LIVRAISON**

Les frais de livraison sont facturés au client conformément au tarif de livraison en vigueur. Lors de la commande, il est important de nous préciser un créneau horaire de livraison d'une heure, ainsi que l'adresse exacte : société, bâtiment, code, étage, service, nom/prénom et téléphone de la personne à contacter sur place.

Notre livreur de confiance aura vos coordonnées et vous contactera pour faciliter la livraison.

HD SENTIER  
FENOUIL, 8 rue Poissonnière 75002 Paris  
FENOUIL, 2 place Jean Pierre Lévy 75008 Paris  
LABORATOIRE CUISINE, 14 boulevard Anatole France 93300 Aubervilliers

SIRET 91186472600011  
TVA FR93911864726

**CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE**  
**SAS HD SENTIER**  
**RESTAURANTS ET TRAITEUR "FENOUIL"**

**4/ TARIFS**

Les tarifs indiqués s'entendent hors taxe et sont assujettis aux taux de TVA applicables (10% sur alimentaire et boissons non alcoolisées / 20% sur livraison et boissons alcoolisées).  
Nos tarifs sont valables seulement sur le devis envoyé; et peuvent être revus sur d'autres événements.

**5/ MODALITÉS DE PAIEMENT**

Toute commande sera DÉFINITIVEMENT validée si respect des conditions suivantes :

- devis daté, signé et tamponné par le client
- devis et facture envoyés à votre société (raison sociale, adresse, SIRET, TVA)

Paieement demandé sous 30 jours.

HD SENTIER se réserve le droit de demander un acompte sur facture.

Toute somme non payée à sa date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable, des pénalités de retard au taux égal à une fois et demi (1,5) le taux d'intérêt légal annuel par jour de retard suivant la date de la facturation.

En cas de retard de paiement, HD SENTIER se réserve le droit de suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie .

Règlement uniquement par virement bancaire

HD SENTIER / 8 RUE POISSONNIÈRE 75002 PARIS

DOMICILIATION CCM PARIS BATIGNOLLES / 30 BOULEVARD DES BATIGNOLLES

IBAN FR76 1027 8061 2300 0205 0360 277

BIC CMCIFR2A

**7/ FORCE MAJEURE**

En cas de force majeure, si survient un événement échappant au contrôle de HD SENTIER, qui ne pouvait être raisonnablement prévu lors de la signature du devis et dont les effets ne pouvaient être évités par des mesures appropriées, HD SENTIER sera de ce fait empêché d'exécuter son obligation.

7.1. Dans l'hypothèse où l'empêchement serait temporaire (notamment et entre autres en cas de confinement imposé par le gouvernement ou toute autre restriction administrative ou

HD SENTIER  
FENOUIL, 8 rue Poissonnière 75002 Paris  
FENOUIL, 2 place Jean Pierre Lévy 75008 Paris  
LABORATOIRE CUISINE, 14 boulevard Anatole France 93300 Aubervilliers

SIRET 91186472600011  
TVA FR93911864726

**CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE  
SAS HD SENTIER  
RESTAURANTS ET TRAITEUR "FENOUIL**

étatique), les obligations de HD SENTIER prévues au budget seront suspendues dans l'attente d'une nouvelle date de livraison. La date de livraison sera alors reprogrammée en accord avec les deux parties.

Un nouveau devis pourra alors être établi si besoin (exemple : en cas de changement de saisons)

7.2. Dans l'hypothèse où l'empêchement serait définitif (notamment et entre autres en cas de destruction totale ou partielle de l'établissement destiné à accueillir les invités, inondations, émeutes, incident climatique...) le contrat sera résolu de plein droit et les parties seront libérées de leurs obligations. L'acompte éventuellement versé par le Client sera restitué à ce dernier et HD SENTIER ne serait plus tenu à aucune obligation envers le Client. Aucune somme ne pourra lui être réclamée à titre de dommages et intérêts à quelque titre que ce soit.

#### 8/ POLITIQUE DE CONFIDENTIALITÉ

Conformément au règlement général sur la protection des données, appelé RGPD, applicable depuis le 25 mai 2018, HD SENTIER s'engage à garantir la confidentialité des données à caractère personnel traitées dans le cadre de l'organisation des prestations qui lui sont confiées. D'un mutuel respect, aucune information ne pourra être divulguée sans l'accord des deux parties.

#### 9/ LITIGES

À défaut de règlement amiable, les litiges seront portés, dans le cas où les Parties sont toutes deux commerçantes, devant les tribunaux compétents du ressort de la Cour d'appel de Paris. Le CLIENT reconnaît avoir pris connaissance des présentes conditions générales de vente et déclare les accepter sans réserve.

HD SENTIER  
FENOUIL, 8 rue Poissonnière 75002 Paris  
FENOUIL, 2 place Jean Pierre Lévy 75008 Paris  
LABORATOIRE CUISINE, 14 boulevard Anatole France 93300 Aubervilliers

SIRET 91186472600011  
TVA FR93911864726