



Tél./Fax : 04 66 47 34 76 - E-mail : traiteur-les-griottes@orange.fr

CONTRAT DE LOCATION
VAISSELLE - ARTS DE LA TABLE - MATÉRIEL DE RÉCEPTION

LOCATION DE VAISSELLE ET MATÉRIEL DE RÉCEPTION

Pour tous vos événements (repas, anniversaires, mariages...)



www.traiteur-lozere.com

Tél./Fax : 04 66 47 34 76 /// traiteur-les-griottes@orange.fr



Lotissement Le Vialaret - Route de Charpal - 48 700 Rieutort-de-Randon

GENERALITES

Tous nos prix s'entendent au tarif en vigueur au jour du contrat.

Tarifs TTC.

Location dans la limite des quantités et des stocks disponibles.

Le matériel est loué pour une période déterminée suivant accord.

MISE A DISPOSITION ET RETOUR DU MATERIEL

La location prend effet au moment où le client (donneur d'ordre) prend possession du matériel dans notre entrepôt ou à la livraison.

Le matériel pris dans notre entrepôt, doit être restitué au même endroit.

La location sera due que le matériel ait été utilisé ou pas.

Le transport (livraison et reprise) fait toujours l'objet d'une vente, il est calculé en fonction du kilométrage (nous consulter pour un devis).

Les livraisons et les reprises ne seront acceptées que selon les possibilités de la société.

Lorsque la livraison est prévue, (voir conditions), le locataire doit être présent à la date et l'heure fixés pour réceptionner le matériel, avoir prévu les accès pour les véhicules et le dépôt de la marchandise au rez-de-chaussée. La restitution doit avoir lieu au même endroit que la livraison.

Le client reconnaît avoir reçu les matériels loués en bon état, aptes au fonctionnement, avec l'équipement normal et les accessoires nécessaires, le tout propre, entretenu correctement, en règle avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

Pour éviter toute contestation, le client est tenu d'être présent à la livraison et à la restitution du matériel pour vérification.

La vaisselle, le matériel doit nous être rendu propre. Pour toute vaisselle rendue sale, nous serons dans l'obligation de compter des frais de nettoyage. (Sauf tarif 2 : vaisselle rendue sale, mais débarrassée de tout déchets ou vider)

COMMANDE

Toute commande doit être confirmée par écrit (et engagée par un chèque d'acompte + un chèque de caution – suivant commande)

Le contrat de location est signé par le client donneur d'ordre ou son mandataire, ainsi que par le loueur, la SARL « Les Griottes ».

ANNULATION

Si celle-ci intervient moins de 7 jours avant la sortie des matériels, elle entraîne la perte de l'acompte déjà versé.

RESPONSABILITES

Le loueur décline toute responsabilité du fait des accidents qui pourraient résulter d'une mauvaise utilisation des matériels loués.

Le matériel loué est placé sous la pleine responsabilité du client pendant toute la durée de la location, qui court dès la sortie de notre entrepôt et ne prend fin qu'à la réception dudit matériel en notre entrepôt. Cette clause est d'application quelque soit le mode de transport utilisé par le client.

Toute perte, casse, brûlure au linge, tout dégât généralement quelconque subit par le matériel pendant la durée de la location sera facturés au client.

Le prix sera établi en fonction du coût d'achat initial ou en fonction des frais de réparation nécessaire pour remettre l'équipement en bon état.

Le locataire doit s'assurer contre tout risque de casse, perte, de vols, incendie, dégradations.etc... Le matériel est sous son entière responsabilité de la date du retrait jusqu'à la restitution dans nos locaux. (Responsabilité civile)

FORCE MAJEURE

En cas d'intempéries ou d'accidents imprévisibles rendant impossible l'acheminement du matériel et, de ce fait, l'exécution du contrat, les acomptes et consignations seront immédiatement restitués par le loueur sans donner lieu à dommages et intérêts.

UTILISATION ENTRETIEN DETERIORATION

Le client donneur d'ordre s'engage à exploiter le matériel strictement dans des conditions normales d'utilisation, conformément à sa destination initiale et ne rien faire ou laisser faire qui puisse détériorer : absence d'entretien, vandalisme, intempéries...

Aucune modification ou transformation ne pourra être apportée au matériel loué.

Le nettoyage de la vaisselle est à la charge du client. (Sauf tarif 2)

FACTURATION

Nos tarifs sont établis sur la base d'un forfait 24h00 en semaine et 48h00 en week-end.

Les locations d'une durée supérieure font l'objet d'accords spécifiques.

Pour toute location il vous sera demandé :

-A la commande un chèque d'acompte (50 % montant total ttc)

-un chèque de caution – en fonction des quantités et du matériel loué (gros matériel : 1 caution égale à la valeur du neuf)

-A la prise en charge du matériel, le solde de la location.

La livraison et la reprise sont toujours facturées en supplément. Le transport est compris depuis notre entrepôt à la porte (rez-de-chaussée) de l'établissement du client. (Salle des fêtes, maison, ...)

PERTE ET CASSE

La perte ou la casse de la vaisselle, des matériels ou des conditionnements seront facturés au client donneur d'ordre à leur valeur de remplacement (ttc).

REGLEMENT

Toute facture est payable comptant. (Sauf stipulation contraire)

Le chèque de garantie (caution) ne sera restitué qu'après vérification des retours, contrôle (propreté, casse, manque) et règlement intégral de la facture par le locataire.

Toute personne émettant un chèque de garantie ou de règlement, devra justifier de son identité auprès du loueur.

JURIDICTION

En cas de contestation, le tribunal du siège du loueur sera seul compétent.

TARIFS 2019 GENERAL DE LOCATION (tarifs à la pièce)

		TARIF 1 PRIX TTC PROPRE	TARIF 2 PRIX TTC SALE	QUANTITES	TOTAL	PRIX DU NEUF
VAISSELLE						
ASSIETTES	ASSIETTES BLANCHES PORCELAINE					
	Assiette blanche diam : 27.00cm					
	Assiette blanche diam : 20.50cm					
	Assiette carrée blanche 26x26x2cm					
	Assiette rectangle blanche					
COUVERTS	GUY DEGRENES					
	Couteau de table					
	Fourchette de table					
	Couteau entremet					
	Fourchette entremet					
	Cuillère dessert					
VERRES	VERRES ARCOROC					
	Verre Normandie 23 cl					
	Verre Normandie 16.5 cl					
	Flute Normandie 14 cl					
	Coupe dessert ypsilon 33.5 cl					
	Flute 16 cl (cocktail)					
ARTS DE LA TABLE						
	Pichet en verre / eau (1.3 L)					
	Carafe en verre / vin (1 L)					
	Cendrier					
	Corbeille / pain – osier (ronde)					
	Corbeille / pain – osier (ovale)					
	Salière / poivrière (la ménagère)					
	Rafraichisseur bouteille					
	Seau à champagne inox / anses					
	Vasque inox grand modèle (18 L)					
	Vasque inox petit modèle (13.5 L)					
	Louche à cocktail					
SERVICE – OFFICE						
	Plat inox ovale long (60cm)					
	Plat inox ovale creux (légumier)					
	Plats creux terre (grand modèle)					
	Plats creux terre (petit modèles)					
	Couverts de service (la paire)					
	Plateau rond /service - diam : 40cm					
	Plateau rectangle (60x45x2 cm)					
	Rafraichisseur bouteille					
	Seau à champagne inox/anses					
	Percolateur café (15L = 100 t)					
	Chariot de service (3 niveaux)					

DECOR DE LA TABLE						
	Photophore (1 bougie)					
	Chandelier Chambord (5 branches)					
	H : 25 cm					
MATERIEL – TRAITEUR						
	Percolateur café (15 l = 100 t)					
	Porte assiettes (x36)					
	Porte assiettes (x60)					
	Vasque / bol à cocktail (18 L)					
	Distributeur de boissons verre 8L					
	Congélateur bahut / glaces					
	Conteneur isotherme 93L – 12 niv.					
MATERIEL – CUISINE						
	Bain-marie électrique (+bac gastro)					
	Chariot – étuve repas élec – ventilé					
	10 niv. (10 grilles)					
	Percolateur café (15 L = 100 t)					
	Marmite + couvercle (25 L)					
	Marmite + couvercle (30 L)					
	Marmite + couvercle (50 L)					
	Poissonnière alu					
	Réchaud serpentin (2 rampes)					
EVENEMENTIEL						
	poêle paella – diam : 0.71 cm					
	Poêle paella – diam : 0.91 cm					
	Poêle paella – diam : 115 cm					
	poêle paella – diam : 130 cm					
	+1 bruleur et 1 support					
	gaz butane (selon tarifs/cours) sup.					
	<i>Mange debout + housse blanche</i>					
	Parasol chauffant halogène élect.					
DIVERS – MATERIEL DE SERVICE- BUFFET						
	Pelle à tarte					
	Pince de service					
	Louche					
	louche à sauce					
	louche à cocktail					
	Vasque / bol à cocktail (18 L)					
	seau à champagne inox / anses					
	Vasque inox petit modèle (13.5 L)					
	Distributeur de boissons verre 8L					
<p>La vaisselle doit être rendue propre. (sauf TARIF 2) Pour toute vaisselle rendue sale. Nous serons dans l'obligance de compter des frais de Nettoyage en supplément. (sauf TARIF 2). Tarif 2 : vaisselle rendue sale, mais assiettes débarrassées et verres égouttés.</p>						
					MONTANT TOTAL TTC :	MONTANT TOTAL TTC :
					TTC :	

	TARIF UNIT. TTC	QUANTITE	TOTAL TTC	PRIX DU NEUF
NAPPAGE – SERVIETTES DE TABLES (TISSUS)				
	Nappe blanche (2.50 M)			
	Serviette de table blanche			
			MONTANT TOTAL TTC	MONTANT TOTAL TTC

Tarifs sur demande :

ARTICLES A USAGE UNIQUE	REFS	PRIX TTC	QUANTITES	TOTAL TTC
Rouleau nappe blanche simple - 100m				
Rouleau nappe blanche aspect tissu - 50 m				
Rouleau nappe couleurs aspect tissu - 50 m				
Nappes blanche aspect tissu - diam : 2.40m				
Nappes couleurs aspect tissu - diam : 2.40m				
Chemin de table				
Set de table				
Serviettes simples - blanches (50)				
Serviettes simples - couleurs (50)				
Serviettes aspect tissu - blanches (50)				
Serviettes aspect tissu - couleurs (50)				
Assiette grandes simples (100)				
Assiette dessert simple (100)				
Assiettes				
Gobelets translucides (100)				
Gobelets blancs (100)				
Verres pieds				
Flutes champagne				
Couteaux table (100)				
Fourchettes table (100)				
Cuillères café				
Tasses café				
Cendriers				
Verrines – divers				
Verrines sphère				
Mises en bouches				
Cuillères chinoises				
Coupelles				
Mini cuillères				
Mini fourchettes				
Mini couverts				
Saladier petit modèle				
Saladier grand modèle				
Rinces doigts parfumés				
Bougies (pour chandelier Chambord) blanches ou couleurs				
Housse de chaise en tissu non tissé uni (jetable)				
12 coloris disponibles				
				TOTAL TTC :



Tél./Fax : 04 66 47 34 76 - E-mail : traiteur-les-griottes@orange.fr

- Vaisselle enlevée le :
- Vaisselle retour le :

Nom et prénom :

.....
.....

Votre adresse :

.....
.....

Code postal : Ville.....

Vos coordonnées téléphoniques :

Téléphone fixe : 0... / / / / /

Port : 06 / / / / /

Port : 06 / / / / /

@mail :

Date : le

Signatures

Précédées de la mention

« Lu et approuvé »

pour conformité

Jean-Luc JOUVE - Traiteur Les Griottes

PJ : chèque de caution N°

d'un montant de

€uros.

Banque :

CONDITIONS GENERALES DE LOCATION – 2018.

La prise en charge de tout matériel implique l'acceptation des conditions générales de location définies dans ce contrat.



Tél./Fax : 04 66 47 34 76 - E-mail : traiteur-les-griottes@orange.fr

LOCATION DE VAISSELLE ET MATÉRIEL DE RÉCEPTION

Pour tous vos événements (repas, anniversaires, mariages...)



www.traiteur-lozere.com

Tél./Fax : 04 66 47 34 76 /// traiteur-les-griottes@orange.fr



Lotissement Le Vialaret - Route de Charpal - 48 700 Rieutort-de-Randon



Rejoignez-nous sur
facebook

TRAITEUR « LES GRIOTTES »

Lotissement le Vialaret – Route De Charpal - 48700 RIEUTORT DE RANDON

Tel / Fax: 04.66.47.34.76

@mail: traiteur-les-griottes@orange.fr

SERVICE TRATEUR – RECEPTIONS – EVENEMENTIEL – COLLECTIVITES – LOCATION VAISSELLE

