

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

LA FOUÉE – LE GOÛT DE LA TRADITION

Version 2026 – en vigueur au 1er janvier 2026

Préambule et identification du prestataire

Les présentes Conditions Générales de Vente (ci-après « CGV ») régissent les prestations de traiteur proposées sous l'enseigne La Fouée – Le goût de la tradition, exploitée par :

- SAS FOOD EXPERIENCE, société par actions simplifiée au capital de 5 000 (cinq mille) euros
- Siège social : 15 rue de la Lagune, 44860 Pont-Saint-Martin
- SIRET : 979 933 405 00032 – RCS Nantes 979 933 405
- TVA intracommunautaire : FR81 979933405
- Téléphone : 06 33 48 07 16 – Courriel : direction@lafouee.com
- Représentant légal : Alexandre PICHOT, Président
- Assurance responsabilité civile professionnelle : UNI-CAP (AXA France), police n° 11019846804 , couverture géographique : France métropolitaine

L'ensemble ci-après désigné « L'ENSEIGNE ».

Les présentes CGV sont scindées en deux parties distinctes :

- CGV applicables aux clients particuliers (B2C)
- CGV applicables aux clients professionnels (B2B)

En cas de contradiction, les dispositions spécifiques à la catégorie de client concernée prévalent.

Les présentes CGV sont annexées à chaque devis et remises au client avant la conclusion du contrat. Le client reconnaît en avoir pris connaissance et les avoir acceptées avant tout paiement.

I. CGV APPLICABLES AUX CLIENTS PARTICULIERS (B2C)

Article 1 – Objet

Les présentes CGV ont pour objet de définir les conditions dans lesquelles L'ENSEIGNE fournit des prestations de traiteur (fouées, menus, cocktails) à des clients particuliers, dans le cadre d'événements privés organisés à domicile ou dans tout autre lieu choisi par le client.

Article 2 – Formation du contrat

Toute prestation fait l'objet d'un devis détaillé précisant la nature de la prestation, le nombre estimatif de convives, le prix par personne et les éventuels frais annexes.

Sauf mention contraire, le devis est valable trente (30) jours calendaires à compter de sa date d'émission. Passé ce délai, il devient caduc et la date envisagée n'est plus réservée.

Le contrat est réputé valablement conclu dès :

- le paiement effectif de la facture d'acompte de 25 %, émise à la suite du devis,
- ce paiement valant acceptation pleine et entière du devis et des présentes CGV, même en l'absence de signature manuscrite ou électronique.

Les devis acceptés oralement ne deviennent contractuels qu'à compter du paiement de l'acompte. À défaut de paiement de l'acompte dans le délai de validité du devis, la date envisagée est libérée sans formalité ni indemnité de part et d'autre.

Article 3 – Acompte

La somme versée à la commande constitue un acompte au sens juridique, et non des arrhes au sens de l'article 1590 du Code civil. Elle engage définitivement les deux parties à l'exécution du contrat.

Elle permet la réservation ferme de la date de prestation et s'impute sur le prix total.

Article 4 – Prix

Les prix sont exprimés en euros, toutes taxes comprises (TVA au taux en vigueur au jour de la facturation). Les prestations alimentaires sont soumises au taux de TVA applicable à la restauration ; les boissons alcoolisées éventuellement fournies sont soumises au taux de 20 %.

Les prestations sont facturées sur la base :

- d'un prix forfaitaire par personne,
- auquel s'ajoutent des frais de déplacement fixés à 1 € par kilomètre parcouru (aller-retour), calculés depuis le siège social de L'ENSEIGNE selon l'itinéraire routier le plus court communément admis.

Toute variation légale du taux de TVA sera automatiquement répercutée sur le prix TTC.

Article 5 – Ajustement du nombre de convives et minimum de facturation

Le nombre définitif de convives doit être confirmé au plus tard 15 jours calendaires avant la date de la prestation.

Ce nombre servira de base à la facturation finale, y compris en cas d'absence ou de désistement de certains convives le jour de l'événement.

Toute demande d'augmentation du nombre de convives après ce délai ne pourra être acceptée que sous réserve de disponibilité des produits et du personnel.

Minimum de convives selon la saisonnalité

La prestation est soumise à un nombre minimum de convives, déterminé en fonction de la période de l'année :

- Hors saison (du 15 octobre au 15 avril) : minimum 35 convives
- Pleine saison (du 15 avril au 15 octobre) : minimum 50 convives

Si, lors de la confirmation finale à J-15, le nombre de convives est inférieur au minimum requis, L'ENSEIGNE se réserve le droit :

- soit de maintenir la prestation en facturant le minimum de convives applicable à la période concernée,
- soit d'annuler la prestation, l'acompte restant acquis à L'ENSEIGNE au titre des frais déjà engagés.

Article 6 – Formules « à volonté »

Les formules commercialisées sous l'appellation « à volonté » s'entendent exclusivement d'un service de fouées à volonté. Les fouées sont préparées et servies en continu, sans limitation de quantité, pendant toute la durée de service convenue au devis.

L'appellation « à volonté » ne s'étend pas aux garnitures, accompagnements, fromages et desserts, qui ne sont pas illimités. Ces éléments sont approvisionnés par L'ENSEIGNE en quantités calculées sur la base du nombre de convives confirmé et des grammages usuels de la profession. La nature et le nombre de garnitures composant la formule sont ceux mentionnés au devis.

En conséquence, l'épuisement d'une ou de plusieurs garnitures avant la fin du service, résultant notamment d'une consommation supérieure aux quantités moyennes constatées, ne constitue ni une inexécution ni une exécution défectueuse de la prestation, dès lors que le service de fouées demeure assuré à volonté jusqu'au terme convenu. Cet épuisement n'ouvre droit à aucun remboursement, remise, avoir ni indemnité.

Dans une telle hypothèse, L'ENSEIGNE s'engage, dans la limite des produits disponibles sur place, à compenser la garniture épuisée par le renfort des autres garnitures de la formule, afin que le service se poursuive sans interruption.

Le client qui souhaite garantir une disponibilité renforcée d'une garniture particulière peut solliciter, au plus tard lors de la confirmation du nombre de convives, un supplément de quantité, facturé en sus selon le tarif en vigueur.

Article 7 – Facturation et paiement

Une facture d'acompte correspondant à 25 % du montant estimatif est émise à l'acceptation du devis. Le paiement de cette facture vaut acceptation ferme du devis et des présentes CGV.

Le solde de la prestation est facturé après l'événement, sur la base du nombre définitif de convives confirmé à J-15 et des prestations effectivement réalisées.

Les factures sont payables à réception, sauf délai particulier mentionné sur la facture.

En cas de retard de paiement, et après mise en demeure restée infructueuse, des intérêts de retard calculés au taux d'intérêt légal en vigueur seront appliqués sur les sommes dues, sans préjudice des frais de recouvrement.

Article 8 – Livraison et conditions matérielles de la prestation

Les prestations traiteur sont réalisées sur le lieu indiqué dans le devis.

Les menus, buffets et prestations sont préparés dans les locaux de L'ENSEIGNE ou auprès de fournisseurs agréés, puis transportés dans des conditions garantissant le respect de la chaîne du froid jusqu'au lieu de l'événement.

Toute contrainte spécifique liée au lieu de réception (accès, stationnement, branchements, autorisations, frais annexes) demeure à la charge du client. Le client garantit notamment un accès et une aire de stationnement permettant l'installation du véhicule et du matériel de cuisson, ainsi que la conformité du lieu aux règles de sécurité applicables.

Aucune marchandise ou boisson non fournie par L'ENSEIGNE ne pourra être stockée, refroidie ou conservée à l'aide de ses équipements, sauf accord exprès préalable.

Article 9 – Boissons alcoolisées

Lorsque le devis prévoit une formule comprenant des boissons alcoolisées, celles-ci sont servies exclusivement dans le cadre d'événements privés se déroulant dans des lieux privés, à l'exclusion de toute vente sur la voie publique ou dans un lieu public.

Conformément aux articles L3342-1 et suivants du Code de la santé publique, aucune boisson alcoolisée ne sera servie aux personnes mineures. L'ENSEIGNE se réserve le droit d'exiger la présentation d'une pièce

d'identité et de refuser le service à toute personne mineure ou en état d'ébriété manifeste, sans que ce refus ouvre droit à indemnité.

Le client, en sa qualité d'organisateur de l'événement, demeure responsable du comportement de ses convives et de la surveillance de la consommation d'alcool sur le lieu de réception.

Article 10 – Droit de rétractation

Conformément à l'article L221-28, 12° du Code de la consommation, le droit de rétractation ne peut être exercé pour les contrats de prestations de services de restauration devant être fournis à une date ou selon une période déterminée.

En conséquence, le client ne bénéficie d'aucun droit de rétractation, y compris lorsque le contrat est conclu à distance ou hors établissement.

Article 11 – Retards et modification des horaires de prestation

En cas de retard de démarrage de la prestation imputable au client ou à l'organisateur de l'événement, supérieur à trente (30) minutes par rapport à l'horaire convenu dans le devis, un supplément forfaitaire de 50 € par demi-heure entamée pourra être facturé, correspondant aux frais de mobilisation du personnel et du matériel.

Il est possible de demander une modification de l'horaire de démarrage de la prestation jusqu'à 24 heures avant la date prévue, sous réserve de l'accord exprès de L'ENSEIGNE.

Article 12 – Annulation par le client

Toute annulation doit être notifiée par écrit (courrier ou courriel).

- Annulation à plus de 4 mois avant la date : remboursement intégral de l'acompte.
- Annulation entre 4 mois et 20 jours avant la date : l'acompte reste acquis à L'ENSEIGNE.
- Annulation à moins de 20 jours avant la date : la totalité du montant de la prestation, calculé sur la base du dernier nombre de convives connu, pourra être facturée, les frais engagés (approvisionnement, personnel, immobilisation de la date) étant réputés équivalents à ce montant.

En cas de report de la prestation accepté par L'ENSEIGNE à une date disponible dans les douze (12) mois, l'acompte versé est transféré sur la nouvelle date, sans que ce report puisse être exigé par le client.

Article 13 – Annulation par L'ENSEIGNE

En cas d'annulation de la prestation à l'initiative de L'ENSEIGNE pour un motif qui lui est imputable, celle-ci restitue au client l'intégralité des sommes versées, majorée d'une indemnité d'un montant égal à l'acompte, sauf cas de force majeure ou faute du client.

En cas de force majeure ou d'événement rendant l'exécution impossible sans faute de L'ENSEIGNE (notamment interdiction administrative, arrêté préfectoral, sinistre, panne majeure), les sommes versées sont restituées au client déduction faite des frais irrécupérables déjà exposés et justifiés, sans autre indemnité.

Article 14 – Force majeure

La responsabilité de L'ENSEIGNE ne pourra être engagée en cas de force majeure au sens de l'article 1218 du Code civil.

Article 15 – Prestations alimentaires et responsabilité

L'ENSEIGNE s'engage à fournir des prestations conformes aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

Les plats sont destinés à être consommés le jour même de la prestation. Conformément à la réglementation sanitaire, L'ENSEIGNE ne saurait être tenue responsable de la conservation ou de la consommation ultérieure des produits non consommés à l'issue de la prestation.

Conformément au règlement (UE) n° 1169/2011, l'information relative à la présence des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances dans les préparations proposées est communiquée au client sur simple demande, et disponible sur le lieu de la prestation.

Les informations relatives aux allergies, intolérances ou régimes alimentaires particuliers (sans sel, halal, casher, végétarien, etc.) doivent être communiquées par écrit par le client au plus tard lors de la confirmation du nombre de convives. L'ENSEIGNE est tenue à une obligation de moyens et ne pourra être tenue responsable en cas d'informations incomplètes, erronées ou tardives.

Les préparations étant réalisées dans un atelier non dédié, L'ENSEIGNE ne peut garantir l'absence totale de traces d'allergènes dans ses produits.

L'ENSEIGNE se réserve le droit de refuser le service de produits alimentaires fournis par le client ou par des tiers si ceux-ci sont susceptibles de porter atteinte à la sécurité sanitaire ou à sa responsabilité.

Article 16 – Assurances

L'ENSEIGNE déclare être assurée au titre de sa responsabilité civile professionnelle pour l'ensemble des prestations réalisées, couvrant les dommages corporels, matériels et immatériels pouvant survenir dans le cadre de son activité. Le nom de l'assureur et la couverture géographique du contrat figurent au préambule des présentes CGV.

Article 17 – Médiation de la consommation

Conformément aux articles L611-1 et suivants du Code de la consommation, le client a le droit de recourir gratuitement à un médiateur de la consommation en vue de la résolution amiable de tout litige l'opposant à L'ENSEIGNE, après avoir tenté au préalable de le résoudre directement auprès de celle-ci par une réclamation écrite.

Le médiateur compétent est :

- Atlantique Médiation Consommation
- Adresse postale : 5, mail du Front populaire 44200 NANTES
- Site internet : <https://consommation.atlantique-mediation.org/>

La saisine du médiateur doit intervenir dans un délai maximal d'un an à compter de la réclamation écrite adressée à L'ENSEIGNE.

Article 18 – Données à caractère personnel

18.1 Responsable de traitement

Le responsable du traitement est la SAS FOOD EXPERIENCE, 15 rue de la Lagune, 44860 Pont-Saint-Martin. Toute demande relative aux données personnelles peut être adressée à : direction@lafouee.com

18.2 Données collectées

Sont collectées les données d'identité, les coordonnées postales, téléphoniques et électroniques du client, les informations relatives à l'événement (date, lieu, nombre de convives, contraintes alimentaires communiquées) et les données de facturation.

18.3 Finalités et bases légales

- Établissement des devis, gestion du contrat et exécution de la prestation : exécution du contrat ou de mesures précontractuelles.
- Facturation, comptabilité et obligations fiscales : respect d'une obligation légale.
- Sollicitation d'un avis sur la prestation réalisée, par courrier électronique et par SMS : intérêt légitime de L'ENSEIGNE à évaluer et améliorer la qualité de ses prestations et à faire connaître son activité.
- Envoi d'informations commerciales sur des prestations analogues à celles déjà commandées : intérêt légitime de L'ENSEIGNE, le client pouvant s'y opposer à tout moment et sans frais.

18.4 Sollicitation d'avis après la prestation

Le client est expressément informé que, par l'acceptation du devis, il accepte d'être recontacté par L'ENSEIGNE à l'issue de la prestation, par courrier électronique et par SMS, afin de lui adresser une demande d'avis ou une enquête de satisfaction. Deux messages au maximum pourront être adressés à ce titre.

Le client peut s'y opposer à tout moment, sans frais et sans avoir à justifier de motif :

- en le signalant par écrit lors de l'acceptation du devis ou à tout moment à l'adresse de contact mentionnée à l'article 18.1,
- en utilisant le lien de désinscription figurant dans chaque courrier électronique,
- en répondant STOP au SMS reçu.

L'opposition à ces sollicitations est sans incidence sur l'exécution de la prestation commandée.

18.5 Destinataires

Les données sont destinées au personnel habilité de L'ENSEIGNE ainsi qu'à ses prestataires techniques agissant en qualité de sous-traitants (hébergement, outils d'envoi de courriels et de SMS, plateformes de recueil d'avis, expert-comptable). Aucune donnée n'est cédée ni louée à des tiers à des fins commerciales.

18.6 Durées de conservation

- Données de gestion du contrat : durée de la relation commerciale, puis archivage pendant la durée de prescription applicable.
- Pièces comptables et factures : 10 ans à compter de la clôture de l'exercice.
- Données utilisées à des fins de sollicitation d'avis ou de prospection : 3 ans à compter du dernier contact émanant du client.

18.7 Droits du client

Le client dispose d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation, d'opposition et de portabilité de ses données, ainsi que du droit de définir des directives relatives à leur sort après son décès. Ces droits s'exercent à l'adresse de contact mentionnée à l'article 18.1, sur justification de son identité.

Le client peut introduire une réclamation auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL), 3 place de Fontenoy, TSA 80715, 75334 Paris Cedex 07, www.cnil.fr.

18.8 Transferts hors Union européenne

Les données ne font l'objet d'aucun transfert en dehors de l'Union européenne, sauf recours à un prestataire technique offrant des garanties appropriées au sens du chapitre V du RGPD.

Article 19 – Litiges et droit applicable

Les présentes CGV sont soumises au droit français.

En cas de litige, le client est invité à contacter L'ENSEIGNE afin de rechercher une solution amiable, puis, le cas échéant, à saisir le médiateur de la consommation mentionné à l'article 17.

À défaut de résolution amiable, le litige pourra être porté devant la juridiction compétente conformément aux règles de droit commun, le consommateur conservant la faculté de saisir, à son choix, la juridiction du lieu où il demeurerait au moment de la conclusion du contrat ou de la survenance du fait dommageable.

Article 20 – Dispositions diverses

Si l'une des stipulations des présentes CGV venait à être déclarée nulle ou inapplicable, les autres stipulations conserveraient leur pleine valeur.

Le fait pour L'ENSEIGNE de ne pas se prévaloir d'une stipulation des présentes CGV ne saurait valoir renonciation à s'en prévaloir ultérieurement.

Les présentes CGV particuliers sont applicables à compter du 1er janvier 2026 et annulent et remplacent toute version antérieure.

II. CGV APPLICABLES AUX CLIENTS PROFESSIONNELS (B2B)

Article 1 – Champ d'application

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent à l'ensemble des prestations de traiteur fournies par L'ENSEIGNE à destination de clients professionnels, entreprises, associations, collectivités, comités d'entreprise ou assimilés.

Conformément à l'article L441-1 du Code de commerce, elles constituent le socle unique de la négociation commerciale et prévalent sur tout autre document du client, notamment ses conditions générales d'achat, sauf accord écrit contraire.

Article 2 – Formation du contrat

Toute prestation fait l'objet d'un devis précisant la nature de la prestation, le nombre estimatif de convives, le prix par personne, les frais de déplacement et les conditions d'exécution. Sauf mention contraire, le devis est valable trente (30) jours calendaires.

Le contrat est réputé définitivement conclu dès le paiement de la facture d'acompte de 25 %, ce paiement valant acceptation ferme, irrévocable et sans réserve du devis et des présentes CGV, même en l'absence de signature.

Article 3 – Acompte

La somme versée à la commande constitue un acompte au sens juridique, engageant définitivement les parties. Elle permet la réservation ferme de la date de prestation et s'impute sur le prix total.

Article 4 – Prix

Les prix sont exprimés en euros hors taxes (HT).

Les prestations sont facturées sur la base :

- d'un prix forfaitaire par personne,

- auquel s'ajoutent des frais de déplacement fixés à 0,83 € par kilomètre parcouru (aller-retour), calculés depuis le siège social de L'ENSEIGNE selon l'itinéraire routier le plus court communément admis.

Toute modification du taux de TVA applicable sera automatiquement répercutée.

Aucune réduction de prix, remise de fin d'année ni ristourne n'est appliquée, sauf accord écrit particulier figurant au devis.

Article 5 – Ajustement du nombre de convives et minimum de facturation

Le nombre définitif de convives doit être confirmé au plus tard 10 jours calendaires avant la date de la prestation.

Ce nombre servira de base à la facturation finale, y compris en cas d'absence de certains participants le jour de l'événement.

Toute augmentation du nombre de convives après ce délai est soumise à faisabilité.

Minimum de convives selon la saisonnalité

La prestation est soumise à un nombre minimum de convives :

- Hors saison (15 octobre au 15 avril) : minimum 35 convives le week-end
- Pleine saison (15 avril au 15 octobre) : minimum 50 convives le week-end
- Minimum 30 convives en semaine, du lundi midi au vendredi midi.

Si le nombre confirmé est inférieur au minimum requis, L'ENSEIGNE pourra, à son choix :

- maintenir la prestation en facturant le minimum applicable soit un forfait de 480€ HT
- ou annuler la prestation, l'acompte restant acquis à L'ENSEIGNE.

Article 6 – Formules « à volonté »

Les formules commercialisées sous l'appellation « à volonté » s'entendent exclusivement d'un service de fouées à volonté. Les fouées sont préparées et servies en continu, sans limitation de quantité, pendant toute la durée de service convenue au devis.

L'appellation « à volonté » ne s'étend pas aux garnitures, accompagnements, fromages, desserts et boissons, qui ne sont pas illimités. Ces éléments sont approvisionnés en quantités calculées sur la base du nombre de convives confirmé et des grammages usuels de la profession. La nature et le nombre de garnitures composant la formule sont ceux mentionnés au devis.

L'épuisement d'une ou de plusieurs garnitures avant la fin du service ne constitue ni une inexécution ni une exécution défectueuse de la prestation, dès lors que le service de fouées demeure assuré à volonté jusqu'au terme convenu. Il n'ouvre droit à aucun remboursement, remise, avoir ni indemnité.

Dans une telle hypothèse, L'ENSEIGNE s'engage, dans la limite des produits disponibles sur place, à compenser la garniture épuisée par le renfort des autres garnitures de la formule.

Le client qui souhaite garantir une disponibilité renforcée d'une garniture particulière peut solliciter, au plus tard lors de la confirmation du nombre de convives, un supplément de quantité, facturé en sus selon le tarif en vigueur.

Article 7 – Retards et modification des horaires

Tout retard de démarrage de la prestation imputable au client, supérieur à 30 minutes par rapport à l'horaire convenu, entraînera la facturation d'un supplément forfaitaire de 50 € par demi-heure entamée.

Toute modification de l'horaire de démarrage doit être demandée au plus tard 24 heures avant la prestation et reste soumise à l'accord de L'ENSEIGNE.

Article 8 – Livraison et conditions matérielles

Les prestations sont réalisées sur le lieu indiqué dans le devis.

Les produits sont préparés dans les locaux de L'ENSEIGNE ou auprès de fournisseurs agréés et transportés dans le respect de la chaîne du froid.

Toute contrainte liée au lieu de réception (accès, stationnement, branchements, autorisations, frais annexes imposés par le site) demeure à la charge exclusive du client, qui garantit un accès et une aire d'installation compatibles avec le véhicule et le matériel de cuisson de L'ENSEIGNE.

Aucune marchandise ou boisson extérieure ne pourra être stockée, refroidie ou conservée par les équipements de L'ENSEIGNE sans accord préalable.

Article 9 – Boissons alcoolisées

Lorsque le devis prévoit une formule comprenant des boissons alcoolisées, celles-ci sont servies exclusivement dans le cadre d'événements se déroulant dans des lieux privés, à l'exclusion de toute vente sur la voie publique ou dans un lieu public.

Aucune boisson alcoolisée ne sera servie aux personnes mineures, conformément aux articles L3342-1 et suivants du Code de la santé publique. Le client, en sa qualité d'organisateur, demeure responsable du comportement de ses convives et de la surveillance de la consommation d'alcool sur le lieu de réception.

Article 10 – Prestations alimentaires et sécurité sanitaire

Les produits sont destinés à être consommés le jour même.

L'ENSEIGNE ne saurait être tenue responsable de la conservation ou de la consommation des produits après la fin de la prestation.

Conformément au règlement (UE) n° 1169/2011, l'information relative à la présence d'allergènes est communiquée au client sur simple demande et disponible sur le lieu de la prestation. Les préparations étant réalisées dans un atelier non dédié, l'absence totale de traces d'allergènes ne peut être garantie.

Les informations relatives aux allergies, intolérances ou régimes spécifiques doivent être communiquées par écrit par le client. L'ENSEIGNE est tenue à une obligation de moyens.

L'ENSEIGNE se réserve le droit de refuser le service de produits alimentaires fournis par le client ou par des tiers en cas de risque sanitaire.

Article 11 – Facturation et paiement

Une facture d'acompte de 25 % est émise à l'acceptation du devis.

Le solde est facturé après la prestation sur la base des éléments définitifs.

Sauf stipulation contraire, les factures sont payables à 30 jours date de facture.

Aucun escompte n'est accordé en cas de paiement anticipé.

Tout retard de paiement entraînera de plein droit, sans mise en demeure préalable, l'application de pénalités calculées sur la base de trois fois le taux d'intérêt légal, ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 €, conformément à l'article L441-10 du Code de commerce. Lorsque les frais de

recouvrement exposés sont supérieurs à ce montant forfaitaire, une indemnisation complémentaire sur justificatifs pourra être réclamée.

Article 12 – Annulation

Toute annulation à l'initiative du client doit être notifiée par écrit. Elle donne lieu à l'application des règles suivantes :

- annulation à plus de 30 jours de la prestation : l'acompte reste acquis à L'ENSEIGNE,
- annulation à moins de 30 jours : la totalité du montant de la prestation pourra être facturée.

En cas d'annulation à l'initiative de L'ENSEIGNE pour un motif qui lui est imputable, les sommes versées sont intégralement restituées au client, sans autre indemnité, sauf préjudice justifié.

Article 13 – Responsabilité et assurances

L'ENSEIGNE est assurée au titre de sa responsabilité civile professionnelle.

Sa responsabilité est limitée aux dommages directs et ne saurait être engagée en cas de faute du client, d'un tiers ou de force majeure. Sauf faute lourde ou dolosive, et hors dommages corporels, l'indemnisation due par L'ENSEIGNE ne pourra excéder le montant hors taxes de la prestation concernée.

Article 14 – Force majeure

La responsabilité de L'ENSEIGNE ne pourra être engagée en cas de force majeure au sens de l'article 1218 du Code civil.

Article 15 – Matériel – casse et dégradations

Toute perte, casse ou dégradation de matériel mis à disposition sera facturée au client sur la base de sa valeur de remplacement.

Article 16 – Données à caractère personnel

Les traitements de données à caractère personnel mis en œuvre par L'ENSEIGNE dans le cadre des prestations professionnelles sont régis par les dispositions de l'article 18 de la partie I des présentes CGV, qui s'appliquent aux données des représentants, salariés et contacts du client professionnel.

En particulier, le client est informé que, par l'acceptation du devis, les coordonnées électroniques et téléphoniques du contact désigné pourront être utilisées à l'issue de la prestation pour lui adresser une demande d'avis ou une enquête de satisfaction, par courrier électronique et par SMS. Il peut s'y opposer à tout moment et sans frais dans les conditions prévues à l'article 18.4 de la partie I.

Le client se porte fort du respect de cette information auprès des personnes dont il communique les coordonnées à L'ENSEIGNE.

Article 17 – Droit applicable et tribunal compétent

Les présentes CGV sont soumises au droit français.

Tout litige relatif à leur formation, leur interprétation ou leur exécution sera, à défaut de résolution amiable, de la compétence exclusive du Tribunal de commerce de Nantes, y compris en cas de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie.

Article 18 – Dispositions diverses

Si l'une des stipulations des présentes CGV venait à être déclarée nulle ou inapplicable, les autres stipulations conserveraient leur pleine valeur.

Le fait pour L'ENSEIGNE de ne pas se prévaloir d'une stipulation des présentes CGV ne saurait valoir renonciation à s'en prévaloir ultérieurement.

Les présentes CGV professionnelles sont applicables à compter du 1er janvier 2026 et annulent et remplacent toute version antérieure.