

Conditions Générales de Vente — Clients professionnels

Mayla Traiteur — Nedjib Djebbari (EI)

SIREN 850 886 334 · Siège : 521 rue Gabriel Péri, 92700 Colombes

Tél. : 06 15 35 46 29 · Contact : contact@mayla.fr

TVA non applicable — article 293 B du CGI (franchise en base)

Date d'application : 01/06/2020 — Version du 21/07/2026

Les présentes conditions s'appliquent à toute vente de produits ou prestation de traiteur réalisée par Mayla (« **Mayla** » ou « **le Traiteur** ») auprès de ses clients **professionnels**.

Toute commande emporte adhésion pleine et entière aux présentes conditions, à l'exclusion de tout document contradictoire du Client. Le Client garantit disposer de la capacité juridique et des pouvoirs nécessaires pour contracter à titre professionnel.

Conformément à l'article L441-1 du Code de commerce, les présentes CGV constituent le socle unique de la négociation commerciale et sont communiquées à tout acheteur professionnel qui en fait la demande.

1 — Définitions

- « **Client** » : toute personne physique ou morale acquérant les Prestations de Mayla à titre professionnel.
- « **Traiteur** » / « **Mayla** » : Mayla Traiteur — Nedjib Djebbari (EI), SIREN 850 886 334.
- « **Prestation(s)** » : l'ensemble des prestations de traiteur fournies par Mayla.

2 — Le devis

Le devis reprend le cahier des charges du Client (menu, nombre de convives, date, horaires, prestations annexes et particularités techniques) et fixe un prix. Il peut être ajusté après repérage du lieu de l'événement (étage, distance, puissance électrique, office, parking, gestion des déchets, protection des sols, vaisselle imposée — liste non exhaustive).

Les prix du devis sont valables 3 mois.

3 — Le contrat

Le contrat, de nature commerciale, a pour objet principal la fourniture de repas et, à titre accessoire, des prestations annexes. Le Client s'engage à fournir les informations nécessaires à son exécution

(programme, plan d'installation, détail des prestations sollicitées). Le devis constitue les conditions particulières complétant les présentes.

Le contrat est formé par l'acceptation écrite, par le Client donneur d'ordre, de la dernière version du devis et des présentes conditions. La commande est alors ferme, définitive et non annulable de part et d'autre, sous réserve de l'article 5.

Tous litiges relèvent de la compétence exclusive du Tribunal de commerce de Nanterre ; à défaut d'application de cette clause, compétence est attribuée aux tribunaux du ressort du siège de Mayla.

4 — La commande

4-1 · Formalités de validation

Le Client s'engage à préciser au plus juste le nombre de repas, dans une démarche de lutte contre le gaspillage. Il lui appartient de vérifier l'exactitude des informations du devis : la dernière version validée fait référence et Mayla n'est pas responsable d'une erreur validée par le Client.

Toute confirmation de commande doit être adressée par écrit **20 jours calendaires** avant la manifestation. Le Client fournit gracieusement les fluides nécessaires (eau, électricité à la puissance requise, précisée au devis).

Les modifications de commande ne sont prises en compte, dans la limite des possibilités de Mayla, que notifiées par écrit **au moins 4 jours ouvrés** avant la date, après signature d'un nouveau bon de commande et ajustement éventuel du prix ; ce délai est porté à **10 jours** si la modification de volume dépasse 10 %.

La confirmation émane exclusivement du Client donneur d'ordre et payeur. La dernière page du devis (récapitulatif budgétaire) doit être datée, signée, tamponnée, avec les mentions : nom, prénom et qualité du signataire, « bon pour accord », numéros de SIRET et de TVA intracommunautaire ; l'ensemble du devis et les conditions générales doivent être signés.

Acompte et solde. Toute réservation est accompagnée d'un **acompte de 50 % du montant total du devis**, dont le versement déclenche la préparation de l'événement (matériel, personnel, matières premières, boissons, sous-traitance). Le **solde** est réglable **avant l'événement, au plus tard 10 jours ouvrés** avant la date convenue. À défaut de règlement intégral dans ce délai, Mayla peut annuler la commande, les sommes versées lui restant acquises sans indemnité pour le Client.

4-2 · Exécution du contrat

a/ Informations. Mayla transmet à ses intervenants les modalités établies par le Client, à charge pour ce dernier de signaler toute modification, notamment logistique, dans les conditions de l'article 4.

b/ Délégation de pouvoir. Le Client peut désigner une personne référente le jour J. Le recours à un organisateur ne modifie pas les présentes conditions : mandaté par le Client et agissant en son nom, l'organisateur en assume toutes les obligations.

c/ Responsabilité du Client. Le Client fait son affaire des agréments et autorisations administratives de sa manifestation. Il est seul responsable des perturbations liées à un changement d'horaire en cours d'événement, prend toutes dispositions (notamment d'assurance) pour couvrir les risques et sécuriser

biens et personnes, et supporte les frais de remise en état des lieux. Toute perte, vol ou casse de matériel mis à disposition, non inclus au tarif, est facturée au prix de remplacement. Le Client organisateur est seul responsable des participants (sécurité, vérification des identités et de l'âge, régulation de l'alcool) ; la responsabilité de Mayla ne peut être recherchée de ces chefs.

d/ Qualité et hygiène. Les livraisons sont effectuées en véhicule frigorifique (0 °C à 2 °C). Les produits sont à conserver entre 0 °C et 4 °C (0 °C à 2 °C pour les produits de la mer crus). Sauf indication contraire, les produits — notamment plateaux-repas — se dégustent froids et se consomment dans les 24 h suivant la livraison. Conformément au décret n° 2002-1465 du 14/12/2002, les viandes bovines sont d'origine UE. Il appartient au Client d'assurer la conservation au froid sur site ; à défaut, les produits frais doivent être consommés dans les 2 h à une température à cœur ≤ 2 °C. Un camion frigorifique peut, à la demande et selon disponibilité, être maintenu sur place et facturé. À défaut de respect de ces conditions, Mayla décline toute responsabilité en cas de problème de santé. Pour raisons d'hygiène, aucune marchandise conforme livrée n'est reprise ou échangée ; les restes sont détruits à l'issue de la prestation, sauf décharge signée par le Client souhaitant les conserver.

e/ Allergènes. Certains produits contiennent des allergènes ; la liste des allergènes volontairement incorporés est fournie sur demande. Malgré les précautions prises, des traces des allergènes majeurs de l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 ne sont pas exclues (contaminations croisées fortuites).

f/ Tri sélectif. Le Client met à disposition contenants de tri et service d'évacuation des déchets ; à défaut, Mayla en assure la gestion moyennant des frais supplémentaires. Des frais s'appliquent également à l'évacuation de déchets fournis par le Client ou d'autres traiteurs (verre, cartons, décorations).

g/ Lutte contre le gaspillage. En cas d'excédents significatifs conservés sans rupture de la chaîne du froid, un don alimentaire peut être effectué, d'un commun accord, au profit de structures de solidarité locales.

h/ Dépassements horaires. Tout service au-delà des horaires convenus donne lieu à un supplément de personnel, au coût horaire indiqué au devis. Les heures supplémentaires débutent à la fin de la vacation (incluant remise en état, rechargement et mise en tenue) ; toute heure commencée est due en heure pleine.

4-3 · Livraison

Aucune livraison ne peut intervenir sans le Client ou un réceptionnaire mandaté ; aucun retard ou erreur n'est imputable au Traiteur en cas de coordonnées erronées ou incomplètes. Les délais sont indicatifs : sauf faute de Mayla, un écart inférieur à 2 heures n'ouvre droit ni à annulation, ni à refus, ni à dommages et intérêts. Toute redirection d'adresse entraîne des frais supplémentaires.

La commande est contrôlée de manière contradictoire avec le chauffeur à la livraison ; toute réclamation relative à un défaut apparent doit figurer sur le bon de livraison. En cas de non-conformité, la garantie porte sur le remplacement des marchandises reconnues non conformes, sans préjudice de la garantie légale des vices cachés (article 1641 du Code civil).

4-4 · Facturation

Le prix étant réglé avant l'événement (article 4-1), une facture de régularisation est adressée dans les 72 heures pour les éventuels compléments (boissons supplémentaires, heures de service, perte et casse de

vaisselle, nappage, matériel).

Les prix correspondent au tarif applicable à l'établissement du devis. Mayla relève de la franchise en base de TVA : prix en euros nets — **TVA non applicable, article 293 B du CGI**. Compte tenu de la nature des denrées (circuit court, produits frais et périssables), les tarifs sont susceptibles d'évoluer pour les devis futurs ; tout changement de régime fiscal ou de législation applicable (notamment un franchissement du seuil de la franchise en base) entraîne un réajustement et une révision du devis.

Toute rétrocommission au profit des sites ou agences est facturée au Client et ne peut plus être prise en compte à compter de la signature du contrat par le donneur d'ordre.

5 — Conditions de modification

5-1 • Nombre de convives

Toute demande de modification du nombre de participants doit parvenir à Mayla **4 jours ouvrés** avant la manifestation et fait l'objet d'une acceptation écrite et d'un nouveau bon de commande validé par le même donneur d'ordre. En cas d'augmentation dans les 4 jours ouvrés, Mayla n'assure les repas qu'en fonction de ses approvisionnements et peut substituer des produits de qualité équivalente.

5-2 • Annulation

En cas d'annulation par le Client, pour quelque cause que ce soit, celui-ci est redevable d'un dédit destiné à couvrir les frais engagés :

Délai avant la réception	Montant dû
Plus de 30 jours calendaires	20 % du montant total du devis
De 21 à 30 jours calendaires	30 % du montant total du devis
De 11 à 20 jours calendaires	40 % du montant total du devis
De 5 à 10 jours calendaires	80 % du montant total du devis
Moins de 5 jours calendaires	100 % du montant total du devis

5-3 • Report

En cas de report, pour quelque raison que ce soit (y compris force majeure), l'acompte reste acquis à Mayla. Un avoir correspondant au montant de l'acompte est adressé au Client, valable **12 mois** à compter de son émission ; passé ce délai, la manifestation est définitivement annulée et les sommes versées restent acquises. Un complément d'acompte peut être réclamé en cas de révision de la date, du lieu ou de la composition ; un avenant est alors établi, Mayla pouvant modifier le prix unitaire et facturer les frais techniques, administratifs et de dédommagement de ses prestataires.

6 — Force majeure

Mayla est dégagée de plein droit de ses obligations, sans indemnité, en cas de force majeure ou cas fortuit (guerre, émeute, blocus, grève, incendie, fermeture administrative, blocage des transports, crise sanitaire ou tout événement extérieur perturbant la circulation des marchandises). Sa responsabilité ne saurait davantage être engagée pour tout dommage lié à l'utilisation d'internet (rupture de service, intrusion, virus).

Si la prestation ne peut se dérouler à la date convenue pour cause de force majeure, l'acompte reste acquis à Mayla dans les conditions de l'article 5-3 ; un avoir correspondant à l'acompte, valable 12 mois, est adressé au Client, à l'exclusion de tout remboursement.

7 — Propriété intellectuelle

L'organisateur s'acquitte des droits de propriété intellectuelle liés à son événement. Les propositions, photos, plans, supports et documents remis par Mayla demeurent sa propriété et ne peuvent être communiqués à des tiers. Sauf interdiction formelle du Client, Mayla peut utiliser des photos de l'événement — hors personnes et hors référence au nom du Client ou des participants — pour sa communication (plaquette, presse, réseaux sociaux, internet).

8 — Données personnelles et protection de la vie privée

Mayla collecte les données personnelles nécessaires à l'exécution du contrat. Conformément à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée et au règlement (UE) 2016/679 (RGPD), le Client dispose d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité, d'effacement, de limitation et, pour motif légitime, d'opposition. Ces droits s'exercent auprès de Mayla : 521 rue Gabriel Péri, 92700 Colombes — contact@mayla.fr. Les données sont conservées le temps de la relation commerciale, augmenté des délais légaux de conservation.

Les données servent au suivi des commandes, à la gestion de la relation client et, sous réserve de consentement, à la prospection. L'accès est limité au personnel de Mayla ; aucun profilage ni décision automatisée n'est réalisé. Les données ne sont ni vendues ni cédées à des tiers sans consentement, sauf motif légitime (obligation légale, lutte contre la fraude, exercice des droits de la défense). Le Client peut saisir la CNIL. Toute utilisation d'une photo de l'événement sur les réseaux sociaux fait l'objet d'une validation écrite mutuelle.

9 — Conditions de paiement

Le prix est réglé selon l'échéancier de l'article 4-1 (acompte de 50 % à la réservation, solde avant l'événement) ; les compléments (article 4-4) sont réglables à réception de facture. Les instructions de facturation sont communiquées à la commande ; toute demande de modification (avoir, refacturation, duplicata) doit être formulée dans les 24 heures suivant la réception de la facture.

En cas de retard de paiement, sont exigibles de plein droit, sans notification préalable : des pénalités de retard au taux de **quatre fois le taux d'intérêt légal** en vigueur, ainsi qu'une **indemnité forfaitaire pour frais**

de recouvrement de 40 € (articles L441-10 et D441-5 du Code de commerce), une indemnisation complémentaire pouvant être réclamée si les frais réels la dépassent.

Conformément aux articles L441-10 et suivants du Code de commerce, le délai de règlement des factures ne peut excéder 30 jours, par virement ou chèque à l'ordre de Mayla Traiteur — Nedjib Djebbari. Aucun escompte n'est accordé pour paiement anticipé.

Acceptation

J'accepte les présentes conditions générales de vente.

- Mention manuscrite : « Lu et approuvé, bon pour accord »
- Date de signature du devis :
- Nom, prénom et qualité du donneur d'ordre :
- Tampon de la société :

Pièces à fournir : extrait Kbis de moins de 3 mois · fiche d'ouverture de compte client complétée.

Signature :