



18 rue de l'évangile  
75018 Paris 18  
France

**Votre contact : DAISY KABAGEMA BIALEK**  
Tel : 06 78 01 79 75  
Email : hello@chimere-food.fr

Objet : BON DE COMMANDE ZB-703756

9 DECEMBRE 2025  
DÉJEUNER EN BUFFET  
48 PERSONNES

### Facture FACT-20251217-00062

Document parent DEV-20251113-00086  
En date du : 17/12/2025  
TVA Intracommunautaire : FR13609849153  
Numéro de siren : 609849153

### LILLY FRANCE

A l'attention de **Anthony WELCHMAN**  
24 Boulevard VITAL BOUHOT  
92200 NEUILLY-SUR-SEINE  
France

Description	Qte	PU HT	TVA	Total HT
<strong>PRESTATION</strong>				
DÉJEUNER EN BUFFER	48,00	39,00 unité	10,00 % (187,20)	1 872,00
BOISSONS	48,00	3,00 forfait	10,00 % (14,40)	144,00
• EAUX PLATES				
• EAUX GAZEUSE				
• COCA ZERO				
<strong>SERVICE ET MATERIEL</strong>				
SERVEUR	1,00	250,00 forfait	20,00 % (50,00)	250,00
PACK VAISSELLE	48,00	2,50 forfait	20,00 % (24,00)	120,00
• ASSIETTES				
• COUVERTS				
• VERRES				
<strong>LOGISTIQUE</strong>				
FRAIS DE TRANSPORT ET LIVRAISON	1,00	150,00 forfait	20,00 % (30,00)	150,00
			<strong>Total net HT</strong>	<strong>2 536,00 €</strong>
			TVA 10,00%	201,60 €
			TVA 20,00%	104,00 €
			<strong>Montant total TTC</strong>	<strong>2 841,60 €</strong>
			<strong>Total à régler</strong>	<strong>2 841,60 €</strong>

Moyen de règlement : virement bancaire

Délai de règlement : à la commande

Banque :

SOCIETE GENERAL  
BIC : SOGEFRPP  
IBAN : FR76 3000 3035 0000 0205 0534 627

## ARTICLE 1 – CHAMP D'APPLICATION DES CGV

Les présentes Conditions Générales de Vente (ci-après « CGV ») s'appliquent aux relations contractuelles entre, d'une part, le client (le « Client ») agissant soit à titre individuel, soit pour le compte d'une société et, d'autre part LA FLEMME (le « Traiteur »).

La société LA FLEMME, dont la dénomination commerciale est " CHIMERE ", est une SASU, immatriculée au Greffe du Tribunal de Commerce de PARIS depuis le 19/11/2021 sous le numéro 905 380 218 (code NAF 5610 A) et domiciliée au 18 rue de l'Evangile, 75018 Paris.

Les présentes CGV s'appliquent de plein droit à toutes commandes passées auprès du Traiteur. La vente est réputée conclue à la date d'acceptation de la commande par le Traiteur.

Préalablement à cette date, et conformément aux dispositions des articles L. 112-1, L. 112-2 et L. 141-1 du Code de la consommation, les présentes CGV sont mises à la disposition de tout acheteur à titre informatif, sur le site internet <https://www.chimerefood.fr>.

Le fait de passer commande implique, de la part du Client, l'acceptation préalable sans réserve des présentes CGV, dont le Client déclare avoir pris connaissance. Les CGV prévalent sur toutes les autres conditions, à l'exception de celles qui ont été acceptées expressément par le Traiteur. Les CGV sont applicables sous réserve de toute stipulation contraire figurant au bon de commande ou à des conditions particulières le cas échéant conclues par écrit entre le Traiteur et le Client concerné.

## ARTICLE 2 – COMMANDES ET PRODUITS

### 2.1 Commande

Le devis détaillé, d'une durée de validité de cent-vingt (120) jours à compter de son émission, mentionne le nombre de participants, le prix des produits et des prestations, le prix total, les conditions de paiement et les informations de livraison le cas échéant. Passé ce délai de cent-vingt (120) jours, la disponibilité du Traiteur ne pourra plus être garantie et le Traiteur se réserve la possibilité de refuser d'exécuter une commande aux prix et conditions portés au devis. Le prix du devis est ferme pendant ce délai de cent-vingt (120) jours à compter de son émission, sauf modification importante et imprévisible du cours des produits saisonniers.

Le devis est établi sur la base d'un nombre de personnes (participants) précisé par le Client. Le Traiteur se réserve le droit d'émettre un nouveau devis dans l'hypothèse d'une baisse importante du nombre de participants.

Le nombre définitif de participants doit être communiqué cinq (5) jours ouvrables avant la date de l'événement. Passé ce délai, le prix correspondant au nombre de participants défini initialement dans le devis sera dû au Traiteur. Aucune remise ne pourra être réclamée. L'acceptation et la signature du devis par le Client ou l'envoi par ce dernier d'un courrier électronique de confirmation du devis vaut bon de commande.

La commande devient ferme et définitive qu'après le versement d'un acompte correspondant à 40 % du montant total TTC de la prestation, accompagné du devis signé qui comportera la mention « Bon pour Accord ».

### 2.2 Disponibilité des produits

Le Traiteur travaille avec des produits frais dans la limite des stocks disponibles. Dans l'hypothèse où le produit commandé par le Client ne serait plus disponible, le Traiteur peut être contraint de remplacer le produit indisponible par un produit de substitution de même nature et de valeur équivalente. Le Traiteur s'engage à en informer le Client dans les meilleurs délais.

### 2.3 Produits et hygiène

La commande est à consommer le jour de la livraison. Les produits frais sont à conserver entre 0° et 3°C jusqu'au moment de leur consommation. La responsabilité du Traiteur ne pourra en aucun cas être recherchée en cas de problème liés à des allergies ou intolérances si celles-ci n'ont pas ou ont mal été formulées en amont. Une fois la livraison effectuée, le Traiteur ne pourra être tenu responsable en cas de conservation inadéquate des produits par le Client.

### 2.4 Cas particuliers

Certaines prestations pourront faire l'objet d'une facturation supplémentaire :

les heures supplémentaires du personnel en cas de prolongation de la prestation, sur la base de 40€/h et par personne. Le coût des heures supplémentaires après minuit s'élève à 60€/ h et par personne ;

le nettoyage de la vaisselle et le débarrassage de la salle de réception ;

la reprise des poubelles ou des bouteilles vides.

## ARTICLE 3 – CONDITION DE PAIEMENT

Le paiement s'effectue par virement, espèce ou chèque d'une banque établie en France, ou selon les conditions convenues entre le Traiteur et le Client dans le bon de commande.

Un acompte de 40% du prix total TTC de la commande est facturé par le Traiteur et exigible auprès du Client au jour de la signature du devis.

Sauf accord express entre les parties, le paiement du solde de la facture est exigible en totalité et payable en un seul versement dans un délai de sept (7) jours à compter de la date d'émission de la facture (paiement à réception).

Il est expressément convenu que le Client est valablement mis en demeure de payer par la seule exigibilité des sommes dues. En cas de retard de paiement, le Traiteur se réserve, sans formalité ni mise en demeure préalable, le droit :

d'appliquer, à toutes les sommes dues, dès le premier jour de retard et jusqu'à complet paiement, des pénalités de retard calculées selon taux visé aux articles L.441-10 à L441-16 du Code de Commerce ;

d'exiger le paiement d'une indemnité forfaitaire de 80 € pour frais de recouvrement, pour chaque facture payée en retard.

## ARTICLE 4 – LIVRAISON

La livraison de la commande est effectuée par le Traiteur ou par un tiers transporteur à l'adresse de livraison indiquée par le Client lors de la commande et précisée sur le devis.

Dans le cas où la livraison est effectuée par un tiers transporteur, le Traiteur ne pourra être tenu pour responsable d'aucun dommage en lien avec la livraison.

Le Traiteur s'engage à ce que les produits livrés soient conformes à la commande enregistrée. Le Client doit être présent lors de la livraison et doit procéder à un inventaire contradictoire pour s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. En cas de produit manquant, le Client devra informer le Traiteur lors de la livraison, à défaut de quoi aucune réclamation ne sera acceptée. Tout désaccord devra être expressément écrit sur le bon de livraison. En cas de produit non-conforme, le Client devra en faire part au Traiteur au plus tard dans les douze (12) heures à compter de la livraison.

Le Client dispose ensuite d'un délai de 5 jours à compter de la livraison pour formuler par lettre recommandée avec accusé de réception toutes réserves ou réclamations pour non conformité ou vice apparent des produits livrés, avec tous les justificatifs y afférents (photo notamment). Passé ce délai et à défaut d'avoir respecté ces formalités, les produits seront réputés conformes et exempts de tout vice apparent et aucune réclamation ne pourra être valablement acceptée par le Traiteur.

Les frais de livraison sont définis selon une grille tarifaire qui varie en fonction de l'adresse de livraison, la nature de la prestation et le nombre de participants. Les frais liés à l'opération de livraison sont précisés dans le devis. Toute modification de l'adresse de livraison, de la nature de la prestation ou du nombre de participants après signature du devis sera soumise à validation écrite du Traiteur et pourra donner lieu à des frais supplémentaires de livraison.

En cas d'erreur dans la date, l'horaire, l'adresse de livraison, ou en cas d'insuffisance de précisions pour assurer la livraison, le Traiteur ne pourra être tenu responsable des retards éventuels ou de l'absence de livraison.

Toute manutention demandée par le Client lors de la livraison (dressage, installation, nappage, débarrassage et remise en bac du matériel) non stipulée dans le devis fera l'objet d'une facturation au temps passé, sur la base de 40€/heure et par salariée.

## ARTICLE 5 – ANNULATION ET REMBOURSEMENT

En cas d'annulation de la commande de la part du Client plus de trente 30 jours avant la date de la prestation, le Traiteur s'engage à rembourser intégralement l'acompte versé (-20% de frais de gestion).

Passé ce délai de trente (30) jours, si le Client annule la commande, il devra procéder au versement d'une indemnité compensatrice selon les éléments suivants :

annulation entre 20 jours et 29 jours avant la date de la prestation : 30 % du montant total TTC du devis, soit l'équivalent de l'acompte versé qui sera conservé par le Traiteur ;

annulation entre 10 jours et 19 jours avant la date de la prestation : 50 % du montant total TTC du devis ;

annulation entre 3 jours et 9 jours avant la date de la prestation : 75% du montant total TTC du devis ;

annulation 2 jours avant la date de la prestation : 90 % du montant total TTC du devis ;

annulation le jour même : 100% du montant total TTC du devis.

En cas d'annulation du fait du Traiteur et sauf cas de force majeure, le remboursement intégral de l'ensemble des sommes perçues sera effectué sous quarante-cinq (45) jours.

## ARTICLE 6 – MATÉRIEL

Le Traiteur s'engage à signaler tout emploi de matériel consigné (vaisselle, thermos, fontaines en verre, tables, nappages...) lors de la validation de la commande, ou au plus tard lors de la livraison. Le matériel consigné peut être mis à disposition du Client par le Traiteur ou peut être loué à un tiers par l'intermédiaire du Traiteur.

En cas de location du matériel via un tiers, le Traiteur ne pourra être tenu pour responsable d'aucun dommage en lien avec la location dudit matériel.

Le Client doit être présent lors de la livraison et de la reprise du matériel mis à disposition ou loué.

Le Client sera seul responsable de toute perte, casse ou dégradation qui pourrait être causée par les participants à son évènement (invités, clients, personnel dont il a la charge), sur le matériel mis à disposition par le Traiteur pour l'organisation de la prestation.

En cas de non-restitution ou de casse du matériel consigné, le matériel sera facturé au Client par unité manquante à hauteur de sa valeur de remplacement à neuf, augmentée d'une indemnité de frais de gestion de 30%.

## ARTICLE 7 – RESPONSABILITÉ ET ASSURANCE

La réglementation impose la destruction des produits alimentaires non consommés à l'issue de la tenue de l'événement. En cas de demande du client de conserver les produits non consommés, le Traiteur se dégage totalement de sa responsabilité sur les risques encourus, l'écartant de toute réclamation et/ou poursuite.

Le Traiteur s'engage à respecter les locaux qui accueillent la prestation. À cet effet, le Client s'engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs à tout recours à l'encontre du Traiteur et le garantir de tout recours qui pourrait être engagé par les participants. Le Traiteur décline toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant au client et/ou aux participants et/ou au traiteur qui pourraient survenir à l'occasion de l'événement. Ainsi, il appartiendra au Client d'assurer à ses frais les biens de valeur que les participants ou lui-même introduiront sur le lieu de l'événement.

En outre, le Client est le seul responsable de toute perte, casse ou dégradation des biens et matériels présents sur le lieu de la prestation et ces évènements restent à la charge effective du Client. Il en est de même pour les frais de remise en état des locaux.

La responsabilité du Traiteur ne pourra être engagée dans le cas où l'inexécution de ses obligations serait imputable au Client, au fait imprévisible et insurmontable d'un tiers au contrat ou à un cas de force majeure au sens de la jurisprudence (article 1218 du Code Civil). Y compris, mais sans y être limités, les événements imprévisibles tels que grèves, arrêts de travail, manifestations, fermetures d'usines, inondations, incendies, rupture d'approvisionnement, guerres, sinistre affectant les installations, accident du véhicule de livraison et plus généralement toute circonstance ou événement empêchant le Traiteur d'exécuter convenablement ses obligations.

Le Traiteur devra informer le Client dans les plus brefs délais en cas de survenue d'une évènement de force majeure.

#### ARTICLE 8 – DONNÉES PERSONNELLES

Le Traiteur s'engage à ne collecter que des données à caractère personnel adéquates, pertinentes et limitées à ce qui est nécessaire au regard des finalités pour lesquelles elles sont traitées.

Des données personnelles sont susceptibles d'être collectées et utilisées par le Traiteur aux fins de permettre la vente, et peuvent être transmises aux sociétés chargées de la gestion, de l'exécution et du traitement des opérations de paiement. Ces informations et données peuvent également être conservées à des fins de sécurité et de conservation, afin de respecter les obligations légales et réglementaires auxquelles le Traiteur est soumis.

Conformément à la Loi n°2018-493 du 20 juin 2018 relative au Règlement Général sur la Protection des Données, tout Client dispose d'un droit d'accès, de rectification et d'effacement des données personnelles le concernant, qu'il peut exercer directement auprès du Traiteur en le contactant à l'adresse électronique [contact@popote-vegetale.fr](mailto:contact@popote-vegetale.fr) ou à l'adresse postale suivante : Popote Végétale, 13 avenue Jean Jaurès, 93310 Le Pré-Saint-Gervais.

#### ARTICLE 9 – LITIGES

Les litiges qui pourraient survenir dans le cadre des relations contractuelles établies entre le Client et le Traiteur devront être résolus, dans la mesure du possible, de manière amiable.

En vertu de l'article L612-1 du Code de la consommation « Tout consommateur a le droit de recourir gratuitement à un médiateur de la consommation en vue de la résiliation amiable du litige qui l'oppose à un professionnel. »

Les présentes Conditions Générales de Vente et les opérations qui en découlent sont régies et soumises au droit français. Elles sont rédigées en langue française. En cas de traduction en une ou plusieurs langues étrangères, seul le texte français fera foi en cas de litige.

A défaut de règlement amiable dans un délai d'un mois à compter de la saisine de l'une des parties, tous les litiges auxquels les Conditions Générales de Vente pourraient donner lieu, concernant tant leur validité, interprétation, exécution, résiliation, leurs conséquences et leurs suites, seront soumis au tribunal de PARIS.

(version en vigueur au 19/03/2024)