

Conditions Générales de Vente

1. Objet

Les présentes Conditions Générales de Vente définissent les modalités de commande, de paiement et de réalisation des prestations proposées par Gourmandises Entre Amy dans le cadre de son activité de pâtisserie artisanale, créations salées et ateliers pâtisserie.

2. Commandes

Toute commande est validée après échange avec le client et confirmation de disponibilité. Les informations concernant les goûts, quantités, allergies ou demandes particulières doivent être communiquées avant validation définitive de la commande.

3. Tarifs et paiement

Les prix sont indiqués en euros. Un acompte peut être demandé afin de valider définitivement la réservation d'une prestation ou d'une commande. Le solde devra être réglé avant ou lors du retrait de la commande, selon les modalités convenues.

4. Acompte

L'acompte permet de réserver une date, un créneau de production ainsi que le temps de préparation nécessaire à la réalisation de la commande. Sauf accord exceptionnel, l'acompte versé n'est pas remboursable en cas d'annulation de la commande par le client.

5. Modification et annulation

Toute demande de modification devra être effectuée dans les meilleurs délais et restera possible uniquement selon l'avancement de la commande. Gourmandises Entre Amy se réserve le droit de refuser certaines modifications de dernière minute.

6. Retrait des commandes

Les retraits de commandes s'effectuent sur les créneaux convenus lors de la validation de la commande. Afin de garantir une bonne organisation et le bon déroulement des préparations, il est demandé de respecter au maximum les horaires convenus.

7. Transfert de responsabilité

Dès le retrait de la commande, la responsabilité des produits est transférée au client. Gourmandises Entre Amy ne pourra être tenue responsable des dommages liés au transport, à la conservation ou à l'utilisation des produits après leur retrait.

8. Conservation et consommation

Les conseils de conservation et de consommation communiqués au client devront être respectés afin de garantir la qualité des produits. Certaines créations nécessitent une conservation au frais jusqu'à dégustation.

9. Allergènes

Les créations peuvent contenir ou avoir été réalisées dans un environnement contenant différents allergènes : gluten, œufs, fruits à coque, lait, arachides, etc. Il appartient au client de signaler toute allergie ou intolérance alimentaire avant validation de la commande.

10. Ateliers pâtisserie

Les ateliers pâtisserie sont organisés sur réservation. Toute annulation tardive pourra entraîner la perte de l'acompte ou des sommes déjà versées. Les enfants participant aux ateliers restent sous la responsabilité de leurs accompagnants avant et après l'atelier.

11. Données personnelles

Les informations communiquées par les clients sont utilisées uniquement dans le cadre des échanges et de la gestion des commandes. Aucune donnée personnelle n'est cédée ou vendue à des tiers.
