



**TARAUD Anthony**  
**Cuisinier à domicile / Animateur culinaire**

**Vos réponses  
personnalisées  
salées ou  
sucrées.**



**Menus, Gâteaux  
Locations  
Animations  
Thés**

## **Conditions Générales de Ventes**

**C. G. V. Mise à jour en Août 2022**

**Afin de bénéficier des services proposés,  
vous devez vous engager à respecter les présentes conditions générales**

- 1. TARIFS**
- 2. MODIFICATION DU MENU OU DU NOMBRE DE PERSONNES**
- 3. LIEUX DE PRESTATION**
- 4. RESPECT DE LA CHAÎNE DU FROID**
- 5. FRAIS DE TRANSPORT**
- 6. FIN DE PRESTATION**
- 7. PRESTATION DE MARIAGE & COCKTAIL**
- 8. ANNULATION DE LA PRESTATION**
- 9. SONT EXCLUS DE LA PRESTATION**
- 10. ASSURANCE**
- 11. T GATEAUX**
- 12. T ANIM'**
- 13. BOUTIQUE EN LIGNE (Thés T)**
- 14. LITIGE & PAIEMENT**

## 1. TARIFS

Le prix des menus inclus la prestation de Taraud Anthony et les achats adaptés au repas uniquement. Sauf deuxième option, si le client fournit la matière première, le tarif appliqué sera de 19 € TTC l'heure (tous quart d'heure entamé sera facturé).

Un rendez-vous est fixé avant, pour composer le menu ensemble, le lieu de cuisine, le matériel que vous possédez ou qui doit être apporté/loué, si vous ne le détenez pas. Pour la validation de la prestation, un acompte de 30% du montant total TTC peut-être demandé à la réservation. Les devis sont valables 30 jours à compter de la date de transmission de celui-ci au client.

## 2. MODIFICATION DU MENU OU DU NOMBRE DE CONVIVES

Ne travaillant qu'avec des produits frais et sans stock, il se peut qu'un ou plusieurs produits soient indisponibles chez un de nos fournisseurs. Le client a donc la possibilité de modifier certains ingrédients en accord avec le Cuisinier et selon le tarif initial tant que l'achat des matières premières n'est pas effectué. Le chef fera alors au mieux pour trouver un produit de substitution et en avertira le client.

L'annulation de convives la veille ou le jour même vous sera facturée.

## 3. LIEUX DE PRESTATION

Les locaux (cuisine) doivent être mis à disposition du chef Taraud Anthony, 2 à 3 heures avant le début de la prestation. La cuisine doit être propre, en ordre, le réfrigérateur et le congélateur en partie libres pour le stockage de la marchandise.

La reprise des poubelles ou des bouteilles vides n'est pas comprise dans la prestation. Si cette reprise était demandée par le client, celle-ci serait facturée 10 € selon la quantité de déchets finale.

## 4. RESPECT DE LA CHAÎNE DU FROID

Afin de respecter au mieux la chaîne du froid, l'accès au réfrigérateur du client doit être possible dès l'arrivée du Chef et la quantité de place suffisante.

En fonction de plusieurs critères (nombre de personnes, capacité de vos réfrigérateurs...)

Le transport des marchandises se fera en caisse isotherme pour les produits frais dans la limite de 80 km de transport.

Normes HACCP :

Le règlement CE n°852/2004 du Parlement Européen (paru au JO n°L226 du 25-06-2004), me rend responsable de toutes les étapes de la production et de la distribution des denrées alimentaires. Aussi, nous devons procéder sur place à la destruction des denrées préparées et non consommées.

En conséquence, le responsable étant tenu de respecter impérativement ces instructions, la société dégage totalement la responsabilité sur les risques encourus dans le cas où nos clients insisteraient pour conserver les produits restants.

Par ailleurs, le même règlement nous interdit d'accepter des ingrédients et matières premières dont on ne maîtrise pas la traçabilité.

## 5. FRAIS DE TRANSPORT

Les frais de transport seront facturés en supplément, au-delà d'un rayon de 20 kilomètres du siège de la société, le forfait déplacement (de 14 €) est appliqué par tranche de 20 kilomètres supplémentaire, plus le tarif péage si nécessaire.

Pour les ERP (établissement recevant du public) les frais de transports sont de 0.37 cts/Km calculés à partir du siège de la société (allé et retour).

T Gâteaux, selon la commande une participation de 5 euros peut être demandé lors d'une livraison, y compris dans la première zone (20Km autour du siège), soit Cholet ou l'île d'Yeu.

## 6. FIN DE PRESTATION

Le chef se charge en partie du rangement et du nettoyage de la cuisine (éléments utilisés). Passer 2h du matin nous récupérons la totalité de la verrerie restante sur tables ou buffet, ils seront remplacés par des Gobelets jetable fournie par le client ou facturé.

## 7. PRESTATION DE MARIAGE & COCKTAIL

L'équipe est composée du cuisiner pour 50 Convives.

Cependant en fonction de la configuration des lieux et de la complexité du menu, nous pouvons être amené à prévoir du personnel supplémentaire en salle et/ou en cuisine. À partir de 2 heures du matin pour le service, une facturation global ne pourra être mise en place. Aucun droit de bouchon n'est demandé au client. Le Chef ne pourra alors être tenu responsable de mauvais accord mets/vins, ni de la quantité de bouteilles débouchées et disposées sur les tables.

Le nombre de convives doit être confirmé au plus tard 8 jours avant la date du repas concerné.

Alcool : Nous ne saurions être tenus pour responsables des excès de consommation d'alcool et de leur conséquence pendant et après la réception.

## 8. ANNULATION DE LA PRESTATION

- Pour toute annulation intervenant dans un délai de plus de 7 jours avant la prestation, l'acompte sera totalement remboursé au client.
- Pour toute annulation intervenant dans un délai de 4 jours avant la prestation, l'acompte pourra être reconduit sur une prestation future.
- Pour toute annulation intervenant dans un délai de moins de 2 jours avant la prestation, l'acompte ne sera pas remboursé.

Le chef se laisse le droit de refuser ou d'annuler la prestation si le lieu est non-conforme à des préparations culinaires.

## 9. SONT EXCLUS DE LA PRESTATION

Le vin et toutes les boissons alcoolisées ou non (sauf option). La vaisselle, le linge de table (sauf prestation location jusqu'à 24 couverts). La disposition des tables, décorations des tables (fleurs, bougies, impressions de menus...). Le nettoyage de la vaisselle (sauf prestation location), des locaux et le débarrasage de la salle de réception.

La reprise des poubelles ou des bouteilles vides n'est pas comprise dans la prestation. Si cette reprise était demandée par le client, celle-ci serait facturée 10 € selon la quantité de déchets totale.

## 10. ASSURANCE

Le chef Taraud Anthony a souscrit un contrat d'assurance auprès de MAAF Assurance. Cette Responsabilité Civile Professionnel (RC Pro) couvre :

- Dommages corporels
- Dommages matériels et immatériels consécutifs
- Intoxication alimentaire

concernant les activités :

- Métiers de la communication, des arts et de la culture
  - Animateur
- Métiers de la formation et de l'éducation
  - Atelier cours de cuisine
- Métiers des commerces d'alimentation spécialisés
  - Cuisinier à domicile

En cas de sinistre, une déclaration devra être remplie avant le départ du Chef.

## 11. T GATEAUX

Les gâteaux et les pâtisseries sont fait(e)s sur-mesure.

Le tarif est entre 2,3 et 5,20 euros la part selon la demande et le nombre de parts.

Tarif livraison de 5 euros sur Cholet ou L'île d'Yeu selon disponibilités puis tarif par tranche de 20 Kilomètres. Les gâteaux sur 2 étages ou plus, devront être montés sur le lieu de réception. Si une commande supérieur à 200 euros est passée, le matériel de présentation sera gratuit sinon mis en location. Dans les deux cas, un contrat de location devra être rempli.

## 12. T ANIM' *(Cours, ateliers, jeux ou sensibilisations autour de l'alimentation OU animations sans liens avec la cuisine)*

Concernant les tarifs de ces prestations, elles sont facturés au maximum 50 € TTC/h (en lien avec la cuisine) et 57,15 € TTC/h plus les éventuels achat de matériels ou alimentaires plus les frais kilométriques (particulier ou ERP) pour une personne ou un groupe allant jusqu'à 12 individu. Les conditions sont différentes selon les animations proposées. Le détail et les autres conditions des animations sont accessibles dans la rubrique T ANIM' du site internet [les-t-cuisine.fr](http://les-t-cuisine.fr).

## 13. BOUTIQUE EN LIGNE

La boutique en ligne utilise le support : ECWID.

Les commandes peuvent être passées par internet via PayPal ou par téléphone au 06 08 25 85 57. Privilégiez les commandes par téléphone pour profiter des promotions ou offres spéciales. La durée maximum de traitement d'une commande est de 7 jours (hors délais de livraison). Les retraits sont possibles sur Cholet ou L'île d'Yeu selon disponibilités. La livraison est au minimum « en suivi ». Les produits vendus sont en liens avec l'alimentation.

Les cartes cadeaux vont de 25 à 120 euros ; elles sont utilisables sur la totalité des services ou produits T Salés T Gâteaux T Anim' Thés T. Leur durée de validité est limité à 1 an, renouvelable auprès de nos services 5 fois, soit 5 ans.

#### 14. LITIGE & PAIEMENT

Caution vaisselles casse/perte/vols vous sera facturé 3€/pièce ttc.

Toute réclamation sur la prestation fournie, devra être effectuée par écrit dans un délai de 24 heures suivant la prestation.

Toute contestation concernant la facturation devra être formulée par courrier ou Mail et ne pourra être prise en compte passé un délai de 8 jours après la prestation.

Indemnité forfaitaire pour les frais de recouvrement en cas de retard de paiement de (10 jours pro & 48 h particulier) après une indemnité forfaitaire de 40 € / semaine vous sera demandé.

A défaut de règlement amiable, tous les litiges seront de la seule compétence du tribunal concerné.

#### PRESENTATION DU SITE :

Conformément aux dispositions des articles 6-III et 19 de la Loi n° 2004-575 du 21 juin 2004 pour la Confiance dans l'économie numérique, dite L.C.E.N., nous portons à la connaissance des utilisateurs et visiteurs du site : [www.les-t-cuisine.fr](http://www.les-t-cuisine.fr) les informations suivantes :

#### MENTIONS LÉGALES :

Statut du propriétaire : micro-entreprise

Nom commerciale : T Salés / T Gâteaux

Adresse : 24, Rue de la Mutualité 49300 CHOLET

Tél : +336 08 25 85 57

SIRET : 795361211

Adresse de courrier électronique : [lestcuisine@orange.fr](mailto:lestcuisine@orange.fr)

Le Créateur du site est : TARAUD Anthony

Le Responsable de la publication est : TARAUD Anthony

Le Webmaster est : TARAUD Anthony

L'hébergeur du site est : WIX Tel Aviv-Jaffa, Israël Israel Tel Aviv

#### DESCRIPTION DES SERVICES FOURNIS :

Le site [www.les-t-cuisine.fr](http://www.les-t-cuisine.fr) a pour objet de fournir des informations concernant l'ensemble des activités de T Salés / T Gâteaux.

Le propriétaire du site s'efforce de fournir sur le site [www.les-t-cuisine.com](http://www.les-t-cuisine.com) des informations aussi précises que possible. Toutefois, il ne pourra être tenue responsable des omissions, des inexactitudes et des carences dans la mise à jour, qu'elles soient de son fait ou du fait des tiers partenaires qui lui fournissent ces informations.

Tous les informations proposées sur le site [www.les-t-cuisine.fr](http://www.les-t-cuisine.fr) sont données à titre indicatif, sont non exhaustives, et sont susceptibles d'évoluer. Elles sont données sous réserve de modifications ayant été apportées depuis leur mise en ligne.

#### DROITS DE REPRODUCTION :

Toute reproduction totale ou partielle de ce site est interdite sans autorisation expresse et préalable de M. TARAUD Anthony.

Les textes et photos sont la propriété du TARAUD Anthony.

Toute exploitation non autorisée du site ou de l'un quelconque de ces éléments qu'il contient sera considérée comme constitutive d'une contrefaçon et poursuivie conformément aux dispositions des articles L.335-2 et suivants du Code de Propriété Intellectuelle.

Par le présent site vous pourrez accéder à d'autres sites, conçus et gérés sous la responsabilité de tiers.

Nous n'exerçons aucun contrôle sur leurs contenus, nous déclinons dans ce cadre, toutes responsabilités.

#### **POLITIQUE DE CONFIDENTIALITÉ / DONNÉES PERSONNELLES :**

TARAUD Anthony, exploite le site Internet : [www.les-t-cuisne.fr](http://www.les-t-cuisne.fr) dans les conditions fixées par la présente politique de confidentialité.

Cette Politique de confidentialité définit la manière selon laquelle les données à caractère personnel des utilisateurs du Site sont collectées et traitées par TARAUD Anthony. Cette Politique de confidentialité s'applique à [www.les-t-cuisne.fr](http://www.les-t-cuisne.fr), ainsi qu'à la page facebook T Gâteaux et T Salés.

#### **POLITIQUE DE COLLECTE ET TRAITEMENT DE DONNÉES À CARACTÈRE PERSONNEL / IDENTITÉ DU RESPONSABLE DE TRAITEMENT :**

Utilisateur : Internaute se connectant, utilisant le site susnommé : [www.les-t-cuisine.fr](http://www.les-t-cuisine.fr)

En France, les données personnelles sont notamment protégées par la loi n° 78-87 du 6 janvier 1978, la loi n° 2004-801 du 6 août 2004, l'article L. 226-13 du Code pénal et la Directive Européenne du 24 octobre 1995.

TARAUD Anthony est responsable de traitement au sens de la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, s'agissant des données personnelles collectées sur le Site et traitées conformément à la Politique de Confidentialité.

TARAUD Anthony peut modifier à tout moment la Politique de confidentialité. Vous pouvez prendre connaissance de la version la plus récente de cette Politique de Confidentialité en consultant cette rubrique.

#### **NATURE ET CATÉGORIES DE DONNÉES COLLECTÉES SUR :**

[www.les-t-cuisine.fr](http://www.les-t-cuisine.fr)

Dans le cadre de l'utilisation des formulaires proposés sur : [www.les-t-cuisine.fr](http://www.les-t-cuisine.fr) nous pouvons collecter et traiter les données suivantes : Informations nécessaires aux formulaires présents sur le site (par exemple : nom, prénom, adresse). Les informations indispensables à l'envoi d'une demande de contact, de devis ou d'inscription à la newsletter.

#### **FINALITÉS DE LA COLLECTE ET DU TRAITEMENT DES DONNÉES :**

TARAUD Anthony utilise les informations que vous fournissez sur : [www.les-t-cuisine.fr](http://www.les-t-cuisine.fr) conformément à la présente Politique de Confidentialité. Ces informations pourront être utilisées dans le cadre de la gestion de la relation client et prospect.

Aucune information personnelle de l'utilisateur du site [www.les-t-cuisine.fr](http://www.les-t-cuisine.fr) n'est publiée à l'insu de l'utilisateur, échangée, transférée, cédée ou vendue sur un support quelconque à des tiers. Seule l'hypothèse du rachat du site [www.les-t-cuisine.fr](http://www.les-t-cuisine.fr) au propriétaire du site et de ses droits permettrait la transmission des dites informations à l'éventuel acquéreur qui serait à son tour tenu de la même obligation de conservation et de modification des données vis à vis de l'utilisateur du site [www.les-t-cuisine.fr](http://www.les-t-cuisine.fr).

#### **DESTINATAIRES DES DONNÉES :**

Les informations personnelles collectées sur [www.les-t-cuisine.fr](http://www.les-t-cuisine.fr) sont confidentielles et conservées par TARAUD Anthony.

TARAUD Anthony peut aussi communiquer les informations que vous lui avez fournies si elle estime de bonne foi que cette divulgation est nécessaire pour respecter le droit en vigueur, une assignation ou toute autre procédure juridique.

#### DURÉE DE CONSERVATION DES DONNÉES :

Les données à caractère personnel relatives à la gestion des formulaires présents sur [www.les-t-cuisine.fr](http://www.les-t-cuisine.fr) pourront être conservées pendant un délai de trois ans à compter de leur collecte.

Conformément aux dispositions des articles 38 et suivants de la loi 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, tout utilisateur dispose d'un droit d'accès, de rectification, de suppression et d'opposition aux données personnelles le concernant.

Pour l'exercer, adressez votre demande à [www.les-t-cuisine.fr](http://www.les-t-cuisine.fr) ou par email : [lestcuisine@orange.fr](mailto:lestcuisine@orange.fr)

ou en effectuant sa demande écrite et signée, accompagnée d'une copie du titre d'identité avec signature du titulaire, en précisant l'adresse à laquelle la réponse doit être envoyée.

#### LIENS HYPERTEXTES ET COOKIES :

L'utilisateur est informé que lors de ses visites sur le site : [www.les-t-cuisine.fr](http://www.les-t-cuisine.fr), un ou des cookies sont susceptible de s'installer automatiquement sur son ordinateur. Un cookie est un fichier de petite taille, qui ne permet pas l'identification de l'utilisateur, mais qui enregistre des informations relatives à la navigation d'un ordinateur sur un site. Les données ainsi obtenues visent à faciliter la navigation ultérieure sur le site, et ont également vocation à permettre diverses mesures de fréquentation.

Le paramétrage du logiciel de navigation permet d'informer de la présence de cookie et éventuellement, de refuser de la manière décrite à l'adresse suivante : [www.cnil.fr](http://www.cnil.fr)

Le refus d'installation d'un cookie peut entraîner l'impossibilité d'accéder à certains services. L'utilisateur peut toutefois configurer son ordinateur de la manière suivante, pour refuser l'installation des cookies.