

Conditions générales de vente

de L'Atelier pâtissier - Alice & Ben (nom commercial) ou la SARL
RUGIPERL (nom juridique)

1. Préambule

Les présentes conditions générales de vente sont conclues entre d'une part

La SARL RUGIPERL

Nom commercial : L'Atelier pâtissier - Alice & Ben, ou également L'Atelier pâtissier
Adresse Postale : 112 rue du général de Gaulle
57050 Longeville-lès-Metz

tél : 03 57 28 19 12

mail : contact@latelier-patissier.com

SARL RUGIPERL, société au capital de 15 000 € inscrite au RCS de Metz sous le n°810 267 906.

Il est entendu que les dénominations « SARL RUGIPERL » et « l'Atelier pâtissier » désignent toutes deux l'entreprise SARL RUGIPERL dans les conditions générales de vente suivantes.

Et d'autre part :

Les internautes qui souhaitent effectuer un achat ou réserver un cours sur le site de l'Atelier pâtissier visible aux adresses web suivantes :

www.latelier-patissier.com

www.latelier-patissier.fr

ou effectuer un achat à la boutique physique de l'Atelier pâtissier - Alice & Ben,

ci-après dénommé « le client ».

Hébergement du site : OVH.

2. Objet

Les présentes conditions visent à définir les modalités de vente entre la SARL RUGIPERL et le Client, de la commande aux services, en passant par le paiement et la livraison. Elles règlent

toutes les étapes nécessaires à la passation de commande entre les parties contractantes, ceci dans le cadre d'un système de vente à distance sur internet, pour des marchandises et services définis au catalogue de vente du site internet www.latelier-pâtissier.com ou www.latelier-pâtissier.fr (ci-après « le Site »), ou d'un système de vente directe en boutique.

3. Conditions d'application

Les présentes conditions générales de vente sont portées à la connaissance du client pour lui permettre de passer commande et d'effectuer ses achats.

Le fait pour le client de remplir le bon de commande (remplissage du panier) figurant sur le site et de confirmer la commande (validation du panier), ou d'effectuer un achat en boutique,

vaut acceptation pleine et entière des conditions générales de vente, lesquelles sont seules applicables au contrat qui suit.

Si une condition venait à faire défaut, elle serait considérée être régie par les usages en vigueur dans le secteur de la vente à distance dont les sociétés ont siège en France.

4. Articles et produits

Les produits proposés sont ceux qui figurent dans le catalogue publié sur le site dans la limite des stocks disponibles et sous réserve du bon fonctionnement du site.

Chaque produit est présenté accompagné d'une photographie et d'un descriptif établi par la SARL RUGIPERL. Les descriptifs sont destinés à présenter au client les caractéristiques essentielles des produits avant la prise de commande définitive et ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité de la SARL RUGIPERL. Les visuels des produits sont fournis à titre indicatif, et ne sont pas contractuels.

5. Commandes sur la boutique en ligne

Pour passer commande le client s'engage à remplir le bon de commande avec précision et rigueur. A ce titre, il s'engage à

renseigner intégralement les différentes rubriques nécessaires au bon traitement de sa commande :

- choix du/des produits
- quantité de produits souhaités
- renseignement de l'adresse de facturation
- choix de la date et du créneau horaire de retrait
- choix du mode de paiement
- validation de la commande après vérification
- paiement de la commande dans les conditions prévues

6. Commande pour un événement spécial

Toute commande pour un événement particulier, c'est-à-dire : - hors produits de la boutique en ligne

- ou d'un montant minimum de 200€ TTC
- ou de produits personnalisés pour le client

devra faire l'objet d'une prise de contact préalable du Client envers la SARL RUGIPERL.

Dans le cadre d'une commande de produits, les 2 parties pourront se rencontrer afin d'effectuer une dégustation de produits à l'Atelier pâtissier. Le tarif de la dégustation sera annoncé préalablement au client par la SARL RUGIPERL et la montant de la dégustation devra être versé par chèque à l'ordre de l'Atelier pâtissier. Le chèque sera encaissé si le client ne souhaite pas engager l'Atelier pâtissier pour l'évènement pour lequel la dégustation a eu lieu. Si la collaboration se poursuit, soit le chèque sera encaissé, soit la dégustation sera ensuite facturée en sus au client.

Une fois la dégustation réalisée, l'Atelier pâtissier proposera au client un devis, sur la base des souhaits exprimés suite à la dégustation.

Qu'il s'agisse d'une commande de produits ou de services, le devis est communiqué au client par écrit, par e-mail, télécopie ou lettre.

L'acceptation du devis par écrit (notamment, e-mail, télécopie, lettre, bon de commande) par le client implique de la part de ce

dernier l'acceptation sans réserve des présentes conditions générales de vente en vigueur au jour de la communication du devis, telles qu'elles apparaissent sur le site internet de l'Atelier pâtissier (www.latelier-pâtissier.com).

Le client garantit avoir la capacité juridique pour contracter valablement les produits et services proposés par l'Atelier pâtissier sur le site www.latelier-pâtissier.com ou sur le devis qui lui est proposé.

Lors de l'acceptation du devis par le client, celui-ci est tenu de payer un acompte de 30% du montant Toutes taxes Comprises du tarif proposé sur le devis. Le paiement de l'acompte doit intervenir au plus tard 15 jours calendaire avant l'Événement. L'acompte est dû, même en cas d'annulation ultérieure de l'Événement, dans les conditions exposées ci-après.

La réservation de l'Événement (et donc de sa date) au profit du Client est définitive à réception de l'acompte. Cette réception donne lieu à une confirmation écrite par l'Atelier pâtissier (notamment, e-mail, télécopie ou lettre). Avant le paiement de l'acompte, la réservation de l'Événement n'est que provisoire. Tout paiement tardif peut entraîner le report de l'Événement. L'Atelier pâtissier ne pourra pas être tenu responsable de ce report.

En cas de report de l'Événement en raison du retard du paiement de l'acompte, l'acompte reste dû et le client pourra réorganiser l'Événement, aux mêmes conditions de prix, dans les trois mois suivants l'Événement initial, sous réserve des disponibilités de l'Atelier pâtissier et du paiement de l'acompte.

Faute d'avoir réorganisé l'Événement sous ce délai, le client perd son droit sur l'Événement et reste tenu de payer l'acompte à l'Atelier pâtissier à titre de dommages et intérêts.

Le règlement des acomptes et du solde du prix se fait par virement bancaire, en espèces, par carte bancaire, par chèque libellé à l'ordre de l'Atelier pâtissier, ou par paiement via le Site.

Les chèques doivent être libellés en euros et tirés sur une banque domiciliée en France ou à Monaco.

En application de la loi du 4 août 2008, toute somme non payée 30 jours après l'Événement donne lieu, sans mise en demeure préalable, au paiement d'intérêts de pénalités de retard au taux de trois fois le taux légal en vigueur.

Après acceptation du devis par le client, toute modification des produits ou prestations commandés pour l'Événement est soumise aux conditions suivantes :

1. Toute modification communiquée par écrit à l'Atelier pâtissier au plus tard DIX jours calendaire avant le jour de l'Événement, entraînera une réduction ou une augmentation du prix global de l'Événement conforme au devis, sans pénalité.

2. Toute diminution du nombre de produits commandés, communiquée par écrit à l'Atelier pâtissier moins de DIX jours calendaire avant le jour de l'Événement, ne pourra donner lieu à une diminution du prix.

3. Toute augmentation du nombre de produits commandés, communiquée par écrit à l'Atelier pâtissier moins de DIX jours calendaire avant le jour de l'Événement sera soumise à l'accord exprès de l'Atelier pâtissier en fonction des possibilités d'approvisionnement supplémentaires. Le coût des produits additionnels fera l'objet d'un tarif supplémentaire, conforme au devis, proposé par écrit par l'Atelier pâtissier et devant être accepté par écrit.

Annulation globale de l'Événement par le client, après acceptation du devis :

Après acceptation du devis par le client, toute annulation globale de l'Événement est soumise aux conditions suivantes :

1. Si la demande d'annulation est communiquée par écrit à l'Atelier pâtissier au plus tard QUINZE jours calendaire avant l'Événement, le montant total de l'acompte sera conservé mais pourra être utilisé pour un nouvel Événement dans les trois mois suivants l'Événement initial, sous réserve des disponibilités de l'Atelier pâtissier.

2. Si la demande d'annulation est communiquée par écrit à l'Atelier pâtissier après ce délai mais au plus tard SEPT jours calendaire avant l'Événement, 50% du montant de l'acompte sera acquis à titre de dommages et intérêts pour l'annulation tardive. Le solde sera conservé et pourra être réutilisé pour un Événement ultérieur dans les trois mois suivants l'Événement initial, sous réserve des disponibilités de l'Atelier pâtissier. Dans les deux hypothèses visées ci-dessus, faute d'avoir réorganisé l'Événement sous le délai de trois mois, le client perd son droit sur l'Événement et l'acompte ou son solde sera acquis à l'Atelier pâtissier à titre de dommages et intérêts pour annulation tardive.

3. Si la demande d'annulation est communiquée à l'Atelier pâtissier moins de SEPT jours calendaire avant l'Événement, l'intégralité de l'acompte sera acquis à l'Atelier pâtissier à titre de dommages et intérêts pour annulation tardive.

L'Atelier pâtissier se réserve le droit d'annuler un Événement en cas de force majeure et une telle annulation ne pourra engager sa responsabilité.

Le client reconnaît et accepte que l'approvisionnement en produits destinés à l'Événement est soumis aux aléas du marché, en particulier pour certains produits saisonniers ou à caractère exceptionnel.

Le client accepte en conséquence que l'Atelier pâtissier procède à quelques ajustements sur une recette initialement proposée pour un Événement donné en fonction de la disponibilité des produits. Lorsque de tels ajustements ne modifient pas fondamentalement la recette ou son esprit, l'Événement est maintenu et ces ajustements ne donnent pas lieu à un remboursement du prix, total ou partiel.

7. Cours de pâtisserie

La SARL RUGIPERL propose des cours de pâtisserie pour les particuliers et les entreprises dont les différentes formules sont présentées sur son site internet à l'adresse www.latelier-patissier.com

Le contenu du cours, son lieu, ses dates et horaires ainsi que son prix sont présentés sur le site internet.

L'achat d'un ou plusieurs cours de pâtisserie implique de la part du client l'acceptation sans réserve des présentes conditions générales de vente en vigueur au jour de l'inscription au cours, telles qu'elles apparaissent sur le site internet de la SARL RUGIPERL (www.latelier-patissier.com).

Le client garantit avoir la capacité juridique pour contracter valablement les produits et services proposés par la SARL RUGIPERL sur le site www.latelier-patissier.com

8. Inscription aux cours

L'inscription aux cours de pâtisserie se fait via le site internet www.latelier-patissier.com, par téléphone ou en boutique, dans la limite des places disponibles.

L'inscription peut être effectuée tant que le cours est ouvert à la réservation sur le site internet de la SARL RUGIPERL/L'Atelier pâtissier.

L'inscription ne devient définitive qu'à réception du paiement de la SARL RUGIPERL qui envoie par la suite un e-mail de confirmation d'inscription.

La SARL RUGIPERL se réserve le droit d'annuler la réservation lorsque l'identité du client ou son adresse e-mail sont inexactes.

9. Tarifs et modalités de règlement des cours

Le prix du cours est celui qui figure sur le site internet www.latelier-patissier.com au jour de la réservation.

Les prix sont exprimés en EUROS TTC.

Le règlement du prix du cours est dû à compter de l'inscription au cours. Le prix du cours de pâtisserie doit être payé par le client au plus tard le jour du cours, au lieu de réalisation du cours. L'inscription au cours n'est définitive qu'une fois le cours réglé par le client. Si le client s'inscrit, mais ne règle pas le cours, il s'expose au risque que le cours soit rempli et qu'il ne puisse pas y assister.

En application de la loi du 4 août 2008, toute somme non payée 30 jours après le cours de pâtisserie donne lieu, sans mise en demeure préalable, au paiement d'intérêts de pénalités de retard au taux de trois fois le taux légal en vigueur.

Le règlement peut être réalisé en espèces, par carte bancaire, par chèque libellé à l'ordre de L'Atelier pâtissier ou de la SARL RUGIPERL ou par paiement via le Site. Le règlement peut être effectué d

irectement sur le site internet lors de la réservation, par envoi postal d'un

chèque bancaire, ou en boutique jusqu'au moment du cours.

Le règlement peut également être réalisé par un Carte Cadeau de L'Atelier pâtissier en cours de validité.

Les cartes bancaires émises par des banques domiciliées hors de France doivent obligatoirement être des cartes bancaires internationales.

Les chèques doivent être libellés en euros et tirés sur une banque domiciliée en France ou à Monaco.

10. Privatisation de l'Atelier pour un cours

A partir de 4 participants, le groupe peut demander la privatisation de l'Atelier pâtissier pour un cours de pâtisserie. Le nombre de participants maximum est limité à 16 adultes ou 10 enfants. La privatisation intervient lorsque les 2 parties tombent d'accord sur une date et un créneau horaire et que des arrhes correspondant à 30% de la somme totale sont versées par les clients. S'il s'agit d'un chèque bancaire, celui-ci sera encaissé. Les arrhes peuvent également être versées en espèces, carte bancaire ou paiement paypal.

La réservation du créneau horaire n'est définitive qu'au versement de ces arrhes. Elle donne lieu à un e-mail de confirmation de L'Atelier pâtissier/la SARL RUGIPERL.

- Toute diminution du nombre de participants communiquée par écrit à la SARL RUGIPERL au plus tard QUATRE jours ouvrés avant le jour du cours réservé entraînera une diminution proportionnelle du prix global du cours, sans pénalité. La SARL RUGIPERL

diminuera le montant restant à payer du montant du cours de la ou les personne(s) ne venant pas au cours.

- Toute diminution du nombre de participants communiquée par écrit à la SARL RUGIPERL moins de QUATRE jours ouvrés avant le jour du cours réservé ne pourra donner lieu à une diminution du prix globale du cours. La SARL RUGIPERL gardera les arrhes versées pour payer la part des personnes n'ayant pas participé au cours et le préjudice résultant de la défection tardive de ces non participants. Le montant restant sera exigé le jour du cours.
- L'annulation globale de la participation communiquée par écrit à la SARL RUGIPERL au plus tard SIX jours ouvrés avant le jour du cours réservé n'entraînera pas de pénalité. La SARL RUGIPERL restituera au client les arrhes versées par chèque. Le client devra se déplacer à l'Atelier pâtissier pour récupérer le chèque de remboursement des arrhes.
- L'annulation globale de la participation communiquée par écrit à la SARL RUGIPERL moins de SIX jours ouvrés avant le jour du cours réservé entraînera l'application d'une pénalité, du montant des arrhes versées, qui ne seront donc pas restituées au client.

11. Responsabilité

La SARL RUGIPERL se réserve le droit d'annuler un cours en cas de force majeure et une telle annulation ne pourra engager sa responsabilité. Dans ce cas, et peu importe combien de temps avant le cours celui-ci serait annulé, la SARL RUGIPERL s'engagera à rembourser au client les arrhes qui auraient pu être versées.

Le client reconnaît et accepte que l'approvisionnement en produits destinés au cours de cuisine est soumis aux aléas du marché, en particulier pour certains produits saisonniers ou à caractère exceptionnel.

Le client accepte en conséquence que L'Atelier pâtissier procède à quelques ajustements sur une recette initialement proposée pour un cours donné en fonction de la disponibilité des produits. Lorsque de tels ajustements ne modifient pas fondamentalement la

recette ou son esprit, le cours est maintenu et ces ajustements ne donnent pas lieu à un remboursement du prix, total ou partiel.

Lorsque les aléas du marché contraignent L'Atelier pâtissier à modifier fondamentalement la recette proposée, L'Atelier pâtissier se réserve le droit d'annuler le cours réservé et de reprogrammer celui-ci pour une date ultérieure. L'Atelier pâtissier en informera le client dans les meilleurs délais, reprogrammera le cours à une date ultérieure et réservera une place au client si ce dernier le souhaite.

Les cours de pâtisserie impliquent la participation active du client. Ce dernier accepte de se montrer vigilant et de se soumettre aux consignes d'hygiène et de sécurité qui lui sont données par L'Atelier pâtissier, pour le bon déroulement du cours.

La SARL RUGIPERL ne pourra pas être tenue responsable des dommages causés à la personne du client ou à ses biens lors des exercices de cuisine.

SARL RUGIPERL ne pourra pas être tenu responsable de tout dommage ou perte des objets et effets personnels apportés par le client. A l'issue du cours, le client qui souhaite reproduire une recette proposée par L'Atelier pâtissier le fait sous sa responsabilité. Il lui appartient de veiller à ce qu'aucun risque ne résulte de la préparation de la recette ou de la consommation des produits qu'il aura acquis de lui-même. L'Atelier pâtissier ne pourra pas être tenu responsable du résultat d'une recette réalisée par le client, sous sa responsabilité, au motif qu'elle aurait été préalablement proposée lors d'un cours.

Les recettes envoyées au client à l'issue du cours ne reproduisent pas nécessairement l'ensemble des informations et données communiquées au client pendant le cours. L'Atelier pâtissier veille à ce que ces documents ou fichiers reproduisent les informations principales qui permettent au client, en combinaison avec les enseignements reçus de L'Atelier pâtissier pendant le cours, de réaliser la recette proposée pendant le cours.

Le client a la possibilité d'emporter les plats préparés pendant le cours pour les consommer hors de L'Atelier pâtissier, sous sa responsabilité. Les plats doivent être conservés au frais et consommés rapidement. La SARL RUGIPERL ne pourra pas être

tenue responsable des dommages résultant de la consommation des plats préparés dans un atelier et consommés hors de celui-ci.

12. Propriété

Les recettes proposées par L'Atelier pâtissier, élaborées pendant le cours et/ou dont une copie est envoyée par e-mail à l'issue du cours sont la propriété de L'Atelier pâtissier.

La reproduction, la représentation et la publication des recettes proposées par L'Atelier pâtissier sont autorisées pour un usage exclusivement privé ou non-commercial, sous réserve de respecter la paternité de la recette en indiquant, sur le support de diffusion ou de présentation de la recette et au bas de celle-ci, de façon apparente et lisible, la mention « recette proposée par L'Atelier pâtissier - Alice & Ben ».

13. Moyens de paiement sur la boutique en ligne hors cours

Le règlement des produits se fait par les moyens de paiement suivants :

- carte bancaire VISA ou EUROCARD MASTERCARD en ligne depuis le site par le système de paiement sécurisé Paypal décrit au paragraphe 14. La validation du paiement par carte

inimum de 30%. Le client peut également décider de régler l'entièreté de la commande en ligne. Les commandes

non réglées ne peuvent être retirées.

14. Droit de rétractation

Le délai de rétraction de 7 jours ne s'applique pas pour les contrats de fourniture de produits périssables, agroalimentaires telles que les marchandises vendues par la SARL RUGIPERL et le client ne saurait ainsi s'en prévaloir.

Toutefois, dans la limite du possible, une modification ou annulation de sa part pourra être prise en compte 48h avant la préparation du colis (sauf commande spécifique pour laquelle aucune modification ne pourra être apportée après réalisation).

Cette possibilité est appréciable au cas par cas par la SARL RUGIPERL. En cas d'annulation, un avoir du montant de la commande sera crédité au client qui ne pourra en aucun cas exiger un remboursement.

Les cours de pâtisserie dispensés par L'Atelier pâtissier constituent une prestation de services de restauration fournie à une date ou selon une périodicité déterminée par application des dispositions de l'article L 121-20-4 du Code de la consommation.

En conséquence, le client est informé qu'il ne bénéficie pas du droit de rétractation prévu par les dispositions de l'article L 121-19 du Code de la consommation.

15. Rupture de stock

Les produits proposés sur le site le sont dans la limite des stocks disponibles. Un produit devenu indisponible sera retiré du catalogue de produits en ligne dans les plus brefs délais. Toutefois, en cas de rupture de stock, la SARL RUGIPERL prendra contact avec le client dans les meilleurs délais afin de convenir avec lui de décaler le retrait en attendant le réapprovisionnement du produit ou de remplacer le produit.

Les produits étant fabriqués de manière artisanale, ils sont donc disponibles en quantités limitées. Certains produits fabriqués spécifiquement durant les fêtes de fin d'année, de Pâques ou autres occasions ne pourront être fabriqués à nouveau ultérieurement. La SARL RUGIPERL se réserve le droit de commercialiser ou non les produits qu'elle souhaite, sur les délais qu'elle souhaite.

16. Prix

Les prix indiqués sur le bon de commande s'entendent en euros TTC, au départ de notre boutique.

La TVA incluse est la TVA française applicable au jour de la commande. Si le taux de TVA venait à être modifié, ces changements pourront être répercutés sur le prix des articles sans que le client en soit préalablement informé. Toutefois les prix ne pourront être modifiés une fois la commande confirmée.

Les prix et frais sont susceptibles de varier ou de fluctuer en fonction des cours des matières premières et du marché en général.

La SARL RUGIPERL se laisse la possibilité d'augmenter ou de diminuer ses prix.

17. Retraits de commandes

Les commandes seront disponibles sur retrait à l'Atelier pâtissier - Alice & Ben au 112 rue du général de Gaulle 57050 Longeville-lès-Metz du mardi au samedi de 9 à 19h et le dimanche de 9h à 13h. Aucun retrait ne sera possible les lundis.

Les délais de retrait sont les suivants :

La SARL RUGIPERL n'effectue pas de livraison, sauf commande spécifique ou accord entre les 2 parties à ce sujet.

Les dépassements de délais de livraison ne peuvent donner lieu à des dommages et intérêts.

En cas d'allongement du délai de retrait ou de non conformité avec la commande, merci de bien vouloir adresser vos réclamations à la SARL RUGIPERL, à l'adresse mail contact@latelier-patisserie qui traitera au cas par cas. La SARL RUGIPERL mettra tout en oeuvre afin de satisfaire au mieux ses clients en cas de problème rencontré lors d'une commande.

	<i>Mardi</i>	<i>Mardi</i>		<i>Mercredi</i>		<i>Jeudi</i>		<i>Vendredi</i>	<i>Samedi</i>		<i>Dimanche</i>	
<i>Moment de la commande</i>	Toute la journée	Avant 14h	Entre 14h et 18h	Avant 14h	Entre 14h et 18h	Avant 14h	Entre 14h et 18h	Toute la journée	Avant 14h	Entre 14h et 18h	Avant 13h	Après 13h
<i>Retrait possible à partir de</i>	Jeudi 9h	Jeudi 9h	Jeudi 16h	Vendredi 9h	Vendredi 16h	Samedi 9h	Samedi 16h	Dimanche de 9h à 13h	Mardi 9h	Mardi 16h	Mercredi 9h	Jeudi 9h

18. Garantie des produits

La SARL RUGIPERL garantit aux clients que les produits sont fabriqués et emballés selon les règles de qualité strictes et conservés conformément aux normes en vigueur en France. Toutefois, la SARL RUGIPERL ne saurait étendre sa garantie sur ses produits si le client n'a pas respecté des conditions de

transport et conservation optimale, notamment dans le cadre d'une rupture de la chaîne de froid par le client.

19. Propriété intellectuelle

Tous les éléments du site (photographies, illustrations, descriptifs, logo, marque...) sont et restent la propriété intellectuelle et exclusive de la SARL RUGIPERL.

La reproduction, la rediffusion ou l'utilisation à quelque titre que ce soit des éléments du site sont soumis à l'autorisation expresse et préalable de la SARL RUGIPERL titulaire de l'ensemble des droits de propriété intellectuelle.

L'utilisateur qui dispose d'un site internet et qui désire placer sur son site un lien simple renvoyant directement au site de la SARL RUGIPERL doit préalablement solliciter l'autorisation de la SARL RUGIPERL.

20. Protection des données personnelles

En commandant via le site, le client consent à l'utilisation par la SARL RUGIPERL des données nominatives le concernant. Ces données sont nécessaires pour assurer le bon traitement des commandes.

L'ensemble de ces informations est traité avec la plus grande rigueur et la plus grande discrétion. La SARL RUGIPERL s'engage à ne pas divulguer à des tiers les informations communiquées par le client sur le site. Celles-ci sont confidentielles. Elles ne seront utilisées que pour le traitement de la commande et pour renforcer et personnaliser la communication notamment par les lettres ou e-mail d'information. Le fichier regroupant ces informations a fait l'objet d'une déclaration auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés sous le n° 1250631.

Les informations recueillies lors de la réservation d'un cours font l'objet d'un traitement informatique destiné à assurer un meilleur suivi de la réservation. La SARL RUGIPERL veille à ce que ces données soient maintenues confidentielles. Elles ne sont pas communiquées à d'éventuels partenaires commerciaux ni à des tiers, sauf autorisation expresse et préalable du client.

Les informations recueillies peuvent être utilisées par la SARL RUGIPERL pour proposer au client ultérieurement les offres commerciales et tenir le client informé des produits, des services et des événements proposés par L'Atelier pâtissier.

Conformément à l'article 34 de la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification et de suppression des données qui le

concernent. Pour exercer ce droit et obtenir des informations, le client peut contacter la SARL RUGIPERL à l'adresse mail suivante : contact@latelier-patissier.com

21. Différend

Les présentes conditions générales de ventes sont soumises à la loi française.

Toute réclamation en relation avec un cours de pâtisserie doit être adressée par écrit à L'Atelier pâtissier, 112 rue du général de Gaulle 57050 Longeville-lès-Metz ou par e-mail : contact@latelier-patissier.com.

Les données enregistrées sur le site www.latelier-patissier.com peuvent être utilisées à titre de preuve des communications entre les parties, des réservations réalisées par le client et des transactions passées entre la SARL RUGIPERL et le client.

Tout différend entre la SARL RUGIPERL et le client relatif à ces conditions générales de vente ou à la réalisation d'un cours de pâtisserie, à défaut de solution amiable, sera de la compétence des Tribunaux du ressort de la Cour d'Appel de Metz.

22. Sécurité des données

La SARL RUGIPERL n'a jamais accès aux informations confidentielles relatives aux moyens de paiement. C'est pourquoi les coordonnées bancaires du client lui seront demandées à chaque commande. Afin d'assurer la sécurité des paiements ; le site de la SARL RUGIPERL utilise le service de paiement sécurisé de Paypal pour lequel l'inscription n'est pas obligatoire. En effet, seul Paypal dispose des informations confidentielles (n° de carte, date de validité, cryptogramme) inaccessibles par un tiers.

Les données confidentielles sont directement transmises cryptées sur le serveur Paypal sans transiter sur les supports physiques du serveur de la SARL RUGIPERL.

23. Modification des conditions générales de vente

La SARL RUGIPERL se réserve le droit de modifier les présentes conditions générales de vente. Toute nouvelle version de celles-ci sera signalée préalablement sur le site.

24. Modalités liées à l'achat d'une carte cadeau

Le paiement de la carte cadeau fait office d'acceptation des présentes conditions générales de vente.

- Principe de fonctionnement de la carte cadeau :

La carte cadeau L'Atelier pâtissier fonctionne comme un chèque cadeau de la valeur du montant de la carte. Cette carte sera donc utilisée le jour J par son bénéficiaire pour régler tout ou partie du montant d'une réservation pour un régler une commande de pâtisseries, ou du matériel ou des ingrédients achetés en boutique. Ces achats restant régis par les CGV s'y rapportant. Si le montant de la réservation souhaitée dépasse la valeur de la carte cadeau, alors le bénéficiaire de la carte devra payer la différence en faveur de l'Atelier pâtissier.

Dans le cas où la réservation souhaitée est d'un montant inférieur à la valeur de la carte cadeau, le montant de la réservation ou des achats sera déduit du montant de la carte cadeau, et le solde pourra être utilisé ultérieurement, en autant de fois que souhaité, dans la limite de la date de validité inscrite sur la carte.

- Achat en ligne sur notre site internet www.latelier-patisserie.com :

Tout achat d'une carte cadeau, quel qu'en soit le montant, doit être confirmé par le paiement de la totalité du montant de la carte souhaitée. Ceci peut être réglé directement sur Internet de manière

sécurisée via la plateforme Paypal, ou par l'intermédiaire de notre centrale de réservation téléphonique. Les modes de paiements acceptés sont : Paypal ou virement bancaire. Pour un achat avec paiement par virement, si le paiement n'est pas honoré dans les 5 jours ouvrés, l'achat est automatiquement annulé sans recours possible.

Il est possible d'acheter une carte cadeau en direct par téléphone ou sur place à L'Atelier pâtissier. Tout achat d'une carte cadeau, quel qu'en soit le montant, doit être confirmé par le paiement de la totalité du montant de la carte souhaitée. Les modes de paiements acceptés sont : carte bancaire, chèque, ou espèces. L'achat n'est définitif qu'une fois le montant acquitté.

L'Atelier pâtissier se donne deux semaines calendaires pour procéder à l'envoi de la carte cadeau, donc merci de nous contacter pour toute demande urgente.

- Conditions de rétractation, durée de validité de la carte cadeau :

Vous disposez d'un délai légal de 14 jours pour annuler votre achat. Il vous sera remboursé dans un délai de 15 jours à réception de votre confirmation écrite, et du renvoi physique de la carte (par courrier ou directement en la rapportant en boutique).

Passé le délai de 14 jours, la carte cadeau ne pourra plus être remboursée, quel qu'en soit le motif.

Toute carte cadeau achetée est valide pour une durée de minimum 12 mois à compter de la date d'achat. Elle n'est utilisable bien sûr que hors de nos périodes de congés annuels.

Il est à noter que certaines périodes pourraient présenter moins, voire pas du tout de cours. Auquel cas L'Atelier pâtissier pourrait prolonger la date de validité de la carte de 6 mois sur simple demande.

- Conditions de prolongation de durée de validité :

En cas de non utilisation de la carte cadeau durant sa période de validité, L'Atelier pâtissier pourrait prolonger de 3 mois la validité de la carte, sur simple demande écrite. Pensez à vous munir du numéro de carte et du nom et prénom du titulaire pour ce faire. Il faudra également formuler cette demande avant que la carte ne soit échue, c'est à dire avant le premier jour du mois suivant la fin de validité de la carte.

- Cas de force majeure :

En cas de force majeure (catastrophe naturelle,...) contraignant la SARL RUGIPERL à ne pas pouvoir honorer ses engagements, celle-ci s'engage à restituer l'intégralité des montants encaissés sans que les clients puissent prétendre à aucun autre dédommagement ou poursuite.

- Comment utiliser une carte cadeau pour réserver un cours ?

Une carte cadeau fonctionne comme un chèque cadeau vous permettant de régler tout ou partie de votre cours. Une fois en possession de votre carte, vous pouvez vous rendre sur le site <http://www.latelier-patissier.com/> dans la rubrique cours et choisir votre cours en fonction de vos envies.

Il faudra : placer le cours de votre choix dans le panier, valider votre panier, vous créer un compte, ou vous connecter à votre compte si vous en possédez un, puis en fin de processus de commande au moment de régler, vous verrez apparaître un bouton disant « je possède une carte cadeau et réglerai avec en boutique ». Aucun numéro n'est à entrer.

Attention à bien vérifier que la carte est valable à la date de la réalisation du cours, et non seulement au moment de la réservation. Si votre carte n'était plus valable, le règlement pourra vous être demandé le jour du cours avant le démarrage de celui-ci.

Si le montant de la carte était insuffisant pour couvrir le montant de vos achats, le complément vous serait demandé le jour de leur retrait ou exécution.

Dernière version : janvier 2019.