

ARTICLE 1 – OBJET

Les présentes Conditions Générales de Vente détaillent les droits et obligations de l'entreprise Loon Gâteaux, dont le siège social est situé 142 route de Reyrieux, 01600 Trévoux, immatriculée au Registre des métiers sous le n° 87934496800018, et de ses clients, dans le cadre de son activité de pâtissier cake designer.

Toute commande passée auprès de Loon Gâteaux implique l'acceptation sans réserve des présentes CGV.

ARTICLE 2 – PRIX ET MODE DE PAIEMENT

Les prix sont ceux en vigueur au jour de la prise de commande, libellés en euros. Loon Gâteaux se réserve le droit de modifier ses tarifs à tout moment, sans que cela n'affecte les commandes déjà enregistrées.

Les règlements sont acceptés par virement bancaire, chèque à l'ordre de N. Coupleux, espèces ou paiement par carte bancaire.

ARTICLE 3 – RABAIS, RISTOURNE, ESCOMPTE

Les tarifs proposés comprennent les éventuels rabais et ristournes. Aucun escompte ne sera accordé en cas de paiement anticipé.

ARTICLE 4 – ACOMPTE, ANNULATION ET REMBOURSEMENT

Toute commande est consentie uniquement sur devis. La réservation est validée après signature du devis et versement d'un acompte de **50 %** du montant total. Suite à l'envoi du devis, aucune relance ne sera effectuée. La date reste disponible jusqu'à réception de l'acompte signé.

Modalités de règlement du solde :

- Gâteaux simples et layer cakes : le solde est dû le jour du retrait ou de la livraison.
- Pièces montées et gâteaux de mariage : le solde est dû **30 jours avant** la date de l'événement.

Annulation : Toute annulation doit être notifiée par écrit.

- Plus de 90 jours avant l'événement : l'acompte est remboursé à 50 %.

- Entre 30 et 90 jours : l'acompte est conservé intégralement.
- Moins de 30 jours : le montant total de la commande reste dû.

En cas d'annulation de la part de Loon Gâteaux (force majeure uniquement), les sommes versées sont intégralement remboursées.

ARTICLE 5 – DÉFAUT DE PAIEMENT

En cas de non-règlement du solde à l'échéance convenue, Loon Gâteaux se réserve le droit de conserver la marchandise. Les voies de recours légales pourront être mises en œuvre.

ARTICLE 6 – LIVRAISON

La livraison est proposée pour les commandes de gâteaux à partir de 50 parts et/ou d'un montant minimum de 350 €. Pour les autres commandes, le retrait s'effectue au laboratoire : 142 route de Reyrieux, 01600 Trévoux, sur rendez-vous fixé à l'avance.

Frais de livraison : calculés au kilomètre et précisés dans le devis. Des frais d'installation peuvent s'ajouter selon les conditions de mise en place sur le lieu de réception ; ils sont également indiqués dans le devis.

Une personne doit impérativement être présente sur le lieu de livraison à l'heure convenue. Tout déplacement supplémentaire occasionné par une absence sera facturé au client.

Les commandes pour un événement le dimanche sont retirées ou livrées obligatoirement la veille en fin de journée.

ARTICLE 7 – TRANSFERT DE RESPONSABILITÉ

Une fois la livraison effectuée ou la commande retirée, celle-ci est placée sous l'entière responsabilité du client. Loon Gâteaux ne pourra être tenue responsable de tout dommage survenant après ce transfert, notamment en cas de non-respect des consignes de transport ou de conservation.

ARTICLE 8 – ALLERGÈNES ET ADAPTATIONS

Tous les gâteaux produits par Loon Gâteaux sont fabriqués dans un laboratoire où sont utilisés : gluten, lait, œufs, fruits à coque, arachides. Des traces de ces allergènes peuvent être présentes dans l'ensemble des préparations.

En cas d'allergie ou d'intolérance, le client doit en informer Loon Gâteaux par écrit au moment de la commande ; cela sera stipulé sur le devis.

Adaptations sans gluten / sans lactose : Loon Gâteaux propose des tiers adaptés aux intolérances, produits selon un protocole spécifique. Ces adaptations ne garantissent pas l'absence totale de traces et ne sont pas adaptées aux allergies sévères ni à la maladie cœliaque. Il appartient au client d'en informer ses convives. Loon Gâteaux ne pourra être tenue responsable en cas de réaction allergique survenant dans ces circonstances.

ARTICLE 9 – CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Loon Gâteaux conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement intégral du prix. En cas de redressement ou de liquidation judiciaire de l'acheteur, Loon Gâteaux se réserve le droit de revendiquer les marchandises impayées dans le cadre de la procédure collective.

Les créations, dessins, croquis et suggestions de prestations réalisés par Loon Gâteaux restent sa propriété intellectuelle, avant et après la vente. Tout manquement à ce droit pourra entraîner des poursuites.

ARTICLE 10 – CONDITIONS DE DÉGUSTATION

Une séance de dégustation est proposée pour les commandes de pièces montées à partir de 70 personnes, sur rendez-vous au laboratoire. Tarif : 30 €, pour 2 personnes et 3 parfums. Le règlement est dû avant le rendez-vous. En cas d'annulation moins de 72 heures avant le rendez-vous, Loon Gâteaux se réserve le droit de conserver le règlement.

ARTICLE 11 – DESIGN ET PERSONNALISATION

Les créations Loon Gâteaux sont entièrement personnalisées. Le design, les saveurs et le thème sont définis conjointement avec le client et consignés dans le devis. Aucune modification n'est acceptée après signature du devis avec bon pour accord.

ARTICLE 12 – VARIATION DE DESIGN

Loon Gâteaux se réserve le droit d'apporter des ajustements mineurs au design si cela s'avère nécessaire pour garantir la qualité de la création. Les productions étant entièrement réalisées à la main, de légères variations entre deux pièces similaires sont inhérentes à ce mode de fabrication artisanale.

ARTICLE 13 – CONDITIONS ATELIER

Des ateliers pâtisserie sont proposés sur commande. Le tarif est celui en vigueur au jour de la réservation. Le règlement est dû à la commande et n'est pas remboursable, sauf annulation de la part de Loon Gâteaux.

ARTICLE 14 – DROIT À L'IMAGE

Loon Gâteaux se réserve le droit d'utiliser des photographies des créations réalisées à des fins de communication : site internet, Instagram, portfolio, supports imprimés, etc. Le client souhaitant s'opposer à cette utilisation doit en informer Loon Gâteaux par écrit au moment de la commande.

ARTICLE 15 – STRUCTURE ET DÉCORS

La réalisation de certains gâteaux ou décorations nécessite l'emploi d'accessoires non comestibles à usage alimentaire (tiges en bois, pics, tiges métalliques ou plastiques, etc.). Il est de la responsabilité du client de les retirer avant la découpe et de les tenir hors de portée des enfants.

ARTICLE 16 – CONSERVATION

- Gâteaux recouverts de pâte à sucre : conservation au réfrigérateur, sauf indication contraire.
 - Sujets en pâte de modelage : conservation à température ambiante (peuvent être livrés séparément).
 - Tous les autres gâteaux (layer cakes, naked cakes, cupcakes...) : conservation au réfrigérateur.
 - Tous les produits doivent être consommés **dans les 48 heures** suivant l'achat.
-

ARTICLE 17 – RESPONSABILITÉ

Loon Gâteaux décline toute responsabilité dans les cas suivants, survenus après livraison ou retrait : ajout de fleurs fraîches ou d'éléments décoratifs non adaptés au contact alimentaire, ou non-respect des consignes de transport et de conservation.

ARTICLE 18 – FORCE MAJEURE

La responsabilité de Loon Gâteaux ne pourra être engagée en cas de non-exécution ou de retard résultant d'un événement de force majeure au sens de l'article 1218 du Code civil (événement extérieur, imprévisible et irrésistible).

ARTICLE 19 – COMPÉTENCE ET DROIT APPLICABLE

Les présentes CGV sont soumises au droit français. En cas de litige, les parties s'engagent à rechercher une solution amiable. À défaut, le litige sera porté devant le Tribunal de Commerce de Lyon.

Loon Gâteaux se réserve le droit de modifier les présentes CGV à tout moment. Les CGV applicables sont celles en vigueur au jour de la prise de commande.