

# CONDITIONS TECHNIQUES

## DIMENSIONS

Nous vous demanderons de bien vouloir vérifier (et de mesurer) si le lieu de réception (arbres, portails, parking, emplacement...) permet le passage, la manœuvre et le stationnement **à plat** du food truck (ou du barbecue) ainsi que du véhicule.

### LA REMORQUE FOOD TRUCK

- Hauteur: 3m30
- Largeur: 2m40
- Longueur: 5m40 (avec la flèche)

ou

### LA REMORQUE BARBECUE

- Hauteur: 1m90
- Largeur: 2m05
- Longueur: 4m40 (avec la flèche)

### + LE VÉHICULE

- Hauteur: 1m90
- Largeur: 2m21
- Longueur: 4m85



Si ces conditions ne sont pas réunies, il sera de votre responsabilité de voir notre privatisation annulée, même au dernier moment.



Compact	4606
Standard	4956
	5308

# CONDITIONS TECHNIQUES

## ELECTRICITÉ : FOOD-TRUCK

Nous ne sommes pas autonomes en électricité.

Nous aurons besoin:

- D'une prise électrique à moins de **25mètres**, destinée **UNIQUEMENT** au food-truck (si possible la plus puissante) \_voir ci dessous
- D'avoir un accès au tableau électrique (ou à la personne ayant les clés/l'autorisation d'accès) et de savoir à notre arrivée où il se situe.

**PRISE TRIPHASÉ**

*en 32A ou 16A*

**ou**

**PRISE BLEUE: MONOPHASÉ**

*en 32A ou  
16A (prise marché)*

**ou**

**PRISE CLASSIQUE:  
MONOPHASÉ**

*si possible la plus puissante  
(souvent dans la cuisine)*

**NOUS  
AVONS :**



**IL NOUS  
FAUT:**



# CONDITIONS TECHNIQUES

## ELECTRICITÉ : FOOD-TRUCK

Merci de bien vouloir nous indiquer à l'avance sur quel type de prise et où nous serons branchés.

- Nous privilégions tout de même les prises triphasées et monophasées bleu.
- Nous avons aussi un boitier de chantier (voir ci dessous).
- Notre rallonge fait 25m de long et 2,5mm d'épaisseur. Si la prise est à plus de 25m de notre emplacement, merci de bien vouloir préparer une rallonge avec un gros câble (2,5mm) car 1,5 mm d'épaisseur (rallonges classiques) ne fonctionnera pas.
- Si vous avez la moindre question concernant les prises, n'hésitez pas à nous contacter.

### POUR LE BARBECUE AMERICAIN:

Une prise monophasé classique nous suffit

**ENROULEUR 25M - 2,5MM<sup>2</sup>**



**BOITIER DE CHANTIER**



# CONDITIONS GÉNÉRALES

## ANNULATION

Voici les conditions d'annulation de la prestation :

- Si le nombre de convives est inférieur au nombre prévu sur le devis, il y a une possibilité d'annulation de :  
15% du nombre de convives 50 jours avant la prestation  
10% du nombre de convives 30 jours avant la prestation  
5% du nombre de convives 10 jours avant la prestation.
- Au contraire, si le nombre de convives est supérieur au nombre établi dans le devis, merci de nous en faire part au minimum 5 jours avant la date de la prestation.
- Si vous décidez d'annuler la prestation au maximum 30 jours avant l'évènement (dans le cas d'un empêchement suite à un évènement important : décès, hospitalisation grave), votre acompte sera conservé sous forme d'avoir pour la date de report choisi. Cependant, les denrées périssables qui ne pourront pas être conservées (congélation, bocaux...) vous seront facturées. Dans ce cas, nous ferons évidemment notre maximum pour limiter les pertes et le gaspillage de ces denrées, et donc, diminuer la facturation de ces derniers.

# CONDITIONS GÉNÉRALES

## ANNULATION

- La covid-19 ne rentre pas dans un cas de force majeure. Donc si l'annulation se fait suite à un cas de covid-19 ou suite à un autre empêchement (hors cas force majeure), l'acompte sera conservé à titre d'indemnité forfaitaire.
- La SARL Le Boucané Gourmand pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assurer par suite d'un cas de force majeur : fait extérieur, soudain et imprévisible (attentat, guerre, blocage, accident, impossibilité d'accès, grève, restrictions gouvernementales, météo, sinistre affectant notre société...) mais aussi en cas de panne, accident ou toute autre immobilité qui empêcherai le déplacement le jour de la prestation.
- La SARL Le Boucané Gourmand pourrait également se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assurer si les conditions techniques mentionnées n'étaient pas mises en œuvre par le client.

# CONDITIONS GÉNÉRALES

## PAIEMENT

- Nous demandons 30% d'acompte du montant TTC à la signature du devis afin de valider la privatisation et la date. Le solde doit être réglé par virement bancaire dans la semaine précédant l'évènement ou par chèque le jour J. Dans des cas exceptionnels, un délai de 5 jours après l'évènement peut être donné. Si les délais de paiement ne sont pas respectés, alors la SARL le Boucané Gourmand se réserve le droit d'appliquer une majoration.
- A la fin de l'évènement, nous vous demanderons de bien vouloir signer un document approuvant que l'équipe du Boucané Gourmand est bien venue effectuer sa prestation. En plus du devis, celui-ci fera office de preuve auprès d'un huissier si les paiements ne sont pas effectués.

# CONDITIONS GÉNÉRALES

## MATERIEL & TIREUSE

- Toute location ou prêt de matériel ou mobilier devra être rendu en bon état. En confiance accordée, la SARL Le Boucané Gourmand ne prendra pas de chèque de caution, cependant, en cas de casse ou perte, le matériel sera facturé selon sa valeur neuve. L'entreprise se réserve le droit de majorer cette location par jour de retard.
- Concernant la location de tireuses à bière, si le client souhaite les conserver (afin de terminer les fûts) après le départ des équipes du Boucané Gourmand, il se voit dans l'obligation de fournir un chèque de caution de 700€ ou de signer un bon correspondant. Pour que cette caution soit rendue, le client devra rendre la tireuse ainsi que les consignes des fûts à la brasserie concernée (Brasserie des 2 amants ou Brasserie Spore) deux jours maximum après la prestation, sous peine de majoration.

# CONDITIONS GÉNÉRALES

## ALLERGÈNES

- La liste des allergènes (selon votre choix de menu) pourra vous être communiquée sur demande. Nous vous demanderons de bien vouloir nous indiquer les éventuels allergies et/ou régimes alimentaires spécifiques des participants.

## RESTES DE NOURRITURE

- Tous les restes de nourriture pourront bénéficier aux clients sous conditions que celui-ci fournisse ses propres conditionnements (hors formule à volonté). La SARL Le Boucané Gourmand se dégage de toutes responsabilités de conservation des restes alimentaires.

## HORAIRES

- Le Boucané Gourmand prévoit une présence de ses équipes jusqu'à 15h pour un évènement le midi et 23h pour un évènement le soir.
- Si ces horaires ne sont pas respectés, un forfait de 36€/heure/personnel présent vous sera facturé.

# CONDITIONS GÉNÉRALES

## DEVIS

En signant le devis, vous reconnaissez avoir lu et accepté toutes les conditions générales et techniques énoncées dans ce document.

*Nous restons évidemment à votre disposition pour toute demande ou question.*

## NOUS CONTACTER

SARL LE BOUCANÉ GOURMAND

**07.69.67.13.17**

**[leboucanegourmand@gmail.com](mailto:leboucanegourmand@gmail.com)**

