

CADEAUX CLIENTS & COLLABORATEURS COMITÉ D'ENTREPRISES OPÉRATIONS COMMERCIALES I ÉVÉNEMENTS

Meilleurs Ouvriers de France

Chocolatier I Pâtissier





Champion du Monde des Métiers du Dessert

Notre histoire, ADN 100% ARTISAN

EXCELLENCE, CONFIANCE, RESPECT, CHALLENGE, TRANSMISSION: L'ADN DE LA MAISON CAFFET EST UNIQUE

C'est à Troyes en Champagne, ville d'art et d'histoire où sont ses racines, que Pascal CAFFET a ressenti ses premières émotions chocolatées. Son inspiration est née dans le petit laboratoire de son père, aux côtés de celui qui lui a transmis sa passion, son exigence et sa riqueur.

Depuis 70 ans, la Maison CAFFET trace la voie de l'excellence en Chocolaterie Pâtisserie. C'est l'audace du Maître Artisan es Praliné qui a valu à la maison éponyme son label tant convoité d'Entreprise du Patrimoine Vivant.

Visionnaire hypersensible, créatif exacerbé, curieux, attentif aux autres, le premier Meilleur Ouvrier de France (MOF) de la Maison est un architecte bâtisseur aussi passionné par son métier que par la transmission qui quide ses choix et donne du sens.

LE « FAIT MAISON » SUBLIMÉ

Toujours en quête de saveurs uniques et de matières nobles, la Maison CAFFET sélectionne avec soin ses matières premières et recherche la « pure origine » aux quatre coins du monde : noisettes du Piémont en Italie, amandes de Valence en Espagne...

Au travers d'une démarche constante de recherche et développement (R&D), de qualité, la Maison CAFFET cultive sa créativité autour de produits simples, sobres, beaux, parfaitement équilibrés et peu sucrés. La recherche du goût parfait et du juste équilibre donne à chaque création sa personnalité.

UNE ÉQUIPE FIDÈLE ET SOUDÉE, L'ALCHIMIE DE LA MAISON CAFFET

Savoir détecter les personnalités et créer une équipe de champions, c'est bien plus qu'une recette chez Maison CAFFET, c'est une alchimie. La transmission du savoir-faire est ancrée dans les fondements de l'entreprise. Elle forme chaque année, nombre d'apprentis chocolatiers pâtissiers et les guide vers les plus hauts sommets, la reconnaissance nationale et internationale.

Au sens propre du mot, l'alchimie de la Maison CAFFET, c'est la transformation en continu, l'exaltation d'une réalité : une entreprise familiale au savoirfaire artisanal remarquable. L'exigence partagée transcende le quotidien parfois

jusque dans les cœurs...

UN NOUVEAU MEMBRE ROBUSTE

EN MARS 2022, JEAN-CHRISTOPHE JEANSON, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur rejoint l'aventure Caffet, après près de 20 ans au sein de la Maison LENÔTRE.

Pascal et Jean-Christophe c'est l'Association de deux passionnés. Humour constant, professionnalisme permanent, créativité débordante et mauvaise humeur...absente!

Un des talents de ce duo infatigable, c'est de communiquer aux équipes de la Maison Caffet leur dynamisme et leur incroyable force de travail.

Parce que travailler chez Pascal Caffet, c'est adopter une philosophie de vie, SA philosophie. Ce Meilleur Ouvrier de France Pâtissier est un visionnaire bâtisseur. Rien n'échappe au bleu de ses yeux incisifs. Aussi attentif au monde extérieur qu'au bien-être de ses équipes, tout est source d'inspiration pour lui.







SUBLIMER LE MEILLEUR DE LA NATURE

Chocolats

La Maison CAFFET possède ses propres chocolats de couvertures, reflets d'une signature aromatique inégalable. Les chocolats noir et lait, imaginés par Pascal CAFFET et créés avec son équipe, baptisés Maison CAFFET 001 & Maison CAFFET 002 sont uniques.

MAISON CAFFET 001

Un chocolat noir au profil riche et complexe qui exprime avec élégance le meilleur de deux terroirs d'exception. Son attaque puissante et cacaotée laisse ensuite éclater en bouche des arômes de miel. Le final dévoile des notes légèrement citronnées qui conduisent vers des touches de fruits rouges confits.

MAISON CAFFET 002

Unique en son genre, ses notes délicieusement lactées rappellent le doux souvenir d'un goûter d'enfant. Sa tonalité crémeuse sublime des notes intenses de cacao. En fin de bouche, une légère pointe de noisette parfume subtilement cet instant de gourmandise.

UZ. Vanille

Surnommée l'or noir de Madagascar, la vanille Bourbon est cultivée depuis 1871 sur l'île malgache. Son savoir-faire ancestral nécessite une main d'œuvre importante ainsi qu'une attention continue pour créer son parfum fruité et son odeur riche et ronde si iconique.

04.
Noisettes

Cette merveille piémontaise possède un arôme charmeur et intense. Grâce à un ensoleillement doux et à un air humide et minéral d'altitude, les fruits maturent pleinement pour créer cette alliance si parfaite avec le chocolat.

O3.

Amandes

Originaire de la ville de Valence en Espagne, l'amande Valencia, cultivée sur des étendues de terres très fertiles, est reconnue pour son calibre important et son goût prononcé inégalable. Prisée pour ses qualités gustatives et organoleptiques, elle s'accorde parfaitement avec le chocolat et la vanille.

05.
Pistaches

Notre délicate pistache de Sicile est issue du village de Bronte, réputé pour son climat favorable à la culture de cette matière première. Cet or vert sensationnellement parfumé se distingue par sa saveur inimitable gourmande, presque grillée.

NOS ENGAGEMENTS & GESTES POUR LA PLANÈTE



L'ensemble de nos emballages sont fabriqués en France et ce, depuis 70 ans. Nous avons à coeur de soutenir les entreprises françaises, aux savoir-faire uniques & authentiques.



Réduction des emballages, suppression des cartons de suremballage. Depuis 2 ans c'est près de la superficie de 30 terrains de foot, de carton préservé.



Notre atelier de confections sont basés à Toyes, dans l'Aube. Ces derniers sont dotés des dernières technologies en matière d'optimisation énergétique.



Dématérialisation des factures, digitalisation de nos supports de communication, poubelles à papier dans chaque bureau de notre atelier.

RÉFÉRENCES ILS NOUS FONT CONFIANCE





















ALLOCATION FAMILIALES







PERSONNALISATION DE L'ÉCRIN AUX BONBONS

01. CARTE MESSAGE

Accompagnez vos attentions chocolatées d'un message personnalisé en fonction du destinataire, avec le texte, l'image ou le logotype de votre choix.



Nous créons, selon vos envies et/ ou charte graphique, un bonbon de chocolat 100% personnalisé; de la recette en passant par sa forme et sa finition



02. HABILLAGE COFFRET

Affichez vos couleurs sur nos coffrets à offrir. Créez le design de votre choix ou laissez-vous guider par notre service de création graphique. Nous réalisons pour vous & vos clients les plus uniques des cadeaux!







LIVRAISON CLE EN MAIN



01. MULTI ADRESSES

5, 20 ou bien 500 et + d'adresses ? Nous nous chargeons des expéditions pour vous. Livraison en France et en Europe. Nous assurons le traitement de votre fichier d'envoi ainsi que le suivi des colis.



02. OFFRES EXCLUSIVES

Au contact de notre équipe commerciale dédiée, bénéficiez de remises excluvises selon votre volume d'achat



03. COMITÉ D'ENTREPRISE

La Maison CAFFET vous propose plusieurs avantages à destination de vos collaborateurs : codes promotionnels valables en un clic, tarifs groupés pour vos commandes les plus gourmandes, une offre variée et ce, toute l'année!



LA MAISON CAFFET VOUS COUVRE D'OR!

Partez en quête des MORTIERS D'OR EN OR dissimulés au cœur de nos coffrets : 25 MORTIERS, 70ÈME ANNIVERSAIRE*

Valeur de chaque MORTIER D'OR EN OR : 1400,00 €

Le MORTIER D'OR, recette signature de la Maison CAFFET depuis 1954. Ce praliné feuilleté aux noisettes, inégalé (& inégalable) est né à Troyes entre les mains de Bernard CAFFET. Aujourd'hui encore, son fils Pascal CAFFET et ses équipes perpétuent avec passion, la tradition.

25 MORTIERS D'OR

Poids : 200 g Prix TTC : 29,95 € Prix HT : 28.39 €



NOTRE COLLECTION DE NOËL





9 CHOCOLATS ASSORTIS

Poids : 80 g Prix TTC : 16,90 € Prix HT : 16,02 €



20, 30 & 42 CHOCOLATS ASSORTIS

20 choc. Poids : 180 g Prix TTC : 29,90 € Prix HT : 28,34 €

Prix TTC : 42,90 € Prix HT : 40,66 €

42 choc. Poids : 370 g Prix TTC : 57,90 € Prix HT : 54,88 €

25 CHOCOLATS ASSORTIS

Poids : 220 g Prix TTC : 36,90 € Prix HT : 34,98 €

PRÉSENTEZ VOS VOEUX 2025 **GRAND COFFRET & PETITES ATTENTIONS**



Poids : 140 g Prix TTC : 22,90 € Prix HT : 21,71 €



COFFRETS CHOCO CRÉATION

T1. 8 chocolats & 1 bouchée praliné Poids : 210 g Prix TTC : 43,33 € Prix HT : 41,07 € T2. 40 chocolats & 1 bouchée praliné Poids : 500 g Prix TTC : 88,78 € Prix HT : 84,15 €

T3. 56 chocolats & 1 bouchée praliné Poids : 650 g Prix TTC : 106,95 € Prix HT : 101,37 €

Minimum de commande : 10 écrins.



TABLETTE CHOCO CRÉATION

Poids : 90 g Prix TTC : 13,20 € Prix HT : 11,00 €

Minimum de commande : 30 tablettes.



Poids : 39 g Prix TTC : 5,90 € Prix HT : 5,59 €

CALENDRIER DE L'AVENT

Poids : 570 g

Prix TTC : 105,00 €

Prix HT : 99,53 €





FRITURE AU PRALINÉ, NOIR & LAIT

Poids : 250 g Prix TTC : 28,65 € Prix HT : 27,16 €



Poids : 150 g Prix TTC : 17,20 € Prix HT : 16,30 €



BOITE ŒUFȘ AU PRALINÉ

Poids : 200 g Prix TTC : 27,90 € Prix HT : 23,20 €



TABLETTE AU PRALINÉ, NOIR & LAIT

Poids : 65 g Prix TTC : 9,95 € Prix HT : 8,29 €









27 PRALINÉS ASSORTIS

Poids : 240 g Prix TTC : 39,90 € Prix HT : 37,82 €



25 PRALINÉS ASSORTIS

Poids : 220 g Prix TTC : 36,90 € Prix HT : 34,98 €



64 PRALINÉS ASSORTIS

Poids : 550 g Prix TTC : 80,90 € Prix HT : 76,68 €



48 PRALINÉS ASSORTIS

Poids : 410 g Prix TTC : 65,90 € Prix HT : 62,46 €



100 PRALINÉS ASSORTIS

Poids : 870 g Prix TTC : 109,90 € Prix HT : 104,17 €





9 & 16 CHOCOLATS ASSORTIS

Prix HT : 16,02 €

16 choc. Poids : 140 g Prix TTC : 22,90 €

Prix HT : 21,71 €



27 CHOCOLATS ASSORTIS

Poids : 240 g Prix TTC : 39,90 € Prix HT : 37,82 €



25 CHOCOLATS ASSORTIS

Poids : 220 g Prix TTC : 36,90 € Prix HT : 34,98 €

64 CHOCOLATS ASSORTIS

Poids : 550 g Prix TTC : 80,90 € Prix HT : 76,68 €



48 CHOCOLATS ASSORTIS

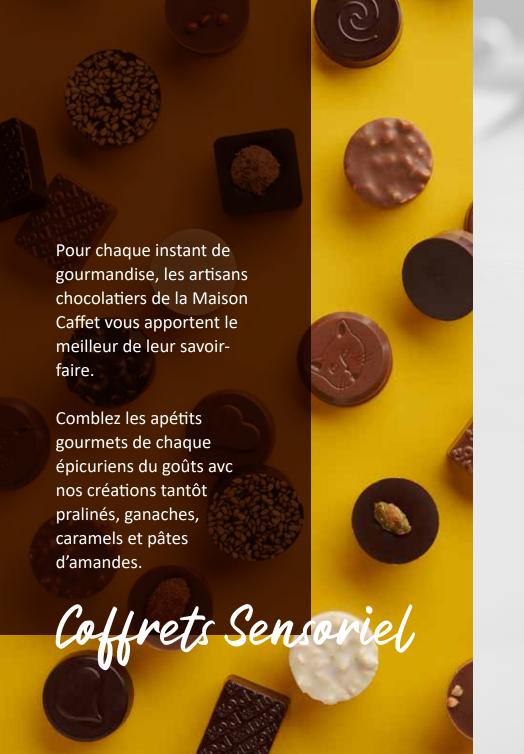
Poids : 410 g Prix TTC : 65,90 € Prix HT : 62,46 €



100 CHOCOLATS ASSORTIS

Poids : 870 g Prix TTC : 109,90 € Prix HT : 104,17 €

Email: offrir@caffet-compagnie.com | 03 25 80 39 75 | Page 11





Poids : 260 g Prix TTC : 42,90 € Prix HT : 40,66 €

NOS COFFRETS DE MACARONS



8 MACARONS ASSORTIS

Poids : 125 g Prix TTC : 12,80 € Prix HT : 12.13 € 16 MACARONS ASSORTIS

Poids : 260 g Prix TTC : 25,60 € Prix HT : 24,27 €. 25 MACARONS ASSORTIS

Poids : 440 g Prix TTC : 39,90 € Prix HT : 37.82 €

COMMENT PASSER VOTRE COMMANDE?

01. CONTACTER NOTRE SERVICE COMMERCIAL

offrir@caffet-compagnie.com | 03 25 80 39 75

02. NOUS VOUS SOUMETTONS VOTRE DEVIS

03. NOUS VALIDONS ENSEMBLE VOTRE DEVIS & LE MODE DE LIVRAISON

Retrait boutique dans l'un de nos points de vente



Livraison chez vos destinataires en France & à l'étranger

Les informations de livraison qui nous sont nécessaires : fichier envoyé par nos équipes dument rempli : société, contact, numéro de téléphone, adresse précise, adresse mail, le tout sans caractères spéciaux. Paiement à la commande.

04. NOUS AJOUTONS VOS ATTENTIONS CHOCOLATÉES
Carte de voeux, messages, sacs etc.

05. VOTRE COMMANDE EST PRÊTE À PARTIR!

Coffret anniversaire - 70 ans Maison CAFFET	PRIX HT	DLC	POIDS NET	DIMENSIONS
Coffret 25 Mortiers - Edition 70ème anniversaire	28,39 €	2 mois	200g	L 20 X h3 X 20cm
Notre collection de noël				
Calendrier de l'avent	99,53 €	2 mois	570g	L 44 X h3 X 44cm
Coffret 9 chocolats assortis - EXPLORATION	16,02 €	2 mois	80g	L 12,5 X h3 X 12,5cm
Coffret 16 chocolats assortis - EXPLORATION	21,71 €	2 mois	140g	L 16,5 X h3 X 16,5cm
Coffret 25 chocolats assortis - EXPLORATION	34,98 €	2 mois	220g	L 20,5 X h3 X 20,5cm
Coffret 20 chocolats assortis - SENSORIEL	28,34 €	2 mois	180g	L 20,2 X h5 X 8,5cm
Coffret 30 chocolats assortis - SENSORIEL	40,66 €	2 mois	260g	L 20,2 X h8 X 8,5cm
Coffret 42 chocolats assortis - SENSORIEL	54,88 €	2 mois	370g	L 28 X h8 X 8,5cm
Souhaitez vos voeux 2025				
Coffret choco-création, taille 1	41,07 €	2 mois	210g	L 16,5 X h3 X 16,5cm
Coffret choco-création, taille 2	84,15 €	2 mois	500g	L 28 X h8 X 8,5cm
Coffret choco-création, taille 3	101,37 €	2 mois	650g	L 16,5 X h10 X 16,5cm
Tablette choco-création	11,00 €	2 mois	90g	L 9,5 X h0,5 X 9,5cm
Reglette 5 oursons praliné	5,59 €	2 mois	39g	L 13 X h1 X 3cm
Collection de Pâques				
Friture au praliné, noir & lait	27,16 €	2 mois	250g	
Oeufs au praliné, noir & lait	16,30 €	2 mois	150g	
Boite oeufs au praliné	23,20 €	2 mois	200g	
Tablette de Pâques	8,29 €	2 mois	65g	
Plaisir régressif				
Coffret 8 oursons praliné & guimauve	30,33 €	2 mois	230g	L 20,2 X h5 X 8,5cm
Coffret 12 oursons praliné & guimauve	45,50 €	2 mois	345g	L 20,5 X h3 X 20,5cm
Coffret 15 oursons praliné & guimauve	56,87 €	2 mois	430g	L 28 X h8 X 8,5cm

Nos coffrets de pralinés	PRIX HT	DLC	POIDS	DIMENSIONS
Coffret 25 pralinés assortis - SDLMPDM	34,98 €	2 mois	220g	L 20 X h3 X 20cm
Coffret 27 pralinés assortis - SDLMPDM	37,82 €	2 mois	240g	L 12,5 X h8 X 12,5cm
Coffret 48 pralinés assortis - SDLMPDM	62,46 €	2 mois	410g	L 16,5 X h8 X 16,5cm
Coffret 64 pralinés assortis - SDLMPDM	76,68 €	2 mois	550g	L 16,5 X h10 X 16,5cm
Coffret 100 pralinés assortis - SDLMPDM	104,17 €	2 mois	930g	L 20,3 X h10 X 20,3cm
Nos coffrets Exploration				
Coffret 9 chocolats assortis - EXPLORATION	16,02 €	2 mois	80g	L 12,5 X h3 X 12,5cm
Coffret 16 chocolats assortis - EXPLORATION	21,71 €	2 mois	140g	L 16,5 X h3 X 16,5cm
Coffret 25 chocolats assortis - EXPLORATION	34,98 €	2 mois	220g	L 20 X h3 X 20cm
Coffret 27 chocolats assortis - EXPLORATION	37,82 €	2 mois	240g	L 12,5 X h8 X 12,5cm
Coffret 48 chocolats assortis - EXPLORATION	62,46 €	2 mois	410g	L 16,5 X h8 X 16,5cm
Coffret 64 chocolats assortis - EXPLORATION	76,68 €	2 mois	550g	L 16,5 X h10 X 16,5cm
Coffret 100 chocolats assortis - EXPLORATION	104,17 €	2 mois	930g	L 20,3 X h10 X 20,3cm
Nos coffrets Sensoriel				
Coffret 20 chocolats assortis - SENSORIEL	28,34 €	2 mois	180g	L 19,5 X h3 X 119,5cm
Coffret 30 chocolats assortis - SENSORIEL	40,66 €	2 mois	260g	L 19,5 X h3 X 119,5cm
Coffret 42 chocolats assortis - SENSORIEL	54,88 €	2 mois	370g	L 19,5 X h3 X 119,5cm
Nos coffrets de macarons				
Coffret 8 macarons	12,13 €	8 jours	125g	L 19,5 X h3 X 119,5cm
Coffret 16 macarons	24,27 €	8 jours	260g	L 19,5 X h3 X 119,5cm
Coffret 25 macarons	37,82 €	8 jours	440g	L 19,5 X h3 X 119,5cm

Tarifs applicables jusqu'au 30.06.24 l Tarif de livraison sur devis l Remise dégressive sur volume.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- 1. Acceptation des conditions générales de ventes: Toute remise de commandes implique l'acceptation sans réserve des présentes conditions générales de vente, auxquelles il ne peut être dérogé sans l'accord écrit exprès de la société SAS CAFFET & Cie, y compris dans l'hypothèse où la demande de dérogation résulterait de stipulations contraires qui figureraient sur le bon de commande de l'auteur de la commande, dans des conditions générales d'achat ou sur tout autre document qui serait transmis par l'auteur de la commande.
- 2. Utilisation des marques « Pascal Caffet » et « Maison Caffet »: A l'exception des personnes, physiques ou morales, qui auraient conclues avec la SAS CAFFET & Cie une licence relative à toute marque dont la SAS CAFFET & Cie serait titulaire ou licenciée, ou tout contrat comportant une licence de ces mêmes marques, il est strictement interdit à tout acheteur de produits auprès de la SAS CAFFET & Cie de revendre lesdits produits sous les marques « Pascal Caffet » et « Maison Caffet », ou toute autre marque qui appartiendrait à la SAS CAFFET & Cie ou dont celle-ci aurait l'usage. Cette interdiction est sans limitation de durée et pour le monde entier.
- 3. Commande: Toute commande adressée à la SAS CAFFET & Cie devra être expressément acceptée par écrit par la SAS CAFFET & Cie. La SAS CAFFET & Cie se réserve le droit de conditionner la réalisation de toute vente au paiement de tout ou partie du prix de la commande, notamment dans les conditions de l'article 9 ci-après, et/ou à la présentation de toutes garanties jugées indispensables, notamment l'avis favorable de notre cabinet de recouvrement. Les commandes téléphoniques ou verbales devront être confirmées par écrit, la date de la commande étant considérée comme étant la date de la réception de la confirmation écrite. Aucune vente ne sera formée tant que la commande adressée à la SAS CAFFET & Cie n'aura pas été expressément acceptée par écrit, y compris par email, par cette dernière et que les paiements et/ou les garanties demandées n'auront pas été réalisés et/ou mises en place.

La saisie d'une commande par le biais d'un système informatisé sécurisé, tels un logiciel ou un site internet dédié, sera considérée comme un écrit valable dès lors que ce système permet une identification sécurisée de l'auteur de la commande, notamment par le recours à une clé d'accès sécurisée composée d'un identifiant et d'un mot de passe. L'auteur de la commande s'engage à conserver strictement confidentiel tout élément d'identification sécurisée qui lui aurait été communiqué par SAS CAFFET & Cie, dont la responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation frauduleuse de cette clé d'accès par tout tiers. La SAS CAFFET & Cie ne sera tenue d'accepter aucune annulation ou modification de toute commande acceptée qui interviendrait après la mise en fabrication de la commande.

- 4. Réserve de propriété: Le transfert de propriété et out produit vendu par la SAS CAFFET & Cie est subordonné au paiement intégral de son prix. La SAS CAFFET & Cie restera donc propriétaire de tout produit vendu par elle tant que le montant des factures afférentes à ces produits n'aura pas été intégralement réglé, quelle que soit la quantité de produits objets de la commande en application des dispositions de l'article 2367 et suivants du Code civil. Toutefois, les risques afférents aux produits vendus seront supportés par l'acheteur dès l'expédition des produits par la SAS CAFFET & Cie. L'acheteur s'engage par conséquent à souscrire à ses frais, toutes assurances couvrant les produits. Tout élément d'individualisation de la marchandise (marque apposée, indication sur l'emballage), doit être soigneusement maintenu de telle sorte que la propriété de la SAS CAFFET & Cie sur la marchandise livrée soit toujours déterminable. Les modalités de stockage des marchandises doivent à tout moment permettre leur identification et les produits doivent en permanence être stockés selon les préconisations qui seront transmises par la SAS CAFFET & Cie. En cas de revente des marchandises à un tiers, opérée dans le courant normal des affaires de l'acheteur, ce dernier s'engage à :
- Stipuler une clause de réserve de propriété à son bénéfice
- Réserver à la SAS CAFFET & Cie le bénéfice de cette clause
- Régler en priorité la SAS CAFFET & Cie à partir du produit de la revente dans le cas où il rentre en possession de ces produits

Compte tenu de la nature fongible des produits, en cas de non-paiement de tout ou partie des sommes dues à l'échéance prévue, et quelle que soit la gestion effective des stocks par l'acheteur, les stocks seront présumés être constitués par les produits impayés. En cas de non-paiement de tout ou partie des sommes dues à l'échéance prévue, la SAS CAFFET & Cie pourra demander la restitution des produits. En cas de refus, le vendeur se réserve le droit de demander au Président du Tribunal de Commerce du lieu de stockage, statuant en référé, la remise des produits, et éventuellement la désignation d'un séquestre qui constate et fixe sa valeur. En cas de procédure de sauvegarde, de redressement ou de liquidation judiciaire, les commandes en cours qui n'auraient pas encore été acceptées seront annulées. La SAS CAFFET & Cie se réserve le droit de revendiquer les marchandises en stock conformément aux dispositions des articles L. 624-16 à L. 624-18 du Code de commerce.

- 5. Prix: Le prix sera déterminé sur la base du barème applicable à la date de la commande. Il sera confirmé dans l'acceptation de la commande qui sera adressée par la SAS CAFFET & Cie. Tous droits, taxes et impôts survenant postérieurement à la commande et avant sa complète exécution, ou toute augmentation de ceux existants avant la facturation sont à la charge de l'acheteur.
- 6. Livraison et délais: La date de livraison et/ou de chargement est déterminée par la SAS CAFFET & Cie. Les délais de livraison sont donnés à titre purement indicatif. Le non-respect des délais de livraison indiqués ne pourra entrainer la résolution de la vente et l'acheteur ne pourra réclamer des dommages et intérêts à ce titre. La date du bon de livraison est considérée comme date d'expédition, sauf preuve contraire. La SAS CAFFET & Cie, avise l'acheteur de la date de départ ou de la date d'arrivée prévue à moins qu'il n'ait été convenu que l'organisation du transport incombe à l'acheteur.
- 7. Transport et Frais de transport : Les marchandises sont expédiées et voyagent aux risques et périls de l'acheteur, même en cas de livraison franco de port.

 Les conditions applicables au transport varient suivant la nature des produits et le lieu de livraison. Sauf convention expresse contraire, le transport est organisé par la SAS CAFFET & Cie. En toute hypothèse

et quelles que soient les conditions commerciales définies avec le client concernant les frais de livraison et leur prise en charge et sauf à ce que le contrat entre SAS CAFFET & Cie l'exclut expressément et spécialement, SAS CAFFET & Cie facturera à titre forfaitaire et pour chaque expédition un montant de 9.90 euros HT à la charge du client afin de compenser les effets des hausses de carburant appliquées par les transporteurs. Commandes en France métropolitaine : pour toute commande supérieure ou égale à 1500 euros hors taxes, l'expédition est franco de port. Pour toute commande inférieure à ce montant, les frais de livraison, dont le montant sera communiqué à l'acheteur lors de la confirmation de commande établie par la SAS CAFFET ET CIE, sont à la charge de l'acheteur. Commandes vers les DOM-TOM et l'étranger : Les frais de transport applicables aux livraisons hors de France métropolitaine sont pris en charge par l'acheteur quel que soit le montant de la commande.

8. Garantie: Il incombe à l'acheteur de vérifier avec le plus grand soin à l'arrivée l'état et la qualité des produits, leur conformité au bon de livraison et à l'accusé de réception de commande, ainsi que l'absence d'anomalies apparentes. Les entreprises de transport et de livraison étant seules responsables des avaries, pertes, ou dommages pouvant intervenir pendant le transport et la SAS CAFFET & Cie ne fournissant aucune garantie à ce titre, il appartient aux destinataires de faire valoir eux-mêmes leurs droits contre les transporteurs. L'acheteur doit vérifier la quantité et la qualité de la marchandise lurée par le transporteur devant ledit transporteur et indiquer sur le bon de transport qu'il a bien vérifié la marchandise. La réception sans réserve des produits éteint toute réclamation de l'acheteur quant à la conformité et à la qualité de ceux-ci. Pour tout dégâts non visibles ou qui ne seraient pas significatifs, toute réclamation relative à la conformité ou à la qualité de la marchandise devra faire l'objet d'une réserve sur le bon de transport et être adressée au transporteur par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai de 48 heures à compter de la réception, avec copie à la SAS CAFFET & Cie, qui pourra intervenir auprès du transporteur concerné. Si l'acheteur allègue un ou plusieurs vices cachés, il doit être en mesure de démontrer que les produits ont été stockés conformément aux prescriptions de la SAS CAFFET & Cie et aux lois et règlements en vigueur. Le ou les vices cachés doivent être signalés à la SAS CAFFET & Cie par lettre recommandée avec accusé de réception, dans les trois jours de leur découverte. Le ou les vices cachés doivent être signalés à la SAS CAFFET & Cie et ceux de l'acheteur. Aucune garantie n'est accordée dans le cas ou les produits ont subi une transformation par l'acheteur. La garantie du vendeur est limitée au remplacement des produits qu'il a livré. En cas de dégâts visibles significatifs, l'acheteur aura la possibilité de refuser la marchandise. L'acheteu

9. Factures – Paiements: Les factures sont établies au jour de l'expédition ou de mise à disposition des produits. Les droits, taxes, impôts à ajouter au prix sont ceux légalement applicables au jour de l'expédition. Les marchandises livrées sont payables au siège social de la SAS CAFFET & Cie sauf disposition contraire expresse, dans un délai maximum de 30 jours à compter de la date d'émission des factures par LCR directe présentée par la SAS CAFFET ET CIE.

Par exception à ce qui précède, seront facturées et dues à l'acceptation de la commande :

- Les commandes réalisées depuis les DOM-TOM ou l'étranger, pour leur intégralité ;
- Les deux premières commandes de tout nouvel acheteur, pour leur intégralité ;
- Toute commande supérieure à 3.000 euros hors taxes, à hauteur de 50% de leur montant.

Les encours maximums admis sont d'un montant de 3000 euros hors taxes.

En cas de retard de paiement, c'est-à-dire de règlement effectué après la date limite figurant sur la facture, des pénalités sont appliquées conformément à la loi, à un taux équivalent à trois fois le taux d'intérêt légal. Pour chaque facture dont le paiement n'est pas parvenu à la SAS CAFFET & Cie à la date exacte de son échéance, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 euros est également appliquée conformément à la loi.

En cas de retard de paiement ou, le cas échéant, en cas de non acceptation de traite dans les sept jours de leur envoi par la SAS CAFFET & Cie, ou encore de dissolution de l'acheteur, de décès ou d'incapacité de celui-ci, la SAS CAFFET & Cie se réserve le droit, même après exécution partielle d'une commande, de suspendre toute commande en cours jusqu'à la constitution par l'acheteur de garanties au profit de la SAS CAFFET & Cie. Par ailleurs, tout incident de paiement rend immédiatement exigibles toutes les créances détenues par la SAS CAFFET & Cie sur l'acheteur, y compris celles qui ne sont pas arrivées à l'échéance primitivement convenue. Aucune réclamation de l'acheteur ne peut entraîner la suspension du paiement des factures.

10. Clause compromissoire: De convention expresse entre les parties et nonobstant les clauses contraires qui figureraient dans les conditions générales ou particulières de l'acheteur, tous litiges ou contestation concernant le présent contrat doivent être portées devant le Tribunal de Commerce de Troyes.

Conformément à la loi EGALIM 2, les Annexes sont disponibles sur simple demande au service commercial à l'adresse commande@caffet-compagnie.com



Meilleurs Ouvriers de France

Chocolatier I Pâtissier





Champion du Monde des Métiers du Dessert