



AU SERVICE DES PROFESSIONNELS  
DES MÉTIERS DE BOUCHE DEPUIS 1979

*A*  
ATELIER  
CAFFET

CHOCOLATIER - PÂTISSIER

# 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 rigueur.

Depuis 1954, 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 guide 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 pâtisseries 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 savoir-faire artisanal remarquable. L'exigence partagée transcende le quotidien parfois jusque dans les cœurs...

## LA PASSION DU CONCOURS, UNE ÉCOLE DE LA RIGUEUR ET DU DÉPASSEMENT DE SOI AU SERVICE DES AUTRES

Inscrite dans l'ADN de la Maison CAFFET, la passion du concours se transmet à l'instar du savoir-faire, de générations en générations, dans le secret de l'atelier de fabrication.

Meilleurs Ouvriers de France  
Chocolatier | Pâtissier

100%  
artisan  
fabrication  
MAISON



Entreprise  
du Patrimoine  
Vivant  
L'excellence  
des savoir-faire  
français

Champion du Monde  
des Métiers du Dessert

**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 Mal(bien)faiteurs. 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.



Portraits Jean-Christophe JEANSON & Pascal CAFFET par ©OlivierDourd



Sublimier le meilleur de la nature



# 01. Chocolats

La Maison CAFFET possède ses propres chocolats de couvertures, reflète d'une signature aromatique inégalable. Des couvertures équilibrées, qui s'associent aisément à d'autres arômes. 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.



# 02. Amandes



Originaires 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.

# 03. Noisettes



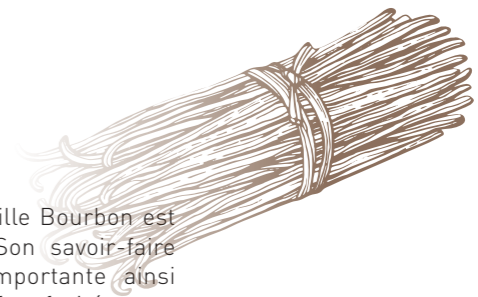
Cette merveille piémontaise, si précieuse pour la création de notre Praliné emblématique, possède un arôme charmeur et intense. Grâce à un ensoleillement doux et à un air humide et minéral d'altitude, les fruits mûrissent pleinement pour créer cette alliance si parfaite avec le chocolat.

# 04. Pistaches



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

# 05. 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.

# C'est nouveau! FRITURES & ŒUFS PRALINÉ

## Collection de Noël\*

### Friture de Noël praliné lait

Disponible en chocolat lait 36%, pur beurre de cacao, fourré de praliné aux noisettes du Piémont.

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,700 KG

### Friture de Noël praliné noir

Disponible en chocolat noir intense 70%, pur beurre de cacao, fourré de praliné aux noisettes du Piémont.

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,700 KG



## Collection de Pâques\*\*

### Friture de la ferme praliné lait

Disponible en chocolat lait 36%, pur beurre de cacao, fourré de praliné aux noisettes du Piémont.

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,450 KG

### Friture de la ferme praliné noir

Disponible en chocolat noir intense 70% pur beurre de cacao, fourré de praliné aux noisettes du Piémont.

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,450 KG



## Collection d'œufs\*\*\*

### Œufs praliné lait

Disponible en chocolat lait 36%, fourré de praliné aux noisettes du Piémont.

BOITE DE 189 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,700 KG

### Œufs praliné noir

Disponible en chocolat noir intense 70%, fourré de praliné aux noisettes du Piémont.

BOITE DE 189 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,700 KG

### Œufs praliné blanc

Disponible en chocolat blanc pur beurre de cacao, fourré de praliné aux noisettes du Piémont.

BOITE DE 189 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,700 KG



# MEILLEURES VENTES

Recettes emblématiques parées de chocolat lait ou noir...



## Piémont Lait ou noir

Praliné aux noisettes du Piémont, enrobé de chocolat lait 36% ou noir intense 70%, noisette caramélisée.

BOITE DE 162 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,600 KG



## Praliné feuilleté Lait ou noir

Praliné feuilleté aux noisettes du Piémont, enrobé de chocolat lait 36% ou noir intense 70%.

BOITE DE 252 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 2,300 KG



## Rocher Lait ou noir

Praliné aux amandes Valencia et aux noisettes du Piémont, enrobé de chocolat lait 36% ou noir intense 70%.

BOITE DE 162 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG



## Valencia Lait ou noir

Praliné aux amandes Valencia, enrobé de chocolat lait 36% ou noir intense 70%, amande caramélisée.

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 2,000 KG

\* Disponible en commande à partir du 15/10 jusqu'au 30/11 | \*\* & \*\*\* Disponibles en commande à partir du 1er/02 jusqu'au 15/03



## PRALINÉS D'EXCEPTION



*Aime-moi*

Praliné aux noisettes du Piémont, enrobé de chocolat blanc pur beurre de cacao.

**BOITE DE 162 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,500 KG**



*Idylle*

Praliné feuilleté aux amandes Valencia et aux noisettes du Piémont, enrobé de chocolat noir 70%.

**BOITE DE 162 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,500 KG**



*Roméo*

Praliné aux amandes Valencia, enrobé de chocolat lait 36%.

**BOITE DE 162 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,500 KG**



*Favorite lait*

Praliné aux amandes Valencia et aux noisettes du Piémont, enrobé de chocolat lait 36%.

**BOITE DE 216 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,700 KG**



*Favorite noir*

Praliné aux amandes Valencia et aux noisettes du Piémont, enrobé de chocolat noir intense 70%.

**BOITE DE 216 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,700 KG**



*Paradis*

Praliné aux noisettes du Piémont & à la noix de coco, enrobé de chocolat noir intense 70%.

**BOITE DE 189 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,950 KG**



*Praliné cacahuète*

Praliné aux amandes Valencia et aux cacahuètes, enrobé de chocolat lait 36%.

**BOITE DE 162 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,620 KG**



*Praliné pistache*

Praliné aux noisettes du Piémont & à la pistache, enrobé de chocolat noir intense 70%.

**BOITE DE 189 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,900 KG**



*Praliné sarrasin*

Praliné aux amandes Valencia et au sarrasin, enrobé de chocolat lait 36%.

**BOITE DE 162 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,620 KG**



*Praliné sésame*

Praliné aux amandes Valencia et au sésame, enrobé de chocolat noir intense 70%.

**BOITE DE 216 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG**



*Rocher blanc*

Praliné aux amandes Valencia et aux noisettes du Piémont, enrobé de chocolat blanc.

**BOITE DE 162 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG**



*Tendresse*

Gianduja aux noisettes du Piémont, enrobé de chocolat noir intense 70%.

**BOITE DE 216 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG**

## PRALINÉS EN DUO



*Cannelier*

Ganache à l'infusion de cannelle, praliné aux noisettes du Piémont, enrobés de chocolat lait 36%.

**BOITE DE 216 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG**



*Douceur d'enfance*

Praliné aux noisettes du Piémont, caramel à la fleur de sel, enrobés de chocolat lait 36% et noir intense 70%.

**BOITE DE 162 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,600 KG**



*Jeu d'enfant*

Praliné aux noisettes du Piémont, ganache à l'infusion de vanille Bourbon enrobés de chocolat lait 36% et blanc vanillé.

**BOITE DE 162 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,600 KG**



*Entre deux café*

Praliné aux noisettes du Piémont, pâte d'amande au café, enrobés de chocolat lait 36% et noir intense 70%.

**BOITE DE 216 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,900 KG**



*Entre deux citron*

Praliné à la coriandre et aux noisettes du Piémont, pâte d'amande citron, enrobés de chocolat lait 36% et noir intense 70%.

**BOITE DE 216 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,900 KG**



*Entre deux orange*

Praliné aux noisettes du Piémont et baies de Timut, pâte d'amande orange, enrobés de chocolat lait 36%.

**BOITE DE 216 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,900 KG**



*Entre deux pistache*

Praliné aux pistaches caramélisées salées, pâte d'amande à la pistache, enrobés de chocolat lait 36% et noir intense 70%.

**BOITE DE 216 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,900 KG**

**SANS<sup>®</sup>  
DOUTE**  
LES MEILLEURS  
pralinés du monde

*Pascal Caffet*

# GANACHES, CARMELS & SPÉCIALITÉS



*Ganache  
café*

Ganache à l'infusion de café, enrobée de chocolat noir intense 70%.

**BOITE DE 216 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,700 KG**



*Ganache  
chocolat lait*

Ganache lait, enrobée de chocolat lait 36%.

**BOITE DE 216 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG**



*Ganache  
chocolat noir*

Ganache noire, enrobée de chocolat noir 70%.

**BOITE DE 216 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG**



*Cristalline blanche*

Chocolat blanc pur beurre de cacao et feuilletine, noix de coco.

**FORME ARTISANALE**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,500 KG**



*Croq'Telé noir*

Palet de chocolat noir intense 70% fourré de praliné aux noisettes du Piémont. Parsemés de noisettes et d'amandes caramélisées, raisins secs et pistaches.

**BOITE DE 80 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 0,800 KG**



*Croq'Telé lait*

Palet de chocolat lait 36% fourré de praliné aux noisettes du Piémont. Parsemés de noisettes et d'amandes caramélisées, raisins secs et pistaches.

**BOITE DE 80 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 0,800 KG**



*Ganache  
framboise violette*

Ganache à la pulpe de framboise, enrobée de chocolat noir intense 70%.

**BOITE DE 216 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 2,000 KG**



*Ganache  
passion citron*

Ganache à la pulpe de citron, enrobée de chocolat noir intense 70%.

**BOITE DE 216 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG**



*Ganache  
Tonka*

Ganache chocolat au lait infusée à la fève de tonka, enrobée de chocolat noir intense 70%.

**BOITE DE 192 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,600 KG**



*Croq'Telé blanc*

Palet de chocolat blanc vanillé fourré de praliné aux noisettes du Piémont. Parsemés de noisettes et d'amandes caramélisées, raisins secs et pistaches.

**BOITE DE 80 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 0,800 KG**



*Orangettes*

Écorces d'oranges confites, enrobées de chocolat noir intense 70%.

**BOITE DE 320 PIÈCES ENVIRON**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,600 KG**



*Picor'  
amandes*

Amandes lentement torréfiées à cœur, enrobées de chocolat lait 36%.

**FORME ARTISANALE**

**POIDS NET DE LA BOITE : 2,000 KG**



*Ganache  
Vanille*

Ganache à l'infusion de vanille Papouasie & Madagascar, enrobée de chocolat noir intense 70%.

**BOITE DE 216 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG**



*O'Bois*

Ganache au caramel, enrobée de chocolat noir intense 70%.

**BOITE DE 252 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 2,000 KG**



*Fleur de sel*

Caramel semi-liquide à la fleur de sel, enrobé de chocolat lait 36%.

**BOITE DE 189 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,400 KG**



*Picor'  
cacahuètes*

Cacahuètes lentement torréfiées à cœur, enrobées de chocolat lait 36%.

**FORME ARTISANALE**

**POIDS NET DE LA BOITE : 2,000 KG**



*Picor'  
noisettes*

Noisettes lentement torréfiées à cœur, enrobées de chocolat noir intense 70%.

**FORME ARTISANALE**

**POIDS NET DE LA BOITE : 2,000 KG**



*Picor'  
O'Miel*

Mais soufflés, enrobés de chocolat lait 36%.

**FORME ARTISANALE**

**POIDS NET DE LA BOITE : 2,000 KG**



*Rêve*

Caramel semi-liquide aux fruits exotiques, enrobé de chocolat lait 36%.

**BOITE DE 189 PIÈCES**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,400 KG**



*Cristalline noir*

Chocolat noir intense 70% et feuilletine, noix de pécan caramélisées.

**FORME ARTISANALE**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,500 KG**



*Cristalline lait*

Chocolat lait 36% et feuilletine, pistaches caramélisées salées.

**FORME ARTISANALE**

**POIDS NET DE LA BOITE : 1,500 KG**



*Deniers de la  
chaussée*

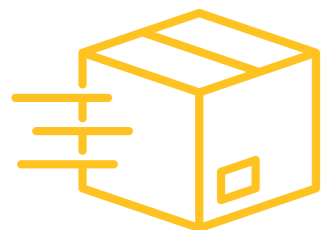
Noisette Gianduja, de ses éclats elle sublime le chocolat au lait 36% et se pare de cacao.

**FORME ARTISANALE**

**POIDS NET DE LA BOITE : 2,000 KG**

## Expédition 4°C ou -18°C

### Formule n°1 / Expédition colis

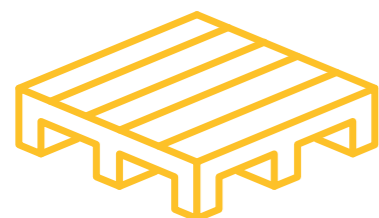


1 COLIS = **6 BOITES DE CHOCOLATS AU CHOIX**

FRANCO : 979,00 € HT

Livraison hors FRANCO : 70,00 € HT

### Formule n°2 / Expédition palette



1 PALETTE EUROPE

à partir de **7 BOITES DE CHOCOLAT AU CHOIX**

**Franco / 979,00 € HT**

Expédition hors FRANCO : 90,00 € HT

### EMBALLAGE

TYPE DE CONDITIONNEMENT : Boite blanche à chocolat

DIMENSION ( mm ) l\*L\*h : 328\*253\*60

### CONSERVATION DES PRODUITS

CONSERVATION DES CHOCOLATS	DURÉE DE CONSERVATION	
	Ganache, praliné, pâte d'amande, croqs'télé, cristallines, orangettes	Fruits secs enrobés
Frais : 0°C à +6°C ou Présentation en vitrine boutique à +15°C Hygrométrie : 50-60%	3 mois	6 mois
Température négative : -18°C	24 mois dès fabrication	

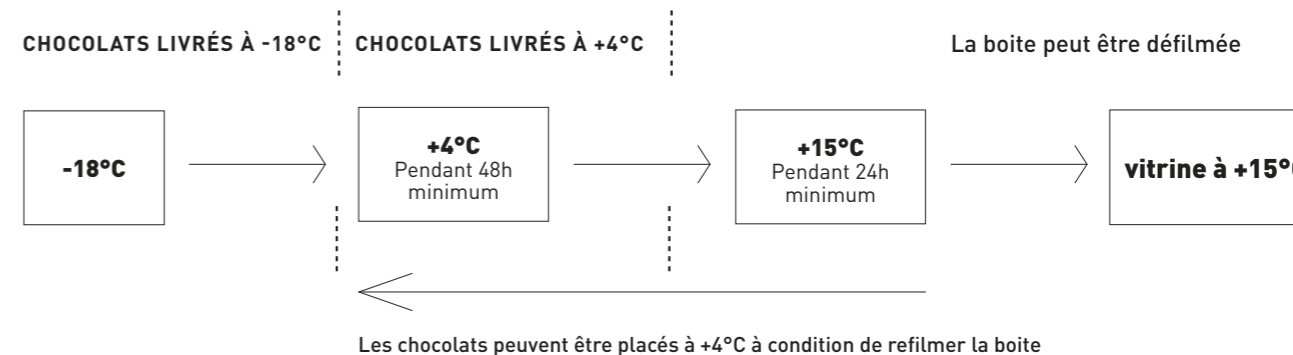
### REMISE EN TEMPÉRATURE CONSEILLÉE

POUR UN RETOUR EN TEMPÉRATURE DE -18°C À +4°C :

- 1 - Sortir les boîtes du congélateur.
- 2 - Les placer dans le réfrigérateur à +4°C minimum 48 heures. Ne pas défilmer la boîte.
- 3 - Durée de conservation à +4°C indiquée ci-dessus.

POUR UN RETOUR EN TEMPÉRATURE MAXIMALE DE +15°C EN VITRINE :

- 1 - Sortir les boîtes du réfrigérateur
- 2 - Les placer dans le réfrigérateur à +15°C minimum 24 heures. La boîte peut ensuite être défilmée.
- 3 - Durée de conservation à +15°C indiquée ci-dessus.



### TRANSPORT

TEMPÉRATURE DE TRANSPORT :

Surgelé ( - 18°C )  
ou Frais ( 0 à 4°C )

### PALETTISATION

TYPE DE PALETTE :

Europe

TRANSPORT PAR CAMION /  
NOMBRE DE BOÎTE PAR PALETTE :  
HAUTEUR MAX. DE LA PALETTE :

184 boîtes  
1.60 m

### ALLERGÈNES

Allergènes présents : **Contient du soja, lait, fruits à coque, arachide, sésame et gluten.**

Allergènes possibles : **Peut contenir des traces d'œuf.**



# 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 de tout 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 entraîner 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 livrée 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 devront être constatés contradictoirement par les représentants de la SAS CAFFET & Cie et ceux de l'acheteur. Aucune garantie n'est accordée dans le cas où les produits ont subi une transformation par l'acheteur. La garantie du vendeur est limitée au remplacement des produits qu'il a livrés. En cas de dégâts visibles significatifs, l'acheteur aura la possibilité de refuser la marchandise. L'acheteur s'engage à prendre toutes mesures relatives à la conservation des produits afin de permettre un éventuel retour, qui ne pourra intervenir qu'après accord de la SAS CAFFET & Cie. Le cas échéant la SAS CAFFET & Cie pourra demander à ce que les produits concernés lui soient retournés. En aucun cas les dommages et intérêts à quelque titre que ce soit ne peuvent être réclamés à la SAS CAFFET & Cie pour manque à gagner, ou au titre d'un préjudice commercial ou autre préjudice indirect tels que perte de matière, perte d'exploitation, ou indemnité de retard. En toute hypothèse, l'acheteur ne pourra se prévaloir des stipulations de la présente clause que sous réserve d'avoir intégralement exécuté ses obligations envers la SAS CAFFET & Cie, notamment ses obligations de paiement.

**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 portés 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](mailto:commande@caffet-compagnie.com)



**Passez vos commandes :**  
**en ligne : [www.atelier-caffet.com](http://www.atelier-caffet.com)**  
**par téléphone : 03 25 80 38 38**  
**ou par email : [commande@caffet-compagnie.com](mailto:commande@caffet-compagnie.com)**

