



A
ATELIER
CAFFET

CHOCOLATIER - PÂTISSIER

AU SERVICE DES PROFESSIONNELS
DES MÉTIERS DE BOUCHE DEPUIS 1979

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

Portraits de Chefs



PASCAL CAFFET

Histoire de famille, la signature Pascal Caffet prend sa source, dans le cœur historique de Troyes lorsque Bernard Caffet, père de Pascal, crée en 1979 une « boutique chocolatée » pour accueillir ses créations de pralinés et de ganaches. Précurseur, autodidacte passionné, attentif aux évolutions, Bernard Caffet conçoit alors ses premières machines et construit à Pont-Sainte-Marie, dans l'agglomération troyenne, un laboratoire innovant de 200 m². Il sera envié, mais rien n'entachera sa détermination. Le « Palais du Chocolat », qui joue sur le double sens du mot, sera connu dans la ville et alentours. Également passionné et volontaire, le jeune Pascal se moule dans le métier à ses côtés. À 16 ans, il découvre sa vocation de chocolatier pâtissier et comprend que celui qui sait fait preuve d'imagination et d'audace fera la différence.

Créatif exacerbé, il n'hésite pas à remettre chaque jour en cause ce métier qu'il découvre, défriche et veut renouveler ! Son goût pour l'indépendance et la liberté (de penser et d'agir) fera le reste. Au fil de rencontres déterminantes, Pascal Caffet se forme chez les plus grands. Il frappe à la porte de la célèbre Maison Peltier à Paris, temple de la gourmandise réputé à l'époque. Chez Gaston Lenôtre, il décroche des stages passionnants et côtoie ceux qui sont devenus des confrères, des copains, des amis.

Décuplant son énergie Pascal Caffet a Sans doute...l'envie de « faire le meilleur » pour « être l'un des meilleurs » dans sa catégorie, celle qu'il aura lui-même choisie. Il n'a que 22 ans, mais décroche ses premières distinctions françaises et européennes. Alors que certains aînés dans le métier ont mis en avant Paris ou de grandes villes, il assume ses origines provinciales et c'est à partir de Troyes qu'il va faire ses preuves, se forger aux armes du métier et fonder sa propre équipe de champions. Il reprend la maison familiale où il impose très vite son style novateur. L'histoire s'accélère.

Visionnaire hypersensible aux goûts du grand public auquel il adore transmettre sa passion de Chocolatier Pâtissier, Pascal Caffet s'intéresse avant tout le monde au Praliné. Cette envie de « sortir des sentiers battus » guide alors Pascal Caffet. À une époque où la mode est au chocolat noir, il va travailler jusqu'à l'excellence ce produit méconnu laissé pour compte et lui rendre ses lettres de noblesse : première impertinence dans le métier... Constamment dans une démarche de créativité et de qualité, la Maison Pascal Caffet cultive la recherche de produits simples, sobres, beaux et surtout parfaitement équilibrés et bons, élaborés avec des matières premières soigneusement sélectionnées. Ses chocolats et bonbons haut de gamme se déclinent en collections annuelles.

JEAN-CHRISTOPHE JEANSON

Jean-Christophe Jeanson choisit naturellement la voix de la pâtisserie dès ses 14 ans en se tournant vers un CAP pâtisserie. « Mon diplôme en poche, j'ai fait mes armes en tant que commis dans diverses boutiques, avant de rejoindre l'entreprise Raynier Marchetti, traiteur reconnu, d'abord comme ouvrier pâtissier ». Il gravit alors les échelons, en évoluant comme Chef de Poste Entremets 3 ans plus tard, puis comme Second de Pâtisserie et enfin, en tant que Chef Pâtissier, en 1995.

En 2001, il officiera comme responsable R&D pour Flo prestige, Groupe Flo, célèbre enseigne de la restauration française.

C'est finalement en 2003 que Jean Christophe Jeanson intègre la Maison Lenôtre, embauché d'abord en tant qu'adjoint chef pâtissier du renommé Gérard Gautheron (Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur).

En 2006, il devient le Chef Pâtissier à la tête d'une brigade de plus de 250 pâtissiers. « Pour moi c'était un honneur de représenter le savoir-faire de la maison Lenôtre, en plus d'être un nouveau défi. »

Ces multiples et diverses expériences culinaires l'ont emmené à l'étranger, jusqu'au Japon ou encore en Afrique du Sud, où il s'est attelé à la formation d'équipes, autre instrument de sa palette de compétences.

En 2018, il repart à la conquête d'un autre rêve : pari réussi ! Le chef arbore désormais son col bleu blanc rouge de Meilleur Ouvrier de France, Pâtissier Confiseur.

En charge de la R&D, Jean-Christophe Jeanson sera l'instigateur de la pâtisserie. Déjà, les idées mûrissent. Curieux de nature, il aime bousculer les saveurs établies, remettre en cause les parfums et textures connus. C'est avec la volonté de transmettre des émotions qu'il compte mettre à profit son savoir-faire et son expérience de longue date pour décliner les collections autour de la marque « Sans Doute Les Meilleurs Pralinés du Monde® ». (Créée en 2001 par Pascal Caffet).

Des projets ambitieux, une autre façon de travailler, un esprit créatif et inventif, une organisation différente, des défis et une bienveillance constante : il est certain que Jean-Christophe Jeanson n'arrive pas les mains vides ! L'enthousiasme des équipes se fait ressentir : tous ont hâte d'accompagner le nouveau chef dans ce virage inspiré et inspirant !

Pures Origines

CHOCOLATS VENEZUELA & MADAGASCAR

Pascal CAFFET souhaitait avoir ses propres couvertures, reflets d'une signature aromatique et de ses goûts. Des couvertures équilibrées, différentes et qui puissent s'associer facilement avec 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.





AMANDE VALENCIA

Originnaire 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.

CAFÉ GUATEMALA

Le Guatemala, producteur invétéré de café, cultive ce trésor à plus de 1000 mètres d'altitude afin de lui donner un goût intense et parfumé. Les cafés guatémaltèques Catuai et Caturra de la région de Suchitepéquez libèrent en bouche des arômes de caramel et de chocolat pour conclure sur une note d'acidité prononcée.



NOISETTE DU PIÉMONT

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 mûrent pleinement pour créer cette alliance si parfaite avec le chocolat.



PISTACHE DE SICILE

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.



VANILLE DE MADAGASCAR & PAPOUASIE

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.



Nouveauté !

Confiseries au chocolat ou quand la gourmandise croque sous la dent et fond sur la langue...

Fruits secs enrobés de chocolat Noir ou Lait.

Conditionnement : Sachet de 2kg



Amandes lentement
torréfiées, enrobées de
chocolat lait.



Cacahuètes torréfiées à coeur,
enrobées de chocolat lait.



Noisettes amoureusement
torréfiées, enrobées de
chocolat noir.



Mais délicatement soufflés,
enrobés de chocolat lait.

MEILLEURES VENTES



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



PRALINÉS D'EXCEPTION

**SANS
DOUTE**
LES MEILLEURS
pralinés du monde

Pascal Caffet



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



SÉSAME

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

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG



AIME-MOI

Praliné aux amandes et à la framboise, 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



CACAHUATE

Praliné aux amandes Valencia et aux cacahuètes torréfiées, enrobé de chocolat lait 36%, cacahuète torréfiée caramélisée.

BOITE DE 162 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,620 KG



FAVORITE LAIT OU NOIR

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

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,700 KG



PARADIS

Praliné à la noix de coco, enrobé de chocolat noir intense 70%, noisette torréfiée chocolatée enrobée de coco râpée torréfiée.

BOITE DE 189 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,950 KG



PIRATE

Praliné à la pistache, enrobé de chocolat noir intense 70%, pistache torréfiée caramélisée salée.

BOITE DE 189 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,900 KG



ROCHER BLANC

Praliné aux amandes Valencia et aux noisettes du Piémont, aux éclats d'amandes torréfiées, enrobés 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 DUPLEX



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 CAFÉ

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

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,900 KG



ENTRE DEUX ORANGE

Praliné aux baies de Timut et aux noisettes du Piémont, pâte d'amande à l'orange, enrobés de chocolat lait 36% noir intense 70%.

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 noir intense 70%.

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,900 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



JEUX 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



CANNELIER

Ganache à l'infusion de cannelle, croustillant noisette, enrobés de chocolat lait 36%.

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG

GANACHES FONDANTES & EMBLÉMATIQUES



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



GANACHE VENEZUELA

Ganache noire, enrobée de chocolat noir 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



PALET OR

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

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,700 KG



CITRUS

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

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG



FRAMBOISY

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

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 2,000 KG



PASSIONNÉMENT

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

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 2,000 KG



VANILLE MADAGASCAR

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

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG

CARAMELS & SPÉCIALITÉS



RÊVES

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

BOITE DE 189 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,500 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



YUZU

Caramel semi-liquide au yuzu et au citron vert, enrobé de chocolat noir intense 70%.

BOITE DE 189 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,400 KG



CASSIS

Caramel semi-liquide au cassis, enrobé de chocolat noir intense 70%.

BOITE DE 189 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,400 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



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



CRISTALLINE BLANC

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

FORME ARTISANALE

POIDS NET DE LA BOITE : 1,500 KG



CROQ'TÉLÉ 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'TÉLÉ 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



CROQ'TÉLÉ 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

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 fungible 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. Commandes en France métropolitaine: pour toute commande supérieure ou égale à 1000 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 maximum 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.

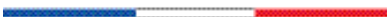


A
ATELIER
CAFFET

Passez vos commandes sur :
www.atelier-caffet.com



commande@caffet-compagnie.com | 03 25 80 38 38

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