



CHOCOLATIERS
DEPUIS 2021



Catalogue Entreprises Chandeleur & Saint-Valentin 2025 Alléno & Rivoire





LE CHOCOLAT GASTRONOMIQUE DES CHEFS YANNICK ALLENO & AURELIEN RIVOIRE

AURÉLIEN RIVOIRE

Chef pâtissier talentueux et émérite, Aurélien Rivoire a évolué au sein des plus grandes institutions culinaires.

La signature pâtissière du Pavillon Ledoyen depuis 8 ans, pousse toujours plus loin la démarche d'apporter sa valeur ajoutée à l'inestimable héritage de la gastronomie française.



YANNICK ALLÉNO

Yannick Alléno fait partie du cercle très fermé des plus grands chefs de cuisine du monde.

Enthousiaste, il consacre sa vie à sa passion et revendique une cuisine française forte, riche de son patrimoine et ambitieuse dans ses créations.

LE CHOCOLAT DU XXI^e SIÈCLE

Un chocolat de Chefs

Deux figures emblématiques de la gastronomie française, qui portent haut leurs exigences et leur inventivité. L'alliance de deux savoir-faire issus de la cuisine et de la pâtisserie.

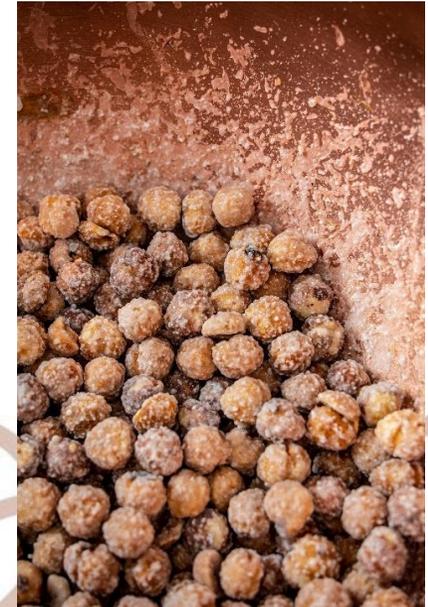


Un chocolat à faible indice glycémique

Les Chefs travaillent avec de l'extrait d'écorce de bouleau (xylitol), qui ne sature pas les papilles et permet d'avoir un chocolat avec un indice glycémique plus bas.

Un chocolat issu des meilleures matières premières

Les Chefs sélectionnent chez les producteurs les meilleures matières premières pour garantir la qualité dans leurs recettes.





Nos boutiques

L'artiste Laurence Bonnel, qui signe la scénographie toute entière, s'est inspirée d'une confiserie ancienne, qu'elle a ancrée dans son époque par un jeu de lignes contemporaines.



25 rue du Vieux Colombier, 75006 Paris

9 rue du Champ de Mars, 75007 Paris

Galleries Lafayette Le Gourmet
35 boulevard Haussmann, 75009 Paris





Collection Chandeleur : Les Pâtes à Tartiner Noisettes en Trois Textures

A l'occasion de la Chandeleur, les Chefs Yannick Alléno et Aurélien Rivoire dévoilent trois nouvelles pâtes à tartiner.
Trois variations autour de la noisette, en différentes textures : croustillante, onctueuse et craquante.

A retrouver dès le 15 janvier en boutiques et sur le site internet jusqu'au 12 février.





Chandeleur 2025

Pâte à tartiner aux Noisettes Croustillantes

La plus croustillante :

La noisette est ici un véritable bonbon de praliné : une pâte à tartiner aux noisettes avec une belle matière, pour la déguster tout simplement à la petite cuillère ! Une feuilletine délicatement croustillante, mêlée à un praliné noisettes et à un chocolat au lait 40%, le tout relevé d'une pointe de fleur de sel.

Pâte à tartiner Noisettes Croustillantes 90g

9,48€ HT | 10€ TTC **90G**



Pâte à tartiner Noisettes Croustillantes 240g

18,96€ HT | 20€ TTC **240G**



Trio de Pâtes à tartiner en Trois Textures 240g

54,98 € HT | 58€ TTC **720G**



DDM : 3 mois

Disponible dès le 15 janvier en boutiques et sur le site internet.

Chandeleur 2025

Pâte à tartiner aux Noisettes Onctueuses

La plus onctueuse :

Dans cette pâte à tartiner, la noisette se fait onctueuse, avec une texture lisse, idéale pour garnir ses crêpes mais aussi préparer ses tartines ! Le praliné foisonné aux noisettes se mêle à un chocolat noir 66% et à un chocolat lait 40%.

Pâte à tartiner Noisettes Onctueuses 240g

18,96€ HT | 20€ TTC 240G



Trio de Pâtes à tartiner en Trois Textures 240g

54,98 € HT | 58€ TTC 720G



DDM : 3 mois



Chandeleur 2025

Pâte à tartiner aux Noisettes Craquantes

La plus craquante :

Très enveloppante, cette pâte à tartiner aux noisettes contient des morceaux de chocolat délicieusement craquants. Une gourmandise absolue !

Pâte à tartiner Noisettes Craquantes 240g

18,96€ HT | 20€ TTC **240G**



Trio de Pâtes à tartiner en Trois Textures 240g

54,98 € HT | 58€ TTC **720G**



DDM : 3 mois



Saint-Valentin 2025 : Collection « Cœur de Bouleau »

Pour la Saint-Valentin, les Chefs Yannick Alléno et Aurélien Rivoire ont travaillé deux textures, déclinées autour du thème du bouleau, symbole de leur amour pour l'innovation et la créativité.

A retrouver dès le 22 janvier en boutiques et sur le site internet jusqu'au 19 février.



SAINT-VALENTIN 2025

Cœur de Bouleau

Le Cœur de Bouleau au caviar de vanille présente une fine coque de chocolat craquante Equateur 55% semblable à de l'écorce, dans laquelle un cœur est gravé. A l'intérieur, le caviar de vanille onctueux crée un délicieux contraste de textures.



Cœur de Bouleau - Caviar de vanille

15,83€ HT | 19€ TTC +/- 65G

DDM : 3 semaines



Cœur de Bouleau - Praliné Riz soufflé & Gingembre

15,83€ HT | 19€ TTC +/- 65G

DDM : 3 mois



Le Duo de Cœurs de Bouleau - Tendre & Croustillant

30 € HT | 36€ TTC +/- 130G

DDM : 3 semaines



SAINT-VALENTIN 2025

Coffret de 8 Petits cœurs - Tendres & Croustillants

Ce joli coffret présente 8 Petits Cœurs au chocolat noir : tantôt brillants et garnis d'un onctueux caviar de vanille ; tantôt veloutés et renfermant avec un praliné riz soufflé croustillant, relevé d'éclats de confits de gingembre.

Coffret de 8 Petits cœurs - Tendres & Croustillants

23,70€ HT | 25€ TTC +/- 80G

DDM : 3 semaines





SAINT-VALENTIN 2025

Assortiment Les Créations de Saint-Valentin

L'Assortiment des Créations est la meilleure manière de découvrir l'ensemble de la Collection, dans un joli coffret associant le Duo Coeurs de Bouleau et 8 Petits Coeurs. Des créations tout en jeux de textures, tantôt onctueuses au caviar de vanille, tantôt croustillantes au praliné riz soufflé et éclats de confits de gingembre.

Assortiment Les Créations de la Saint-Valentin :

Le Duo de Cœurs de Bouleau Tendre & Croustillant
+ Coffret de 8 Petits cœurs Tendres & Onctueux

49,17 € HT | 59€ TTC +/- 260G

DDM : 3 semaines

Les Coffrets intemporels





LES COFFRETS DE CHOCOLATS



LES GOUSSES DE VANILLE

L'exigence de qualité dans le produit contribue à l'extrême finesse de cette réalisation : une fine coque en chocolat et un onctueux caviar de vanille de Tahiti. A offrir dans leur élégant coffret sur-mesure, les gousses de vanille sont parfaites pour marquer les esprits.

Coffret de 3 Gousses de vanille

Les gousses de vanille contiennent chacune l'équivalent d'une vraie gousse

17,50€ HT | 21€ TTC +/- 50G

DDM : 3 semaines



LES COFFRETS DE CHOCOLATS



LES STICKS

Les Sticks se déclinent telle une véritable palette de couleurs, aux goûts originaux et créatifs. Des sticks fins et élégants, renfermant un praliné travaillé à l'extrait d'écorce de bouleau (xylitol). En bouche, il se fait alors à la fois tendre, fondant, et finement craquant. Une expérience qui appelle à la découverte et au partage.

ASSORTIMENT DE PARFUMS

Pistache salée, noisette agrumes, cacahuète grillée, noix de coco torréfiée, sésame noir, coque de cacao

Chaque coffret contient un assortiment des 6 parfums

Coffret de 6 Sticks	12,32€ HT 13€ TTC +/- 50G
Coffret de 12 Sticks	22,75€ HT 24€ TTC +/- 100G
Coffret de 18 Sticks	32,23€ HT 34€ TTC +/- 150G
Coffret de 36 Sticks	60,66€ HT 64€ TTC +/- 300G

DDM : 3 mois



LES COFFRETS DE CHOCOLATS



LES PRALINÉS

Les Pralinés Alléno & Rivoire présentent un craquant unique et subtil. En bouche, la dégustation se fait gourmande et généreuse, relevée d'une pointe de sel. Sablés à l'extrait d'écorce de bouleau (xylitol), les fruits secs acquièrent une sucosité naturelle.

ASSORTIMENT DE PARFUMS

Graine de lin, noix de pécan, noisette, amande brute, noix de coco.

Chaque coffret contient un assortiment de 5 parfums.

Coffret de 10 Pralinés	15,17€ HT 16€ TTC	+/- 100G
Coffret de 20 Pralinés	29,38€ HT 31€ TTC	+/- 200G
Coffret de 30 Pralinés	43,60€ HT 46€ TTC	+/- 300G

DDM : 3 mois



LES COFFRETS DE CHOCOLATS



LES GANACHES

Une déclinaison de Ganaches au chocolat du Pérou à l'extrait d'écorce de bouleau (xylitol) avec différentes intensités : 45% pour une dégustation gourmande et onctueuse, 55% pour un juste équilibre entre la gourmandise et la puissance du cacao, 80% pour les amateurs de chocolat noir intense.

Une découverte gustative du chocolat du Pérou, caractérisé par ses notes de cannelle, de badiane, de caramel et de fève Tonka avec une large palette aromatique ambrée faisant écho à de vieux Cognacs ou Whiskies.

ASSORTIMENT DE PARFUMS

3 intensités de chocolat d'origine Pérou : 45% chocolat au lait, 55% dark milk et 80% chocolat noir.

Chaque coffret contient un assortiment de 3 parfums.

Coffret de 12 Ganaches	18,01€ HT 19€ TTC +/- 100G
Coffret de 24 Ganaches	32,23€ HT 34€ TTC +/- 200G
Coffret de 36 Ganaches	43,60€ HT 46€ TTC +/- 300G

DDM : 3 semaines



LES COFFRETS DE CHOCOLATS

LES COFFRETS COLLECTION

Une collection de pralinés gourmands et ganaches fraîches, pour goûter à tous les plaisirs et à partager sans modération.

ASSORTIMENT DE PARFUMS

Pralinés : Graine de lin, noix de pécan, noisette, amande brute, noix de coco

Ganaches : 3 intensités de chocolat d'origine Pérou : 45% chocolat au lait, 55% dark milk et 80% chocolat noir.



Coffret de 4 Pralinés 18,01€ HT | 19€ TTC +/- 90G

& 6 Ganaches - 100% chocolat noir

Pralinés : noisette, noix de pécan, amande,

Ganaches : 2 intensités de chocolat d'origine Pérou : 55% dark milk et 80% chocolat noir

Coffret de 16 Pralinés 43,60€ HT | 46€ TTC +/- 300G

& 18 Ganaches

Coffret de 32 Pralinés 85,31€ HT | 90€ TTC +/- 600G

& 36 Ganaches

Coffret de 40 Pralinés 101,42€ HT | 107€ TTC +/- 790G

& 48 Ganaches

DDM : 3 semaines

LES PETITS COFFRETS

LES COFFRETS DE 2 CHOCOLATS

Des petits coffrets de chocolats à offrir, tous à base de pralinés travaillés à l'extrait d'écorce de bouleau (xylitol), qui présentent un craquant unique et subtil.

Coffret de 2 Pralinés

2 PARFUMS AU CHOIX

Graine de lin, noix de pécan, noisette, amande brute, noix de coco



Coffret de 2 Sticks

2 PARFUMS AU CHOIX

Pistache salée, noisette agrumes, cacahuète grillée, noix de coco torréfiée, sésame noir, coque de cacao



Coffret de 2 Pralinés

4,27€ HT | 4,50€ TTC +/-20g

DDM : 3 mois

Coffret de 2 Sticks

5,21€ HT | 5,50€ TTC +/-20g

DDM : 3 mois



LES PETITS COFFRETS

L'UNIQUE GOUSSE DE VANILLE

L'exigence de qualité dans le produit contribue à l'extrême finesse de cette réalisation : une fine coque en chocolat et un onctueux caviar de vanille de Tahiti. A offrir dans son élégant coffret sur-mesure, l'Unique Gousse de vanille est parfaite pour marquer les esprits.

L'Unique Gousse de vanille

6,67€ HT | 8€ TTC +/- 16G

DDM : 3 semaines



LES COFFRETS D'EXCEPTION SUR-MESURE



LES COFFRETS D'EXCEPTION

Les incontournables de notre collection réunis dans un coffret d'exception. Idéal pour faire découvrir l'univers de la Maison Alléno & Rivoire et surprendre avec le chocolat autrement.

Avec ou sans Champagne (bouteille de Champagne Brut Impérial Moët & Chandon).

Le Coffret Champagne

COMPOSITION :
Bouteille de Champagne Brut
Imperial Moët & Chandon
Plaquette Terroir Champagne

A partir de 90€ TTC

DDM : 3 semaines

Autres coffrets sur-mesure

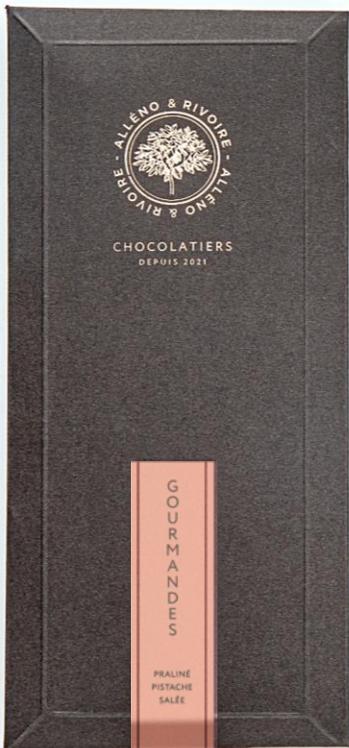
Composition sur-mesure en fonction de votre budget

Les Tablettes de chocolat



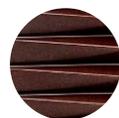


LES TABLETTES DE CHOCOLATS



LES TABLETTES GOURMANDES

Dans ces tablettes, le chef Aurélien Rivoire raconte ses meilleurs souvenirs pâtisiers pour nous replonger dans l'enfance avec cette généreuse garniture.



Chocolat noir

Praliné pistache salée
Praliné café fort
Praliné noisette foisonnée



Chocolat au lait

Eclats de sablés bretons
Praliné noix de coco torréfiée

Tablettes Gourmandes

11,67€ HT | 14€ TTC +/-80G

Trio de Tablettes Gourmandes

Les 3 tablettes sont enveloppées d'un bandeau au motif « iconique » bouleau
32,50€ HT | 39€ TTC +/-240G

Quintet de Tablettes Gourmande

Les 5 tablettes sont enveloppées d'un bandeau au motif « iconique » bouleau
54,17€ HT | 65€ TTC +/-400G

DDM : 3 mois



LES TABLETTES DE CHOCOLATS



LES TABLETTES MENDIANTS

Des tablettes Grand Cru, qui subliment le travail des meilleurs sourceurs bean-to-bar de la planète. À l'intérieur, on y découvre des confits de fruits pour une touche de gourmandise en plus.



Chocolat noir

Confit d'orange
Confit d'ananas
Meringue végétale acidulée

Tablette Mendiants

10,43€ HT | 11€ TTC +/-60G

Trio de Tablettes Mendiants

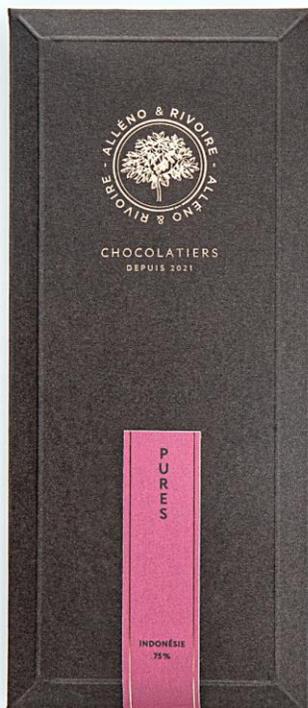
Les 3 tablettes sont enveloppées d'un bandeau au motif « iconique » bouleau.

28,44€ HT | 30€ TTC +/-180G

DDM : 1 mois



LES TABLETTES DE CHOCOLATS



LES TABLETTES PURES PEROU

Les Tablettes Pérou se déclinent selon différentes intensités (45% chocolat au lait, 55% dark milk, 80% chocolat noir) pour découvrir les particularités gustatives de ce chocolat de Nicolas Berger. En bouche, il dévoile des notes de cannelle, de badiane, de caramel et de fève Tonka avec une large palette aromatique ambrée qui fait écho à de vieux Cognacs ou Whiskies.



Chocolat noir

Pérou 80%



Chocolat au lait

Pérou 55% (dark milk)
Pérou 45%

Tablette chocolat au lait

9,17€ HT | 11€ TTC +/-60G

Tablette chocolat noir

10,43€ HT | 11€ TTC +/-60G

Trio de Tablette Pures Pérou

Les 3 tablettes sont enveloppées d'un bandeau au motif « iconique » bouleau.

27,49€ HT | 29€ TTC +/-180G



LES PLAQUETTES TERROIRS DE FRANCE



LES PLAQUETTES TERROIR DE FRANCE

Les plaquettes Terroirs de France ont été imaginées en accord parfait avec un vin en particulier ou un spiritueux, tel est le pari des deux Chefs. À l'intérieur on y trouve une généreuse garniture, construite comme un dessert.

Plaquette Terroir – Accord Champagne

Praliné au marc de saké, confit de gingembre cristallisé et confiture d'algues

Plaquette Terroir – Accord Cognac

Praliné amande & lin, confit de mangue, orange et gingembre

Plaquette Terroir - Accord Saint-Emilion

Sauce vanille, sablé croustillant, caramel champignon

Plaquette Terroir de France

12,50€ HT | 15€ TTC +/-90G

DDM : 3 semaines
3 mois pour Plaquette Cognac

Trio de Plaquettes Terroir de France

35,83€ HT | 43€ TTC +/-270G

DDM : 3 semaines



POSSIBILITÉ SUR DEMANDE D'AGRÉMENTER VOTRE ASSORTIMENT D'UN ACCORD VIN & SPIRITUEUX

Les Irrésistibles





LES IRRÉSISTIBLES

LES PÂTES À TARTINER

Cette pâte à tartiner est un pur plaisir au petit déjeuner et au goûter tout en étant vertueuse pour la santé. Une pâte à tartiner authentique à la texture incomparable et relevée d'une pointe de fleur de sel.

PARFUMS

- Noisettes croustillantes
- Amandes brutes
- Grué de cacao & pistaches



Pâte à tartiner 90g 9,48€ HT | 10€ TTC +/- 90G

Pâte à tartiner 240g 18,96€ HT | 20€ TTC +/- 240G

Trio de Pâtes à tartiner 90g 27,49€ HT | 29€ TTC +/- 270G

DDM : 3 mois



LES IRRÉSISTIBLES

LES FRUITS À COQUE ENROBÉS DE CHOCOLAT

Des fruits secs de qualité sablés à l'extrait d'écorce de bouleau (xylitol) puis enrobés d'un délicieux chocolat noir. Un plaisir simple et irrésistible !

PARFUMS

- Noisettes enrobées de chocolat noir
- Noisettes enrobées de chocolat au lait
- Amandes enrobées de chocolat noir
- Cacahuètes enrobées de chocolat au lait



Sachet Noisettes ou Amandes	14,22€ HT 15€ TTC +/-130G
Sachet Cacahuètes	14,22€ HT 15€ TTC +/-150G

DDM : 8 mois



LES IRRÉSISTIBLES

LES SABLÉS ENROBÉS DE CHOCOLAT

Le sablé gourmand enrobé de chocolat est une gourmandise à l'état pur. Une alliance savoureuse entre un chocolat noir et un sablé à la noisette, pour une dégustation délicieusement régressive.



Coffret de 10 Sablés au chocolat noir et lait
12,50€ HT | 15€ TTC +/- 125G

Sablé individuel
5€ HT | 6€ TTC +/- 50G



DDM : 3 mois

Nos services





PERSONNALISATION PACKAGING



Etiquette d'inviolabilité

*Choix de la couleur de l'étiquette,
Impression d'un logo avec ou sans
marquage à chaud*



Bandeau de boîte

*Choix du papier, impression d'un logo
avec ou sans marquage à chaud*



Emballage individuel

*Choix de la couleur, de la
matière, impression d'un logo
ou d'un message*



Carte personnalisée

*Choix du papier, Impression
d'un logo ou d'un message avec
ou sans marquage à chaud*

Nos conditions générales de vente





CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1. APPLICATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE - OPPOSABILITÉ

Les présentes conditions générales de vente (CGV) constituent le socle de la négociation commerciale et sont systématiquement adressées ou remises à chaque acheteur pour lui permettre de passer commande.

Les présentes Conditions Générales de Vente pourront être complétées par des stipulations de Conditions générales d'achat éventuellement établies par l'acheteur sur les éléments de la relation autres que le barème de prix, les conditions de règlement, en particulier les pénalités de retard, les rabais et ristournes ainsi que les conditions particulières de vente.

Le fait que le vendeur ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes conditions générales de vente, ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

2. COMMANDES

Pour être valable, la commande doit préciser notamment la quantité

- la marque, le type, les références
- des produits vendus ainsi que le prix convenu, les conditions de paiement, le lieu et la date de livraison ou de l'enlèvement

Les commandes ne sont définitives, même lorsqu'elles sont prises par l'intermédiaire des représentants ou employés vendeurs, que lorsqu'elles ont été confirmées par écrit.

Toute commande doit porter sur une quantité minimale de 200 euros.

En cas de pénurie, le fournisseur répondra aux commandes en fonction de leur ordre d'arrivée et dans la mesure de ses disponibilités.

Le bénéfice de la commande est personnel à l'acheteur et ne peut être cédé sans l'accord du vendeur.

3. MODIFICATION DE LA COMMANDE

Toute modification ou résolution de commande demandée par l'acheteur, ne peut être prise en considération que si elle est parvenue par écrit avant l'expédition des produits.

Si le vendeur n'accepte pas la modification ou la résolution, les acomptes versés ne pourront être restitués qu'en valeur-marchandises.

Passé le délai de 3 jours après confirmation de la commande, le vendeur se réserve le droit d'apporter à tout moment toutes modifications qu'il juge utile à ses produits et de modifier sans avis préalable les modèles définis dans ses prospectus ou catalogues.

4. PRIX

Les produits sont fournis aux prix en vigueur au moment de la passation de la commande exprimés en euros et tenant compte de la TVA applicable au jour de la commande ; tout changement du taux pourra être répercuté sur le prix des produits ou des services.

Sauf convention particulière, les prix figurant dans la commande ne sont valables que pour une durée maximale de 3 mois.

Le prix applicable est celui en vigueur à la date à laquelle la commande de l'acheteur a été confirmée par le Vendeur.

Sauf convention particulière, les prix s'entendent nets, transport non compris, hors taxes sur la base des tarifs communiqués à l'acheteur.

Tout impôt, taxe, droit ou autre prestation à payer en application des règlements français ou ceux d'un pays importateur ou d'un pays de transit sont à la charge de l'acquéreur.

5. LIVRAISON

5.1. Modalités

La livraison s'effectue conformément à la commande, soit par la remise directe du produit à l'acquéreur, soit par simple avis de mise à disposition, soit par délivrance à un expéditeur ou un transporteur dans les locaux du vendeur.

L'acheteur s'engage à prendre livraison dans les 7 jours qui suivent l'avis de mise à disposition. Ce délai expiré, le vendeur pourra considérer que la commande est annulée et la vente unilatéralement résiliée par l'acheteur.

5.2. Délais

Les livraisons ne sont opérées qu'en fonction des disponibilités et dans l'ordre d'arrivée des commandes. Le vendeur est autorisé à procéder à des livraisons de façon globale ou partielle.

Les délais de livraison sont indiqués aussi exactement que possible mais sont fonction des possibilités d'approvisionnement et de transport du vendeur.

Les dépassements de délai de livraison ne peuvent donner lieu à dommages-intérêts, à retenue ni à annulation des commandes en cours.

5.3. Risques

Les produits sont livrables franco de port ou contre remboursement au lieu convenu ; dans tous les cas, ils voyagent aux risques et périls du destinataire auquel il appartient, en cas d'avaries ou de manquant, de faire toutes constatations nécessaires et de confirmer ses réserves, par acte extrajudiciaire ou par lettre recommandée avec avis de réception, auprès du transporteur, dans les trois jours qui suivent la réception des marchandises.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

6. RÉCEPTION

Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur, les réclamations sur les vices apparents ou sur la non-conformité du produit livré au produit commandé ou au bordereau d'expédition, doivent être formulées par écrit dans les huit jours de l'arrivée des produits.

Il appartiendra à l'acheteur de fournir toute justification quant à la réalité des vices ou anomalies constatés. Il devra laisser au vendeur toute facilité pour procéder à la constatation de ces vices et pour y porter remède. Il s'abstiendra d'intervenir lui-même ou de faire intervenir un tiers à cette fin. Pour les produits vendus en conditionné, les poids et mesures au départ font foi des quantités livrées.

7. RETOURS

7.1. Modalités

Tout retour de produit doit faire l'objet d'un accord formel entre le vendeur et l'acquéreur. Tout produit retourné sans cet accord serait tenu à la disposition de l'acquéreur et ne donnerait pas lieu à l'établissement d'un avoir. Les frais et les risques du retour sont toujours à la charge de l'acquéreur.

7.2. Conséquences

Toute reprise acceptée par le vendeur entraînera l'établissement d'un avoir au profit de l'acquéreur, après vérification qualitative et quantitative des produits retournés ; les retours non conformes à la procédure ci-dessus seront sanctionnés par la perte pour l'acquéreur des acomptes qu'il aura versés.

Au cas de vice apparent ou de non-conformité des produits livrés, dûment constaté par le vendeur dans les conditions prévues ci-dessus, l'acheteur pourra obtenir le remplacement gratuit, ou le remboursement des produits au choix du vendeur, à l'exclusion de toute indemnité ou dommages-intérêts.

8. GARANTIES LÉGALES ET COMMERCIALE

Aucun retour ne sera accepté après un délai de 3 jours suivant la date de livraison.

Les marchandises renvoyées sont accompagnées d'un bon de retour à fixer sur le colis et doivent être dans l'état où le fournisseur les a livrées.

8. GARANTIES LÉGALES ET COMMERCIALE

Aucun retour ne sera accepté après un délai de 3 jours suivant la date de livraison.

Les marchandises renvoyées sont accompagnées d'un bon de retour à fixer sur le colis et doivent être dans l'état où le fournisseur les a livrées.

8.1. Étendue

Les produits bénéficient de la garantie légale de conformité et de de la garantie légale des vices cachés qui est prévue aux articles 1641 et 1648 du Code civil (garantie des vices cachés).

Les produits sont, également, garantis contre tout défaut de matière ou de fabrication, pendant une durée de 7 jours, à compter de la date de livraison. Les interventions au titre de la garantie ne sauraient avoir pour effet de prolonger la durée de celle-ci.

8.2. Exclusions

La garantie ne joue pas pour les vices apparents.

Sont également exclus les défauts et détériorations provoqués par l'usure naturelle ou par un accident extérieur, ou encore par une modification du produit non prévue ni spécifiée par le vendeur.

9. Facturation

Une facture est établie pour chaque livraison et délivrée au moment de celle-ci.

10. PAIEMENT

10.1. Modalités

Sauf convention contraire, les règlements seront effectués aux conditions suivantes :

- 50% de la commande au moment de sa validation par le Vendeur ;
- Versement du solde du prix de la commande, au moment de la livraison des produits, étant précisé que le paiement intégral du prix devra intervenir, au plus tard, dans les trente (30) jours à compter de la date de facturation de la (les) commande(s).



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

10.2. Retard ou défaut

En cas de retard de paiement, le vendeur pourra suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action.

Toute somme non payée à l'échéance figurant sur la facture, entraîne de plein droit dès le jour suivant la date de règlement portée sur ladite facture l'application de pénalités d'un montant égal à trois fois le taux de l'intérêt légal. Les pénalités de retard sont exigibles sans qu'un rappel soit nécessaire. Une indemnité forfaitaire de 40 euros est également due pour les frais de recouvrement.

Si le taux légal n'est pas fixé, le taux des pénalités de retard est égal au taux appliqué par la Banque centrale européenne à son opération de financement la plus récente majorée de dix points de pourcentage. Dans ce cas, le taux applicable pendant le premier semestre de l'année concernée est le taux en vigueur au 1er janvier de l'année en question. Pour le second semestre de l'année concernée, il est le taux en vigueur au 1er juillet de l'année en question.

D'un point de vue fiscal, ces pénalités de retard « sont respectivement rattachées, pour la détermination du résultat imposable à l'impôt sur le revenu ou à l'impôt sur les sociétés, à l'exercice de leur encaissement et de leur paiement » (CGI, art. 237 sexies).

Sauf convention particulière, le montant de ces intérêts de retard sera imputé de plein droit sur toutes remises, ristournes ou rabais dus par le vendeur.

Ces pénalités et frais seront exigibles sur simple demande du vendeur. Dans le cas où les frais de recouvrement exposés seraient supérieurs à ce forfait, le vendeur se réserve de demander une indemnité complémentaire sur justification.

En cas de défaut de paiement, quarante-huit heures après une mise en demeure restée infructueuse, la vente sera résiliée de plein droit si bon semble au vendeur qui pourra demander, en référé, la restitution des produits, sans préjudice de tous autres dommages-intérêts. La résolution frappera non seulement la commande en cause mais, aussi, toutes les commandes impayées antérieures, qu'elles soient livrées ou en cours de livraison et que leur paiement soit échu ou non. Au cas de paiement par effet de commerce, le défaut de retour de l'effet sera considéré comme un refus d'acceptation assimilable à un défaut de paiement. De même, lorsque le paiement est échelonné, le non-paiement d'une seule échéance entraînera l'exigibilité immédiate de la totalité de la dette, sans mise en demeure.

Dans tous les cas qui précèdent, les sommes qui seraient dues pour d'autres livraisons, ou pour toute autre cause, deviendront immédiatement exigibles si le vendeur n'opte pas pour la résolution des commandes correspondantes.

En aucun cas, les paiements ne peuvent être suspendus ni faire l'objet d'une quelconque compensation sans l'accord écrit et préalable du vendeur. Tout paiement partiel s'imputera d'abord sur la partie non privilégiée de la créance, puis sur les sommes dont l'exigibilité est la plus ancienne.

Le vendeur n'entend consentir aucun escompte pour paiement comptant, ou à une date antérieure à celle résultant des conditions générales de vente.

10.3. Exigence de garanties ou règlement

Toute détérioration du crédit de l'acheteur pourra justifier l'exigence de garanties avant l'exécution des commandes reçues. Le vendeur se réserve le droit, à tout moment, en fonction des risques encourus, de fixer un plafond au découvert de chaque acheteur et d'exiger certains délais de paiement ou certaines garanties.

Ce sera notamment le cas si une modification, ou si une cession, location, mise en nantissement ou apport de son fonds de commerce a un effet défavorable sur le crédit de l'acheteur.

11. RISQUES

L'acheteur supporte les risques, même en cas de vente convenue franco, dès l'expédition des entrepôts du vendeur.

Il en résulte notamment que les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur auquel il appartient en cas d'avaries, de perte ou de manquants, de faire toutes réserves ou d'exercer tous recours auprès des transporteurs responsables.

12. RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Les marchandises livrées demeurent la propriété du vendeur jusqu'au paiement intégral de leur prix. L'acquéreur ne peut revendre les marchandises sauf autorisation préalable expresse du vendeur.

13. EMBALLAGES

Les emballages portant la marque du vendeur ne peuvent être utilisés que pour ses produits et ne peuvent en aucun cas servir pour d'autres produits que les siens. Toute infraction à cette règle exposerait son auteur à des poursuites pénales et au versement de dommages-intérêts.



CONTACT

Margaux NUYTS

margaux.nuyts@chocolat-allenorivoire.com

06 75 12 47 35

Nos boutiques :

25 rue du Vieux Colombier, 75006 Paris

9 rue du Champ de Mars, 75007 Paris

Galleries Lafayette Le Gourmet - 35 boulevard Haussmann, 75009 Paris

chocolat-allenorivoire.com

