



CATALOGUE

2 0 2 5

www.benoitchocolats.com | boutique@benoitchochcolats.com

Sommaire

- 3** Notre histoire
- 4** Le Caramandes®
Coffrets triangulaires
Coffrets Voyage et Séduction
Carabox
- 7** Les chocolats
Ballotins
Carrés classiques
Coffrets Délices
- 9** Les confiseries
Pâtes de fruits, Macarons
Marrons glacés, Calissons
- 11** Fondant Baulois®
Gâteau Nantais
- 12** L'offre
personnalisation
- 14** Les entreprises
Conditions commerciales
Envois multi adresses
- 15** Tableau récapitulatif
Dimensions, Tarifs, Poids
- 17** Les conditions générales
de vente





50 ans d'excellence artisanale

Depuis sa création en 1975 à Angers, Benoit Chocolats incarne l'excellence du chocolat artisanal et perpétue une précieuse tradition familiale. Alors que nous approchons de notre 50ème anniversaire, notre équipe de chocolatiers, formée par Anne-Françoise Benoit et aujourd'hui dirigée par un chef chocolatier d'expérience, Armand Fonteneau, s'engage à préserver ce savoir-faire, cette exigence de qualité et cette passion du chocolat.

- 1975** Ouverture de la chocolaterie historique à Angers
- 2004** Ouverture d'une seconde boutique à Angers
- 2007** Installation d'un laboratoire de 300m² aux Ponts-de-Cé
- 2008** Création du Caramandes®
- 2009** Ouverture d'une boutique à Paris (Le Marais)
- 2014** Prix Épicures d'argent pour le Caramandes®
- 2017** Concours mondial, médaille d'argent pour le Caramandes®
- 2023** Association avec le Fondant Baulois®, maison d'excellence artisanale

Chacun de nos chocolats, fabriqué dans un laboratoire situé aux Ponts-de-Cé, en périphérie d'Angers, est le fruit du travail de l'homme. Nos produits sont confectionnés à partir d'ingrédients simples et de haute qualité, sélectionnés avec la plus grande rigueur. Nous nous engageons notamment pour un cacao durable et socialement responsable à travers notre choix de fournisseurs de confiance, dont le principal est labellisé B Corp®.



Le Caramandes® Coffret triangulaire iconique

Le Caramandes® est une gourmandise raffinée au goût unique, produit signature de Benoit Chocolats et spécialité angevine qui s'exporte désormais bien au-delà des frontières de l'Anjou, jusqu'au Japon. Laissez vous séduire par sa texture inimitable, à la fois fondante et croustillante, et son élégante forme triangulaire. Le goûter, c'est l'adopter !



- Des amandes effilées légèrement torréfiées pour un croquant sans pareil
- Du caramel au beurre salé pour le fondant
- Du chocolat grand cru pour des arômes intenses

	Coffret triangulaire	Poids net (gr)	Prix unitaire HT	Prix unitaire TTC	Type de chocolat
①	Convive <i>8 mini triangles</i>	50	8.06 €	8.50 €	Mixte (Lait et Noir)
②	Dégustation <i>Env. 7 triangles</i>	110	14.03 €	14.80 €	Au choix : Mixte, Lait ou Noir
③	Gourmand <i>Env. 14 triangles</i>	220	27.30 €	28.80 €	Au choix : Mixte, Lait ou Noir
④	Prestige <i>Env. 20 triangles</i>	310	39.62 €	41.80 €	Au choix : Mixte, Lait ou Noir

DLUO : 2 mois
Conservation : Entre 12 et 20°C, dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.





Le Caramandes® Coffret Voyage

Composé de Caramandes® chocolat lait et noir, ce coffret est idéal pour vos expéditions.

	Coffret Voyage	Prix unitaire HT	Prix unitaire TTC
5	250g <i>Env. 16 triangles</i>	32.99 €	34.80 €
6	460g <i>Env. 30 triangles</i>	56.68 €	59.80 €
7	840g <i>Env. 53 triangles</i>	94.60 €	99.80 €



Coffret Séduction

Si entre Caramandes® et chocolats votre coeur balance, le coffret Séduction est fait pour vous ! Il est garni d'un assortiment de Caramandes® lait et noir et de bonbons chocolat variés (ganaches, pralinés, noir, lait).



	Coffret Séduction	Prix unitaire HT	Prix unitaire TTC
8	250g <i>Env. 12 triangles et 8 chocolats</i>	32.99 €	34.80 €
9	460g <i>Env. 18 triangles et 28 chocolats</i>	56.68 €	59.80 €

DLUO :

- Caramandes® : 2 mois
- Chocolats : 3 semaines

Conservation Caramandes® et chocolats :
Entre 12 et 20°C,
dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.



Tablette chocolat grand cru
sublimée par un insert Caramandes®



Barre chocolatée Caramandes®,
gianduja et caramel,
enrobée de chocolat



Le Caramandes® Carabox Nouveauté 2024

Le meilleur du Caramandes® réuni dans une box ! (Re)découvrez notre best seller sous toutes ses formes - barre chocolatée, pâte à tartiner, tablette - pour encore plus de gourmandise. Deux formats disponibles :

BOX INITIATION

- 1 coffret Caramandes® 110g mixte, lait ou noir
 - + 1 Cara barre 50g lait ou noir
 - + 1 tablette 75g lait ou noir
- 29,29€ HT | 30,90€ TTC

BOX À PARTAGER

- 1 coffret Caramandes® 220g mixte, lait ou noir
 - + 2 tablettes 75g lait ou noir
 - + 1 pâte à tartiner 200g
- 58,67€ HT | 61,90€ TTC



Pâte à tartiner praliné noisettes
et éclats de Caramandes®

DLUO

- Triangle Caramandes®, Cara barre : 2 mois
- Tablette : 3 mois
- Pâte à tartiner : 6 mois

Conservation : Entre 12 et 20°C,
dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.





Les chocolats

Offrez vous un moment de pure gourmandise avec nos **chocolats artisanaux** aux saveurs subtiles, déclinés en plus de **70 variétés** et confectionnés à partir de **matières premières rigoureusement sélectionnées**. Parmi nos références :



L'AFB Ganache noire parfumée à la framboise, primée au Salon du chocolat



Le TSA Ganache noire pure origine Vénézuéla, avec une très légère pointe de vanille, joli clin d'œil à l'emblématique monument angevin



Le rocher praliné à l'ancienne Amandes et noisettes du Piémont croquantes, enrobage chocolat noir ou chocolat lait



Le praliné éclats de Caramandes® Alliance irrésistible d'un praliné amandes et noisettes et de notre produit signature

Ballotins

Ballotin classique avec assortiment de bonbons chocolat noir et lait.
Contenu adaptable selon vos préférences.

	Ballotin	Prix unitaire HT	Prix unitaire TTC
12	220g <i>Env. 30 chocolats</i>	24.83 €	26.20 €
13	330g <i>Env. 40 chocolats</i>	37.16 €	39.20 €
14	450g <i>Env. 55 chocolats</i>	49.48 €	52.20 €
15	780g <i>Env. 90 chocolats</i>	84.55 €	89.20 €
16	960g <i>Env. 110 chocolats</i>	103.51 €	109.20 €

DLUO : 3 semaines

Conservation : Entre 12 et 20°C, dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.





Les chocolats *Carrés classiques*

Une gamme sobre et élégante, déclinable selon vos goûts pour répondre à toutes les envies gourmandes : assortiment, pralinés, ganaches...

	Coffret classique	Prix unitaire HT	Prix unitaire TTC
17	Découverte 130g <i>18 chocolats</i>	18.94 €	19.80 €
18	Carré 210g <i>30 chocolats</i>	32.99 €	34.80 €
19	Carré 300g <i>42 chocolats</i>	42.46 €	44.80 €
20	Carré 400g <i>56 chocolats</i>	51.94 €	54.80 €



Coffrets Délices

Élégamment habillés d'un papier effet cuir doré, ces coffrets sont garnis d'un assortiment de nos bonbons chocolat (ganaches, pralinés, lait, noir). Contenu adaptable selon vos préférences.

	Coffret Délices	Prix unitaire HT	Prix unitaire TTC
21	Mini 20g <i>2 chocolats</i>	3.79 €	4.00 €
22	340g <i>48 chocolats</i>	41.90 €	44.20 €
23	475g <i>64 chocolats</i>	56.11 €	59.20 €
24	700g <i>100 chocolats</i>	79.81 €	84.20 €



DLUO : 3 semaines

Conservation : Entre 12 et 20°C,
dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.



Les confiseries *Pâtes de fruits*

Découvrez tout le moelleux et les saveurs authentiques de cette confiserie traditionnelle. Confectionnées dans notre atelier des Ponts-de-Cé, nos pâtes de fruits révèlent la richesse d'une vraie pulpe de fruit. Assortiment selon saison : abricot, fraise, framboise, banane, poire, passion, cassis, pomme.

	Boîte	Prix unitaire HT	Prix unitaire TTC	Réglette	Prix unitaire HT	Prix unitaire TTC
25	21 pièces Env. 250g	20.58 €	24.70 €	26	14 pièces Env. 185g	13.17 € 15.80 €
26	28 pièces Env. 350g	26.08 €	31.30 €	29	19 pièces Env. 260g	17.58 € 21.10 €
27	40 pièces Env. 510g	36.67 €	44.00 €			

DLUO : 2 mois

Conservation : Entre 4 et 12°C, dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.



Macarons

Savourez les macarons artisanaux Benoit Chocolats, alliant l'acidité des fruits (cassis, citron, framboise), à l'onctuosité du chocolat, café, caramel, praliné et vanille, sans oublier la délicatesse de la rose, du thé et de la pistache.



	Coffret macarons	Prix unitaire HT	Prix unitaire TTC
30	6 macarons	12.13 €	12.80 €
31	12 macarons	19.72 €	20.80 €
32	18 macarons	28.25 €	29.80 €
33	24 macarons	36.78 €	38.80 €
34	36 macarons	47.20 €	49.80 €

DLUO : 3 à 5 jours

Conservation : Entre 4 et 8°C.



Les confiseries *Marrons glacés*

Le marron glacé à l'ancienne, une gourmandise incontournable de Noël ! Préparé selon la méthode traditionnelle, il est délicatement sucré pour sublimer son parfum unique. Chaque marron est sélectionné avec soin pour son calibre et ses saveurs.

	Ballotin	Prix unitaire HT	Prix unitaire TTC
35	9 marrons <i>Env. 200g</i>	34.00 €	40.80 €
36	12 marrons <i>Env. 270g</i>	43.83 €	52.60 €
37	16 marrons <i>Env. 360g</i>	58.17 €	69.80 €
38	24 marrons <i>Env. 540g</i>	81.67 €	98.00 €

	Réglette	Prix unitaire HT	Prix unitaire TTC
39	4 marrons <i>Env. 85g</i>	14.83 €	17.80 €
40	6 marrons <i>Env. 135g</i>	23.17 €	27.80 €
41	9 marrons <i>Env. 204g</i>	33.17 €	39.80 €

DLUO : 3 semaines
Conservation des marrons glacés : Entre 4 et 8°C.



Calissons

Spécialité provençale au goût intense de melon confit, d'amandes et d'écorces d'oranges qui apportent une note zestée et fraîche. Un indispensable des 13 desserts de Noël !



	Réglette	Prix unitaire HT	Prix unitaire TTC
42	12 calissons <i>Env. 160g</i>	16.50 €	19.80 €
43	18 calissons <i>Env. 240g</i>	22.33 €	26.80 €

DLUO : 6 mois
Conservation : Entre 12 et 20°C, dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.



Fondant Baulois®

Une texture fondante inimitable, une croûte légèrement meringuée, une note de caramel au beurre salé, voici la recette du plus gourmand des gâteaux au chocolat, le Fondant baulois® ! Chaque gâteau est produit à la main, sans conservateur, avec des ingrédients de haute qualité.

	Bouchées	Prix unitaire HT	Prix unitaire TTC
44	Duo 40g 2 bouchées	4.64 €	4.90 €
45	Fourreau 120g 6 bouchées	14.03 €	14.80 €

	Gâteau	Prix unitaire HT	Prix unitaire TTC
46	200g 2 personnes	9.38 €	9.90 €
47	300g 4 personnes	14.12 €	14.90 €
48	500g 6 personnes	23.03 €	24.30 €



Gâteau Nantais

Une véritable invitation au voyage ! Laissez vous tenter par ce financier aux amandes, rhum, vanille bourbon, nappé d'un glaçage au citron vert, fabriqué avec soin dans le laboratoire artisanal de La Baule.

	Bouchées	Prix unitaire HT	Prix unitaire TTC
49	Duo 40g 2 bouchées	4.64 €	4.90 €
50	Fourreau 120g 6 bouchées	14.03 €	14.80 €

	Gâteau	Prix unitaire HT	Prix unitaire TTC
51	130g 2 personnes	7.49 €	7.90 €
52	200g 4 personnes	10.62 €	11.20 €
53	400g 6 personnes	20.85 €	22.00 €



Fondant Baulois® & Gâteau nantais

- **DLUO** : 3 semaines
- **Conservation** : Entre 12 et 20°C, dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.



Personnalisation Carrés Caramandes® Nouveauté 2024

Tarifs et délais sur demande :
lucie.r@benoitchocolats.com /
06.17.73.76.55

Offrez un cadeau unique et gourmand avec notre carré Caramandes® et chocolat, personnalisable avec le visuel de votre choix (logo, nom). Notre équipe étudie la faisabilité de chaque projet.

CARA PLAQUE

Caramandes® lait, recouvert d'une fine couche de chocolat noir
10x10cm | À partir de 11,25€ HT | 11,87€ TTC l'unité

DLUO : 2 mois

Conservation : Entre 12 et 20°C,
dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.

Minimum de commande : 14 plaques

CARA PLAQUE & COFFRET CHOCOLATS

La délicieuse association d'une plaque Caramandes® et d'un coffret carré classique* garni de bonbons chocolat variés (ganaches, pralinés, noir, lait).



Caramandes® lait, chocolat noir & 20 bonbons chocolat | À partir de 32,99€ HT | 34,80€ TTC

DLUO : 2 mois Caramandes® / 3 semaines chocolats

Conservation : Entre 12 et 20°C,
dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.

Minimum de commande : 14 coffrets

* Carré classique à découvrir en page 8.

Tarifs, délais et conditions sur demande :
lucie.r@benoitchocolats.com /
 06.17.73.76.55

Personnalisation Fourreaux Nouveauté 2024

Marquez les esprits en imprimant votre logo sur le fourreau de l'un des 4 coffrets de la gamme carrés classiques (p.8).



Stickers

Agrémentez votre coffret d'un autocollant unique, apposé sur le couvercle. Déclinable sur fond coloré ou transparent, rond ou carré selon modèle. Nous pouvons prendre en charge la création et l'impression de votre sticker ou uniquement l'impression.



Cartes messages

Accompagnez vos coffrets d'un mot personnalisé ! Nous vous proposons des cartes adaptées au format choisi, notamment une carte triangulaire qui accompagnera à ravir les coffrets Caramandes® iconiques. Vous pouvez également nous déposer ou expédier vos propres cartes, que nous intégrerons aux coffrets sans supplément.



Les entreprises *Conditions commerciales*



Livraison offerte à partir de 300€ HT
Par transporteur ou coursier Paris intra-muros et Angers



Gestion des expéditions multi adresses
Dans la limite de 50 destinataires, + d'infos ci-dessous



Tarifs professionnels
Remise selon volume d'achat global, effectuée sur le devis



Un contact dédié pour étudier vos projets et suivre vos commandes
06.17.73.76.55 / lucie.r@benoitchocolats.com

*Bénéficiez d'une remise supplémentaire pour toute commande confirmée avant le **15 octobre 2024 inclus** (devis signé) !*

Commande multi adresses, Comment ça fonctionne ?

1 Après validation de la commande, nous vous transmettons **un tableau à nous renvoyer dûment rempli** avec toutes les informations nécessaires au bon déroulement des livraisons (contact, adresse postale détaillée, téléphone portable, adresse mail).

2 Le délai des envois est variable selon période et volume d'adresses à traiter. **Compter un minimum de 5 jours ouvrés, du lundi au jeudi**, entre la validation des données et le départ de notre entrepôt. **A noter que nous ne proposons pas ce service les semaines 51 et 52.**

3 Livraison en France et dans plusieurs pays d'Europe. En cas d'échec de livraison, notre service client prend contact avec le destinataire afin de trouver une solution adaptée. Le retour expéditeur est facturable en cas d'adresse incomplète ou erronée.

Tableau récapitulatif

Produit	N° page	Poids net (gr)	Prix unitaire HT	Prix unitaire TTC	TVA %	Dimensions (cm)
<i>Le Caramandes®</i>						
① Coffret Convive	4	50	8.06€	8.50€	5,5	11,5 x 8 x 3,5
② Coffret Dégustation	4	110	14.03€	14.80€	5,5	18,7 x 13 x 13
③ Coffret Gourmand	4	220	27.30€	28.80€	5,5	22,5 x 15,5 x 15,5
④ Coffret Prestige	5	310	39.62€	41.80€	5,5	26,5 x 18,5 x 18,5
⑤ Voyage 250g	5	250	32.99€	34.80€	5,5	18 x 11 x 2,5
⑥ Voyage 460g	5	460	56.68€	59.80€	5,5	21,5 x 18 x 2,5
⑦ Voyage 840g	5	840	94.60€	99.80€	5,5	21,5 x 18 x 4
⑧ Séduction 250g	5	250	32.99€	34.80€	5,5	18 x 11 x 2,5
⑨ Séduction 460g	5	460	56.68€	59.80€	5,5	21,5 x 18 x 2,5
⑩ Box Initiation	6	235	29.29€	30.90€	5,5	18,5 x 18,5 x 7
⑪ Box À partager	6	570	58.67€	61.90€	5,5	23 x 23 x 8
<i>Les chocolats</i>						
⑫ Ballotin 220g	7	220	24.83€	26.20€	5,5	13 x 5,5 x 5
⑬ Ballotin 330g	7	330	37.16€	39.20€	5,5	15 x 6 x 6
⑭ Ballotin 450g	7	450	49.48€	52.20€	5,5	17 x 6 x 6,5
⑮ Ballotin 780g	7	780	84.55€	89.20€	5,5	19 x 8 x 8
⑯ Ballotin 960g	7	960	103.51€	109.20€	5,5	20,5 x 8 x 8
⑰ Découverte 130g	8	130	18.77€	19.80€	5,5	17 x 10 x 2,2
⑱ Carré classique 210g	8	210	32.99€	34.80€	5,5	16 x 17,5 x 2,5
⑲ Carré classique 300g	8	300	42.46€	44.80€	5,5	19,5 x 20 x 2,5
⑳ Carré classique 400g	8	400	51.94€	54.80€	5,5	22,5 x 22 x 2,5
㉑ Mini Délices	8	20	3.79€	4.00€	5,5	6 x 3 x 2
㉒ Délices 340g	8	340	41.90€	44.20€	5,5	19,5 x 8 x 3,5
㉓ Délices 475g	8	475	56.11€	59.20€	5,5	21,5 x 10,5 x 4
㉔ Délices 700g	8	700	79.81€	84.20€	5,5	24 x 13,5 x 4

Tableau récapitulatif

Produit	N° page	Poids net (gr)	Prix unitaire HT	Prix unitaire TTC	TVA %	Dimensions (cm)
<i>Les confiseries</i>						
25 Pâtes de fruits, boîte 250g	9	250	20.58€	24.70€	20	22 x 12 x 1,5
26 Pâtes de fruits, boîte 350g	9	350	26.08€	31.30€	20	24 x 15 x 1,5
27 Pâtes de fruits, boîte 510g	9	510	36.67€	44.00€	20	27 x 18 x 1,5
28 Pâtes de fruits, réglette 185g	9	185	13.17€	15.80€	20	16 x 4 x 3,5
29 Pâtes de fruits, réglette 260g	9	260	17.58€	21.10€	20	22 x 4 x 4
30 Macarons, réglette 6	9	Env. 70	12.13€	12.80€	5,5	20 x 7 x 4
31 Macarons, coffret 12	9	Env. 140	19.72€	20.80€	5,5	20 x 15 x 4
32 Macarons, coffret 18	9	Env. 210	28.25€	29.80€	5,5	22 x 20 x 4
33 Macarons, coffret 24	9	Env. 280	36.78€	38.80€	5,5	20 x 30 x 4
34 Macarons, coffret 36	9	Env. 420	47.20€	49.80€	5,5	20 x 40 x 4
35 Marrons glacés, ballotin 9	10	Env. 205	34.00€	40.80€	20	13 x 5,5 x 5
36 Marrons glacés, ballotin 12	10	Env. 270	43.83€	52.60€	20	15 x 6 x 6
37 Marrons glacés, ballotin 16	10	Env. 360	58.17€	69.80€	20	17 x 6 x 6,5
38 Marrons glacés, ballotin 24	10	Env. 540	81.67€	98.00€	20	10 x 10 x 3,5
39 Marrons glacés, carré 4	10	Env. 85	14.83€	17.80€	20	8,5 x 8,5 x 2,5
40 Marrons glacés, réglette 6	10	Env. 135	23.17€	27.80€	20	16 x 4 x 3,5
41 Marrons glacés, réglette 9	10	Env. 205	33.17€	39.80€	20	22 x 4 x 4
42 Calissons, réglette 12	10	Env. 160	16.50€	19.80€	20	16,5 x 4 x 4
43 Calissons, réglette 18	10	Env. 240	22.33€	26.80€	20	22 x 4 x 4
<i>Fondant Bulois et Gâteau Nantais</i>						
44 Fondant, 2 bouchées	11	40	4.64€	4.90€	5,5	9 x 4,5 x 3
45 Fondant, 6 bouchées	11	120	14.03€	14.80€	5,5	25 x 4,5 x 3
46 Fondant, gâteau 2 pers.	11	200	9.38€	9.90€	5,5	Ø 10
47 Fondant, gâteau 4 pers.	11	300	14.12€	14.90€	5,5	Ø 12
48 Fondant, gâteau 6 pers.	11	500	23.03€	24.30€	5,5	Ø 14
49 Gâteau Nantais, 2 bouchées	11	40	4.64€	4.90€	5,5	9 x 4,5 x 3
50 Gâteau Nantais, 6 bouchées	11	120	14.03€	14.80€	5,5	25 x 4,5 x 3
51 Gâteau Nantais, 2 pers.	11	130	7.49€	7.90€	5,5	Ø 11
52 Gâteau Nantais, 4 pers.	11	200	10.62€	11.20€	5,5	Ø 14
53 Gâteau Nantais, 6 pers.	11	400	20.85€	22.00€	5,5	Ø 17

Conditions générales de vente

ARTICLE 1 : PRINCIPES GÉNÉRAUX

Les présentes conditions générales sont rédigées en français dans leur version originale qui seule fait foi et prévaut sur toute autre éventuelle version.

Elles sont portées à la connaissance de chaque client et s'appliquent à l'exclusion de toutes autres conditions. Le client déclare avoir pris connaissance et accepter les dispositions suivantes avant de passer commande. En conséquence, le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve du client à ces conditions générales.

ARTICLE 2 : PASSAGE ET CONFIRMATION DE COMMANDE

La confirmation de votre première commande implique l'ouverture d'un compte client par la saisie de vos informations de facturation. Pour passer commande, le client transmet les informations nécessaires au bon traitement de sa commande : produits, quantités, date et adresse de livraison, adresse de facturation, mode de paiement, paiement de la commande dans les conditions prévues.

1- Commande entreprises

Benoit Chocolats adresse au client un devis. La commande est validée à réception de ce devis daté et signé par le client ainsi que de toutes les informations nécessaires au bon traitement de celle-ci, nommées ci-dessus dans l'article 2. Benoit Chocolats transmet au client une confirmation de commande par email.

Benoit Chocolats se réserve le droit de ne plus accepter le devis si la date de validité mentionnée sur l'offre est dépassée.

Chaque demande de produit est soumise à confirmation de Benoit Chocolats, qui peut décliner une commande en intégralité ou en partie dans les cas suivants ou pour toute autre raison légale : stock insuffisant, informations incomplètes ou délai tardif.

2- Commande via notre site web

www.benoitchocolats.com

Toute commande en ligne vaut acceptation des prix et description des produits. Les photographies des produits sont uniquement illustratives et non contractuelles. Pour obtenir des informations complémentaires sur les produits, notamment quant à leur composition, le client peut contacter le service client par téléphone au 02 41 88 94 52 (coût d'un appel local non surtaxé) ou par mail à : boutique@benoitchocolats.com.

Une fois sa commande remplie, le client peut vérifier les produits commandés et le prix total de sa commande via un écran récapitulatif. Il peut, le cas échéant, modifier cette commande. Sa commande vérifiée, le client procède à sa validation en cliquant sur le bouton « Payer ma commande » et en suivant la procédure prévue à cet effet. Cette action est assimilée à la signature manuscrite visée aux articles 1174, 1359 et suivants du Code civil et à la conclusion d'un engagement sous forme électronique au sens des articles 1128 et suivants du Code civil. Une fois sa commande réalisée, un email accusant réception de la commande et reprenant l'ensemble de ces informations est envoyé au client. Cet accusé de réception vaut confirmation de la commande, sous réserve de la disponibilité des produits et de l'encaissement effectif du prix des produits.

ARTICLE 3 : MODIFICATION OU ANNULATION DE COMMANDE / DROIT DE RÉTRACTATION

Conformément à l'article L.221-28 du Code de la consommation, ne peuvent pas faire l'objet d'un droit de rétractation, les contrats :

- *De fourniture de biens susceptibles de se détériorer ou de se périmer rapidement ;*
- *De fourniture de biens qui ont été descellés par le consommateur après la livraison et qui ne peuvent être renvoyés pour des raisons d'hygiène ou de protection de la santé.*

Les produits proposés étant alimentaires et soumis à des prescriptions d'hygiène, ils relèvent de telles dispositions. En conséquence, le droit de rétractation est par défaut exclu pour les produits commandés sur le site web.

Cependant, dans la limite du possible, une modification ou annulation est envisageable au cas par cas et selon avancée de la commande, sous réserve de confirmation par Benoit Chocolats. Toute demande de modification ou annulation doit être formulée par mail à boutique@benoitchocolats.com.

ARTICLE 4 : TARIFS

Les produits sont facturés selon le tarif en vigueur mentionné sur le devis ou site au jour de leur commande par le client. Les prix sont indiqués en euros et s'entendent toutes taxes comprises, la TVA applicable étant celle en vigueur au moment de la facturation.

Les frais de livraison, le cas échéant applicables, sont calculés selon destination, poids et volume. Ils sont facturés en supplément et clairement indiqués avant validation de la commande.

Le prix total des produits, taxes comprises et frais de livraison applicables est en tout état de cause indiqué à la fin de la commande en ligne, avant sa validation finale et son paiement par le client, et est également repris dans la confirmation de commande adressée par Benoit Chocolats au client.

Benoit Chocolats se réserve le droit de modifier les prix de vente des produits à tout moment, étant précisé qu'aucune modification postérieure du prix d'une commande ne pourra être appliquée. En cas de modification, le prix applicable sera celui en vigueur au jour de la commande du client.

Conditions générales de vente

ARTICLE 5 : PAIEMENT

1- Commande entreprises

Benoit Chocolats demande pour toute première commande un acompte de 30% du montant total de la commande TTC, réglable par virement bancaire ou chèque. Aucune première commande ne pourra être prise en compte sans preuve de ce paiement.

Les factures sont envoyées par email jusqu'à 2 semaines après expédition de la commande, à l'adresse renseignée lors de la création du compte client. En cas de mauvaise adresse email communiquée, le règlement sera dû par l'entreprise. Sauf mention contraire, nos factures sont payables à 30 jours après facturation.

Benoit Chocolats se réserve le droit de refuser toute nouvelle commande d'un client n'ayant pas réglé ses arriérés de paiement.

2- Commande via notre site web www.benoitchocolats.com

Le client procède au paiement de sa commande par carte bancaire en ligne sur le site à la commande du ou des produits selon la procédure prévue à cet effet. Le client fournit le numéro à 16 chiffres de sa carte bancaire associé à sa date d'expiration ainsi que les trois derniers chiffres du cryptogramme figurant au verso de sa carte bancaire. Le client garantit qu'il est pleinement habilité à utiliser la carte de paiement fournie et que cette carte donne accès à des fonds suffisants pour couvrir tous les coûts résultant de cette commande. Les données ainsi transmises sont traitées uniquement par la gestionnaire de télépaiement sécurisé fournissant la solution de paiement utilisé sur le site web. Lorsque les coordonnées bancaires sont validées, le gestionnaire de télépaiement sécurisé adresse une demande d'autorisation au réseau carte bancaire, et en cas d'obtention de cette dernière, délivre un certificat électronique qui vaudra preuve du montant et de la date de la transaction.

À cet égard, les dates et heures du serveur feront foi entre les parties. La validation de sa commande par le client au moyen de son paiement génère automatiquement une facture. Ladite facture est adressée au client par courrier électronique à l'adresse email indiquée.

L'obligation de payer du client est remplie dans la mesure où les centres de paiement bancaire concernés auront donné leur accord. En cas de refus desdits centres, la commande sera automatiquement annulée.

ARTICLE 6 : LIVRAISON

La commande du client est livrée selon mode de livraison choisi (Chronopost, coursier Paris intramuros ou région angevine, retrait boutique Angers rue des lices, entrepôt ou boutique Paris).

En période de forte activité ou de forte chaleur de nature à nuire à la qualité des produits, les délais de livraison indiqués pourront être différés. Une information en ce sens est dans ce cas transmise au client.

Benoit Chocolats ne saurait en aucun cas être tenu pour responsable en cas de retard et/ou de non livraison des produits, ainsi que des détériorations que pourront subir ceux-ci dans ce cas, du fait d'une adresse erronée ou incomplète, de l'absence du client ou de son mandataire pour réceptionner la commande, du défaut de détermination d'une nouvelle date de passage avec le transporteur ou de l'absence/ou du retard de retrait des produits par le client auprès dudit transporteur. Dans cette hypothèse, les frais qui pourraient être engagés pour la (re)livraison des produits seront à la charge intégrale du client.

En tout état de cause, le client est invité à vérifier l'état des produits au jour de leur réception. En cas d'anomalie constatée lors de la livraison, le client prend contact avec Benoit Chocolats dans un délai de 48 heures compte tenu du caractère alimentaire et périssable des produits et transmet tout justificatif nécessaire (lettre de transport, photo, etc.).

ARTICLE 7 : DISPONIBILITÉ DES PRODUITS

Les produits Benoit Chocolats sont fabriqués de façon artisanale et par conséquent disponibles en quantité limitée. Benoit Chocolats s'engage à honorer les commandes dans la limite des stocks disponibles.

A défaut de disponibilité, Benoit Chocolats prend contact avec le client dans les meilleurs délais afin de lui proposer : soit de patienter jusqu'au délai de livraison dans lequel le ou les produits pourront être disponibles, soit lorsque cela est possible, de remplacer le ou les produits concernés par un ou des produits équivalents en qualité et en prix, soit de procéder à l'annulation de sa commande. Dans ce cas, Benoit Chocolats rembourse le prix de la commande dans un délai de 15 jours ouvrés à compter de l'annulation de la commande.

ARTICLE 8 : RESPONSABILITÉ – GARANTIE – RÉCLAMATION

Toute réclamation relative aux produits devra être adressée par le client à Benoit Chocolats dans un délai de 48 heures à compter de la réception. Benoit Chocolats prend dans ce cas attache avec le client.

En cas de produits défectueux ou de commande non conforme, le client peut solliciter le remplacement du ou des produits concernés. Toutefois, dans le cas où le remplacement du ou des produits concernés est impossible (ex : défaut de disponibilité), ce dernier peut soit obtenir son/leur remboursement, soit bénéficier de l'émission d'un avoir correspondant à son/leur prix.

En tout état de cause, Benoit Chocolats décline toute responsabilité du fait notamment :

- Du non-respect des consignes de conservation des produits mentionnées en p. 17 de ce catalogue.
- Du non-respect des DLUO indiquées sur ces derniers ;
- Des actes malveillants du client ou d'un tiers.



Contact



Angers (chocolaterie), 1 rue des lices
02.41.88.94.52

Angers (macarons), 33 rue Saint-Aubin
02.41.20.96.20

Paris, 75 rue Saint-Antoine
01.49.96.52.02



Service client : 06.17.73.76.55



boutique@benoit-chocolats.com



www.benoit-chocolats.com



Distributeur automatique
Angers, Angle de la rue des lices

