



LE GOURMET PRO

les mijotés au goût du jour

CATALOGUE PARTICULIER 2017

**« TOUT LE PLAISIR DE LA CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE
EN TOUTE SIMPLICITE »**

*Le Gourmet Pro vous permet de découvrir ou de redécouvrir au quotidien
le savoir-faire de la tradition culinaire française*



Notre offre

Plats mijotés - Salades « repas »
Légumes cuisinés & féculents - Soupes fines
Desserts - Fruits cuits
Vins au verre



Les avantages de notre offre

- ✓ Des produits au goût de la tradition culinaire française.
- ✓ Des recettes variées (plus de 100 recettes).
- ✓ La facilité de stockage, à température ambiante (entre -10°C à +50°C), en tous lieux.
- ✓ Des produits de longue conservation avec une garantie de qualité.
- ✓ Des compléments de produits originaux à notre offre de plats mijotés.
- ✓ Un très bon rapport qualité/prix/personne.
- ✓ La rapidité et la facilité de préparation (10 minutes au bain-marie, 2 minutes au four micro-ondes).
- ✓ Un conditionnement (pochette aluminium, bocal, barquette, bouteille ou verrine) qui respecte et conserve les qualités gustatives et nutritionnelles de nos plats mijotés, légumes cuisinés & féculents, soupes fines, desserts, fruits cuits...

Les caractéristiques de l'offre



Fabrication en France



Production artisanale



Produits sans conservateurs



Plus de 100 recettes authentiques



Prête à déguster



Longue conservation à température ambiante



Notre mode de production

L'appertisation (principe de la conserve) et **la stérilisation** couplées au **mode de cuisson mijotée à basse température**.

De par notre mode de production, tous nos produits peuvent se conserver à **température ambiante** (entre -10° et +50°) pour une durée de vie garantie de **24 à 48 mois**.

Nos produits certifiés HACCP ne sont pas des produits :

sous-vide - pasteurisés - surgelés - lyophilisés - déshydratés

Nous utilisons que des ingrédients nobles, naturels (sans conservateurs, ni colorants).

Notre mode de production garantit à 100% toutes les qualités gustatives et nutritionnelles de nos produits.



Les bénéfiques

- ✓ Une cuisine «plaisir» traditionnelle française.
- ✓ Des recettes variées et équilibrées.
- ✓ Mode opératoire simplifié.
- ✓ Aucune contrainte de stockage.
- ✓ Gestion optimisée et simplifiée et gain de temps.
- ✓ Des produits prêts à être dégustés.



Notre conditionnement : La pochette aluminium

«UN PRODUIT FRAIS DANS UNE CONSERVE SOUPLE»

L'alliance de notre mode de production associé aux conditionnements stérilisés (pochette aluminium, bocal, barquette, bouteille ou verrine) permet à nos produits une conservation à température ambiante, tout en préservant à 100% leurs qualités gustatives et nutritionnelles.

La pochette aluminium souple est une technique de conservation tournée vers l'avenir et qui répond aux exigences les plus fortes :

Qualité - Praticité - Economie.

Les avantages de la pochette aluminium :

- ✓ **Préservation** des qualités organoleptiques et nutritionnelles.
- ✓ **Innocuité** : un film alimentaire est placé à l'intérieur de la pochette ainsi les aliments sont conservés sans aucun contact avec l'aluminium.
- ✓ **Praticité** : stockage à température ambiante (pas besoin de congélateur ni de réfrigérateur) avec un encombrement minimum.
- ✓ **Sécurité** : souple et résistante, pas de risque de casse et de bris de verre.
- ✓ **Environnement** : la pochette aluminium souple facilite la gestion des déchets encombrants. Ce conditionnement en aluminium se recycle à l'infini.





Le mode de préparation

Tous nos produits sont prêts à être dégustés

Facilité et rapidité de préparation

Mode de préparation

| | |
|---|--|
|  <p>Au bain-marie de préférence:</p> <p>Pour apprécier toutes les saveurs de votre plat, plongez pendant 10 minutes la pochette fermée dans une eau frémissante.</p> |  <p>Au four micro-ondes:</p> <p>2 minutes à 750 Watts en veillant préalablement à verser le contenu de la pochette dans un plat adapté.</p> |
|---|--|



Nos modalités de commande

- ✓ Livraison en France Métropolitaine : 3 jours ouvrés.
- ✓ Livraison à l'international : 6 jours ouvrés selon la destination (délai indicatif).
- ✓ Frais de livraison offerts : France entière à partir de **140 € d'achat TTC** (hors frais de livraison).
- ✓ Pas de minima de commande par recette.

Plus de détails sur notre site dans la rubrique « Nos Conditions de Livraison »

| N° | Référence | Catégorie | Recette | Nature du produit | PVTTC | Poids | Conditionnement |
|----|-------------------------|-----------|---|----------------------------|---------|---------|-----------------|
| 1 | LLGPEPAULEAGNEAU1P | Agneau | Epaule d'agneau aux épices douces | Plat mijoté sans garniture | 8,55 € | 250 gr | Pochette |
| 2 | LLGPBOEUF CAROTTE2P | Bœuf | Bœuf aux carottes | Plat mijoté avec garniture | 7,80 € | 400 gr | Pochette |
| 3 | LLGPJOUÉBOEUF1P | Bœuf | Joue de bœuf au piment d'Espelette | Plat mijoté sans garniture | 7,65 € | 250 gr | Pochette |
| 4 | SLGPBOEUFCHILI4P | Bœuf | Bœuf Chili con carne | Plat mijoté avec garniture | 8,85 € | 850 gr | Pochette |
| 5 | SLGPDAUBEJOUÉBOEUF1P | Bœuf | Daube de joue de bœuf Bourguignonne | Plat mijoté sans garniture | 6,80 € | 350 gr | Pochette |
| 6 | VBLGPBOEUFBOURGUIGNON2P | Bœuf | Bœuf Bourguignon & ses pommes de terre en grenaille | Plat mijoté avec garniture | 8,50 € | 380 gr | Bocal |
| 7 | VBLGPCHILICONCARNE2P | Bœuf | Chili con Carne | Plat mijoté avec garniture | 8,50 € | 380 gr | Bocal |
| 8 | LLGPCASSOUCONCAN2P | Canard | Cassoulet de confit de canard | Plat mijoté avec garniture | 8,95 € | 450 gr | Pochette |
| 9 | LLGPCUISSESCANARD6P | Canard | Cuisses de canard confites (6 cuisses) | Plat mijoté sans garniture | 33,75 € | 1200 gr | Pochette |
| 10 | LLGPEFFILOCHECANARD6P | Canard | Effiloché de canard assaisonné | Plat mijoté sans garniture | 35,80 € | 1200 gr | Pochette |
| 11 | LLGPMANCHONSCANARD6P | Canard | Manchons de canard confits (12 manchons) | Plat mijoté sans garniture | 17,45 € | 1200 gr | Pochette |
| 12 | LLGPCANETTEORAN1P | Canard | Canette à l'orange | Plat mijoté sans garniture | 7,60 € | 300 gr | Pochette |
| 13 | LLGPTAJINECANARD1P | Canard | Tajine de canard aux olives & citrons confits | Plat mijoté sans garniture | 7,65 € | 250 gr | Pochette |
| 14 | LLGPCANARDTHAI1P | Canard | Filet de canard mijoté à la façon Thaï | Plat mijoté sans garniture | 6,75 € | 250 gr | Pochette |
| 15 | SLGPCANARCEPEPDT2P | Canard | Canard aux cèpes & ses pommes de terre sarladaises | Plat mijoté avec garniture | 7,80 € | 420 gr | Pochette |

| N° | Référence | Catégorie | Recette | Nature du produit | PVTTC | Poids | Conditionnement |
|----|--------------------------------|-----------|--|----------------------------|--------|--------|-----------------|
| 16 | SLGPCASSOUCANCONFIT2P | Canard | Cassoulet de confit de canard | Plat mijoté avec garniture | 7,90 € | 650 gr | Pochette |
| 17 | SLGPGARBUREGASCONNE2P | Canard | Garbure Gasconne | Plat mijoté avec garniture | 7,15 € | 640 gr | Pochette |
| 18 | SLGPTAJINECANARD2P | Canard | Tajine de canard à la marocaine | Plat mijoté avec garniture | 7,95 € | 450 gr | Pochette |
| 19 | SLGPCANARDTOMATE1P | Canard | Canard aux tomates & céleri | Plat mijoté avec garniture | 7,30 € | 300 gr | Pochette |
| 20 | SLGPCANARDCEPES1P | Canard | Canard aux cèpes | Plat mijoté sans garniture | 7,50 € | 350 gr | Pochette |
| 21 | SLGPCANARDPECHES1P | Canard | Canard aux pêches & poivre vert | Plat mijoté sans garniture | 7,50 € | 380 gr | Pochette |
| 22 | VBLGPCASSOULETMANCHONSCANARD2P | Canard | Cassoulet aux manchons de canard confits | Plat mijoté avec garniture | 8,50 € | 380 gr | Bocal |
| 23 | VBLGPCHOUCROUTECONFITCANARD2P | Canard | Choucroute au Riesling au confit de canard | Plat mijoté avec garniture | 8,50 € | 380 gr | Bocal |
| 24 | VBLGPPARMENTIERCANARD2P | Canard | Parmentier de canard confit | Plat mijoté avec garniture | 8,50 € | 350 gr | Bocal |
| 25 | VBLGPSALADELENTILLESMAGRET2P | Canard | Salade de lentilles au magret de canard fumé | Salade "Repas" | 8,50 € | 380 gr | Bocal |
| | | | | | | | |
| 26 | LLGPSANGLIERCRANB1P | Gibier | Sanglier de chasse français aux cranberries | Plat mijoté sans garniture | 8,75 € | 250 gr | Pochette |

| N° | Référence | Catégorie | Recette | Nature du produit | PVTTC | Poids | Conditionnement |
|----|-----------------------------|------------------------------|---|-------------------|---------|--------|-----------------|
| 27 | ALGPCEPES5P | Légumes cuisinés & féculents | Cèpes en morceaux | Garniture | 31,35 € | 500 gr | Pochette |
| 28 | ALGPGIROLLES3P | Légumes cuisinés & féculents | Girolles | Garniture | 16,10 € | 300 gr | Pochette |
| 29 | ALGPDELICEFORESTIER6P | Légumes cuisinés & féculents | Mélange Délice Forestier | Garniture | 20,50 € | 700 gr | Pochette |
| 30 | SLGPPIPERADE2P | Légumes cuisinés & féculents | Piperade de légumes à la Basquaise | Garniture | 5,80 € | 400 gr | Pochette |
| 31 | SLGPRIZBASMATI4P | Légumes cuisinés & féculents | Riz Basmati (3 couleurs) | Garniture | 7,95 € | 800 gr | Pochette |
| 32 | SLGPCAROTTESBRAISEES4P | Légumes cuisinés & féculents | Carottes braisées | Garniture | 5,65 € | 600 gr | Pochette |
| 33 | SLGPCHOUFARCHI1P | Légumes cuisinés & féculents | Chou farci | Légumes cuisinés | 6,90 € | 350 gr | Pochette |
| 34 | VBLGPTOTOMATEFARCIE2P | Légumes cuisinés & féculents | Tomate farcie & son riz fondant | Légumes cuisinés | 8,50 € | 350 gr | Bocal |
| 35 | VBLGPSALADEEDEN2P | Légumes cuisinés & féculents | Salade Eden (petits légumes & ananas) | Salade "Repas" | 8,50 € | 350 gr | Bocal |
| 36 | VBLGPSALADEGOURMANDE2P | Légumes cuisinés & féculents | Salade Gourmande (quinoa & petits légumes) | Salade "Repas" | 8,50 € | 350 gr | Bocal |
| 37 | VLGPLENTILLES1P | Légumes cuisinés & féculents | Lentilles mijotées au bouillon de légumes | Légumes cuisinés | 2,85 € | 110 gr | Verrine |
| 38 | VLGPPUREELEGUMESANCIENS1P | Légumes cuisinés & féculents | Purée fine de légumes anciens | Légumes cuisinés | 2,85 € | 110 gr | Verrine |
| 39 | VLGPPUREECAROTTE1P | Légumes cuisinés & féculents | Purée fine de carottes jaunes au cumin | Légumes cuisinés | 2,85 € | 110 gr | Verrine |
| 40 | VLGPUREEPOTIMARRONCAROTTE1P | Légumes cuisinés & féculents | Purée fine de potimarron-carotte au sel de Guérande | Légumes cuisinés | 2,85 € | 110 gr | Verrine |

| N° | Référence | Catégorie | Recette | Nature du produit | PVTTC | Poids | Conditionnement |
|----|---------------------------------|-----------|---|----------------------------|---------|--------|-----------------|
| 41 | SLGPJARRETLENTILLES2P | Poisson | Filets de haddock fumé aux lentilles vertes | Plat mijoté avec garniture | 7,70 € | 350 gr | Pochette |
| 42 | SLGPHADDOCKPDT2P | Poisson | Filets de haddock fumé aux pommes de terre à la crème | Plat mijoté avec garniture | 8,25 € | 480 gr | Pochette |
| 43 | SLGPTHONBASQUAISE1P | Poisson | Thon à la Basquaise | Plat mijoté avec garniture | 6,35 € | 350 gr | Pochette |
| 44 | SLGPSAUMONVINBLA1P | Poisson | Suprême de saumon "Bonne Femme" au vin blanc | Plat mijoté sans garniture | 7,10 € | 250 gr | Pochette |
| 45 | VBLGPMARMITEDUPECHEUR2P | Poisson | Marmite du Pêcheur | Plat mijoté avec garniture | 11,75 € | 380 gr | Bocal |
| 46 | VBLGPSALADEOCEANE2P | Poisson | Salade Océane (thon, riz & petits légumes) | Salade "Repas" | 8,50 € | 350 gr | Bocal |
| 47 | VBLGPSALADEDURIVAGE2P | Poisson | Salade du Rivage (thon, épeautre, blé & petits légumes) | Salade "Repas" | 8,50 € | 350 gr | Bocal |
| 48 | VBLGPMOUCLADE2P | Poisson | Mouclade (moules crémees, vin blanc & fondue de poireaux) | Plat mijoté avec garniture | 8,50 € | 380 gr | Bocal |
| | | | | | | | |
| 49 | LLGPPORCECHAORAN1P | Porc | Médaille de porc à l'échalote & orange sanguine | Plat mijoté sans garniture | 6,05 € | 250 gr | Pochette |
| 50 | SLGPJARRETCHOU2P | Porc | Jarret de porc à la choucroute | Plat mijoté avec garniture | 10,80 € | 700 gr | Pochette |
| 51 | SLGPJARRETLENTILLES2P | Porc | Jarret de porc aux lentilles vigneronnes | Plat mijoté avec garniture | 10,70 € | 730 gr | Pochette |
| 52 | SLGPPORCCHOUVERT2P | Porc | Porc aux choux verts braisés | Plat mijoté avec garniture | 7,15 € | 650 gr | Pochette |
| 53 | SLGPBOUDIN1P | Porc | Boudin noir aux pommes & pruneaux | Plat mijoté sans garniture | 6,65 € | 350 gr | Pochette |
| 54 | SLGPPORCMANGUE1P | Porc | Porc à la mangue | Plat mijoté sans garniture | 6,45 € | 300 gr | Pochette |
| 55 | SLGPPORCSAUGE1P | Porc | Joue de porc à la sauge | Plat mijoté sans garniture | 6,50 € | 270 gr | Pochette |
| 56 | VBLGPPOTEEPICARDE2P | Porc | Potée Picarde | Plat mijoté avec garniture | 8,50 € | 380 gr | Bocal |
| 57 | VBLGPSAUCISSEMORTEAULENTILLES2P | Porc | Saucisses de Morteau & ses lentilles | Plat mijoté avec garniture | 8,50 € | 380 gr | Bocal |

| N° | Référence | Catégorie | Recette | Nature du produit | PVTTC | Poids | Conditionnement |
|----|-------------------------------|-----------|---|----------------------------|---------------|--------|-----------------|
| 58 | LLGPPOULEANGEVINE1P | Poule | Fricassée de poule à l'Angevine à la saveur truffe | Plat mijoté sans garniture | 6,55 € | 300 gr | Pochette |
| 59 | LLGPPOULECURCUMA1P | Poule | Poule au curcuma à la sauce safranée | Plat mijoté sans garniture | 7,95 € | 300 gr | Pochette |
| 60 | VBLGPBLANQUETTEPOULERISOTTO2P | Poule | Blanquette de poule au risotto crémeux | Plat mijoté avec garniture | 8,50 € | 380 gr | Bocal |
| | | | | | | | |
| 61 | SLGPPOULETCURRY2P | Poulet | Poulet au curry | Plat mijoté avec garniture | 7,75 € | 500 gr | Pochette |
| 62 | SLGPPOULETESTRAGON2P | Poulet | Poulet à l'estragon | Plat mijoté avec garniture | 7,50 € | 460 gr | Pochette |
| 63 | SLGPPOULETBASQU2P | Poulet | Poulet à la Basquaise | Plat mijoté avec garniture | 6,85 € | 350 gr | Pochette |
| 64 | SLGPPOULETCITRON2P | Poulet | Poulet au citron confit | Plat mijoté avec garniture | 6,85 € | 380 gr | Pochette |
| | | | | | | | |
| 65 | SLGPRISOTTOPOULETCHAMP2P | Risotto | Risotto au poulet & cèpes | Plat mijoté avec garniture | 6,80 € | 350 gr | Pochette |
| | | | | | | | |
| 66 | LLGPPAUPIETTEVEAU1P | Veau | Paupiette de veau au jus Xérès & estragon | Plat mijoté sans garniture | 7,30 € | 250 gr | Pochette |
| 67 | SLGPBLANQUETTEVEAU1P | Veau | Blanquette de veau | Plat mijoté sans garniture | 8,35 € | 350 gr | Pochette |
| | | | | | | | |
| 68 | LLGPVOLAILLECHAMP1P | Volaille | Sauté de volaille aux champignons forestiers | Plat mijoté sans garniture | 7,65 € | 300 gr | Pochette |
| 69 | LLGPCURRYVERT1P | Volaille | Curry vert de filet de volaille à la noix de coco | Plat mijoté sans garniture | 6,25 € | 250 gr | Pochette |

| N° | Référence | Catégorie | Recette | Nature du produit | PVTTC | Poids | Conditionnement |
|----|-------------------------|--------------|---|-------------------|---------------|-------|-----------------|
| 70 | OLGPGASPACHOCONCOMBRE2P | Soupes fines | Gaspacho de concombres à la menthe BIO | Soupe fine | 6,25 € | 50 cl | Bouteille |
| 71 | OLGPGASPACHOTOMATE2P | Soupes fines | Gaspacho de tomates au basilic BIO | Soupe fine | 6,25 € | 50 cl | Bouteille |
| 72 | OLGPSOUPECOURGETTE2P | Soupes fines | Soupe de courgettes au curry BIO | Soupe fine | 6,25 € | 50 cl | Bouteille |
| 73 | OLGPSOUPEPOISCASSES2P | Soupes fines | Soupe de pois cassés au safran BIO | Soupe fine | 5,30 € | 50 cl | Bouteille |
| 74 | OLGPSOUPEPOTIMARRON2P | Soupes fines | Soupe de potimarrons au curcuma BIO | Soupe fine | 6,25 € | 50 cl | Bouteille |
| 75 | OLGPSOUPE/TOPIAMBOUR2P | Soupes fines | Soupe de topinambours au piment d'Espelette BIO | Soupe fine | 6,25 € | 50 cl | Bouteille |
| 76 | OLGPSOUPEORTIE2P | Soupes fines | Soupe d'orties sauvages à l'ail BIO | Soupe fine | 6,25 € | 50 cl | Bouteille |
| 77 | VLGPSOUPE4LEGUMES2P | Soupes fines | Soupe fine aux 4 légumes BIO | Soupe fine | 5,30 € | 50 cl | Bouteille |
| 78 | VLGPSOUPEASPERGE2P | Soupes fines | Soupe fine d'asperges blanches BIO | Soupe fine | 6,25 € | 50 cl | Bouteille |
| 79 | VLGPSOUPECAROTTE2P | Soupes fines | Soupe fine de carottes au cumin BIO | Soupe fine | 4,95 € | 50 cl | Bouteille |
| 80 | VLGPSOUPECEPES2P | Soupes fines | Soupe fine de cèpes | Soupe fine | 6,25 € | 50 cl | Bouteille |
| 81 | VLGPSOUPECHATAIGNES2P | Soupes fines | Soupe fine de châtaignes | Soupe fine | 6,25 € | 50 cl | Bouteille |
| 82 | VLGPSOUPELENTILLES2P | Soupes fines | Soupe fine de lentilles au thym BIO | Soupe fine | 5,30 € | 50 cl | Bouteille |
| 83 | VLGPSOUPEPOIREAUX2P | Soupes fines | Soupe fine de poireaux & pommes de terre BIO | Soupe fine | 5,40 € | 50 cl | Bouteille |

| N° | Référence | Catégorie | Recette | Nature du produit | PVTTC | Poids | Conditionnement |
|----|----------------------------|-----------|---|-------------------|---------------|--------|-----------------|
| 84 | OLGPCOMPOTEEPOMMEAGRUMES2P | Desserts | Compotée de pommes aux agrumes BIO | Dessert de fruits | 3,65 € | 220 gr | Verrine |
| 85 | OLGPCOMPOTEEPOMMEFRAISE1P | Desserts | Compotée de pommes - fraises BIO | Dessert de fruits | 2,55 € | 120 gr | Verrine |
| 86 | OLGPCOMPOTEEPOMMEABRICOT1P | Desserts | Compotée de pommes - abricots BIO | Dessert de fruits | 2,55 € | 120 gr | Verrine |
| 87 | OLGPCOMPOTEEPOMMEFIGUE1P | Desserts | Compotée de pommes - figues BIO | Dessert de fruits | 2,55 € | 120 gr | Verrine |
| 88 | VBLGPCREMEVANILLE1P | Desserts | Crème à la vanille | Dessert | 4,50 € | 90 gr | Verrine |
| 89 | VBLGPBABASRHUM1P | Desserts | Babas au rhum | Dessert | 4,50 € | 120 gr | Verrine |
| 90 | VBLGPCREMECHICOREE1P | Desserts | Crème à la chicorée | Dessert | 4,50 € | 90 gr | Verrine |
| 91 | VBLGPMOELLEUXCHOCOLAT1P | Desserts | Moelleux au chocolat | Dessert | 4,50 € | 90 gr | Verrine |
| 92 | VBLGPRIZAULAIT1P | Desserts | Riz au lait aux zestes d'orange | Dessert | 4,50 € | 90 gr | Verrine |
| 93 | VBLGPVELOURSCACAO1P | Desserts | Crème de velours de cacao | Dessert | 4,50 € | 90 gr | Verrine |
| 94 | VLGPPECHEBLANCHE2P | Desserts | Pêche blanche | Dessert de fruits | 3,20 € | 190 gr | Verrine |
| 95 | VLGPCROQUANTPOIRE1P | Desserts | Croquant de poires | Dessert de fruits | 2,75 € | 110 gr | Verrine |
| 96 | VLGPPOMETATIN1P | Desserts | Pomme Tatin | Dessert de fruits | 3,05 € | 110 gr | Verrine |
| 97 | VLGPANANASMANGUE1P | Desserts | Ananas au coulis de mangue | Dessert de fruits | 3,45 € | 100 gr | Verrine |
| 98 | VLGPCOMPOTEECERISEPOMME1P | Desserts | Compotée de cerises - pommes au miel | Dessert de fruits | 2,75 € | 110 gr | Verrine |
| 99 | VLGPPECHEROYALMELBA1P | Desserts | Pêche Royal Melba | Dessert de fruits | 3,05 € | 110 gr | Verrine |

| N° | Référence | Catégorie | Recette | Nature du produit | PVTTC | Poids | Conditionnement |
|-----|----------------|---------------|--|-------------------|---------|---------|-----------------|
| 100 | ALGPANANAS10P | Fruits cuits | Ananas en carpaccio | Fruit | 29,20 € | 1200 gr | Pochette |
| 101 | ALGPFIGUES10P | Fruits cuits | Figues entières de Solliès | Fruit | 15,90 € | 700 gr | Pochette |
| 102 | ALGPMANGUES10P | Fruits cuits | Joues de mangue | Fruit | 24,15 € | 1000 gr | Pochette |
| 103 | ALGPPOIRES10P | Fruits cuits | Poires Williams en oreillon | Fruit | 13,75 € | 900 gr | Pochette |
| | | | | | | | |
| 104 | CLGPVINBLANC1P | Vins au verre | Vin blanc - Domaine Capendu - Vin de Pays d'Oc | Vin | 2,05 € | 18,7 cl | Vin au verre |
| 105 | CLGPVINROSE1P | Vins au verre | Vin rosé - Domaine Capendu - Vin de Pays d'Oc | Vin | 2,05 € | 18,7 cl | Vin au verre |
| 106 | CLGPROUGE1P | Vins au verre | Vin rouge - Domaine Capendu - Vin de Pays d'Oc | Vin | 2,05 € | 18,7 cl | Vin au verre |

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Acceptation de la commande

Toute commande n'est réputée acceptée que lorsque la société Le Gourmet Pro en accuse réception.

Prix - conditions de paiement - pénalités

Les prix s'entendent en toutes taxes en euros, départ du site de la société Le Gourmet Pro et sont fixés sur la base du tarif en vigueur à la date d'expédition des marchandises. Le Gourmet Pro se réserve le droit de modifier à tout moment les prix, la disposition, la forme, l'image ou tout autre renseignement porté sur le site internet, les catalogues, les prospectus et les tarifs.

Toute première commande d'un nouvel acheteur sera prise en compte après un règlement préalable.

Sauf accord préalable avec le client, les marchandises sont payables à réception. Toute somme non payée à son échéance entraînera le paiement d'une indemnité de retard égale à trois fois le taux d'intérêt légal par mois.

Par ailleurs une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement sera due de plein droit par tout client en situation de retard pour des factures payables à terme. Le non-paiement d'une échéance quelconque entraînera automatiquement l'exigibilité de la totalité du solde restant dû et l'arrêt momentané des livraisons.

Le règlement par traite ou autre moyen ne porte pas dérogation à cette disposition. Les règlements par carte bancaire, virement bancaire et chèque sont admis.

Délais et modalité de livraison

La livraison ne peut intervenir que si le client est à jour de ses obligations envers la société Le Gourmet Pro, qu'elle qu'en soit la cause. Les délais de livraison sont indiqués aussi exactement que possible mais sont fonction des possibilités d'approvisionnement, de fabrication et de transport de la société Le Gourmet Pro ; ils sont sans garantie.

Les éventuels dépassements de délais de livraison ne peuvent en aucun cas donner lieu à des dommages et intérêts, ni à annulation de commande, ni à compensation, ni à retenue sur facture.

Les prix s'entendent franco de port France métropolitaine pour toute commande supérieure à **140 €/TTC** (hors frais de livraison).

Pour les autres pays, voir notre rubrique « Nos Conditions de Livraison ».

Quelles que soient les modalités de vente et de transport, les marchandises voyagent aux risques et périls du client auquel il appartient de sauvegarder tout recours éventuel contre les transporteurs en cas de manquants, avaries, retards, et plus généralement pour tout problème de transport.

En conséquence, le client devra vérifier le bon état et la conformité de la livraison par rapport à la commande au moment de la livraison et formuler des réserves précises, complètes et datées sur le document de transport. Le client devra en informer immédiatement la société Le Gourmet Pro, à défaut de quoi il ne pourra faire valoir quelque réclamation que ce soit.

Réserve de propriété

La société Le Gourmet Pro conserve la propriété des produits vendus jusqu'au paiement effectif de l'intégralité du prix en principal et accessoires. Les chèques, traites ou titres créant une obligation de payer ne deviennent paiement au sens de la présente disposition qu'à leur encaissement effectif.

Règlement des litiges

Tout litige relatif à l'application des présentes conditions générales de ventes, et plus généralement tout litige entre la société Le Gourmet Pro et ses clients et fournisseurs, même en cas de recours en garantie ou de pluralité des défenseurs, sera de la compétence du Tribunal de Commerce de Nanterre.



LE GOURMET PRO

les mijotés au goût du jour

21, rue Albert 1^{er}
92 600 Asnières-sur-Seine

Service Relation Clientèle

+33 (0)1 84 20 41 05

contact@legourmetpro.com



Catalogue particulier – Le Gourmet Pro 2017

www.legourmetpro.com