

# LE GOURMET PRO

les mijotés au goût du jour

***CATALOGUE PROFESSIONNEL 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*



Catalogue professionnel – Le Gourmet Pro 2017

[www.legourmetpro.com](http://www.legourmetpro.com)



## 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.
- ✓ Des recettes personnalisées (sur mesure) à partir de **400 pochettes individuelles**.
- ✓ Commercialisation de nos recettes possible en marque propre.
- ✓ Possibilité de conditionner certaines recettes en pochette collective (pour 6 personnes) sur commande spéciale.
- ✓ Mode opératoire simplifié.
- ✓ Optimisation des coûts d'approvisionnement, de main-d'œuvre et d'exploitation.
- ✓ 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

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



## 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 **450 € d'achat HT** (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	PAHT	Poids	Conditionnement
1	LLGPEPAULEAGNEAU1P	Agneau	Epaule d'agneau aux épices douces	Plat mijoté sans garniture	5,15 €	250 gr	Pochette
2	LLGPBOEUFCAROTTE2P	Bœuf	Bœuf aux carottes	Plat mijoté avec garniture	4,68 €	400 gr	Pochette
3	LLGPJOUÉBOEUFI1P	Bœuf	Joue de bœuf au piment d'Espelette	Plat mijoté sans garniture	4,82 €	250 gr	Pochette
4	SLGPBOEUFCHELI4P	Bœuf	Bœuf Chili con carne	Plat mijoté avec garniture	5,56 €	850 gr	Pochette
5	SLGPDABEJOUÉBOEUFI1P	Bœuf	Daube de joue de bœuf Bourguignonne	Plat mijoté sans garniture	4,29 €	350 gr	Pochette
6	VBLGPBOEUFBOURGUIGNON2P	Bœuf	Bœuf Bourguignon & ses pommes de terre en grenaille	Plat mijoté avec garniture	5,20 €	380 gr	Bocal
7	VBLGPCHILICONCARNE2P	Bœuf	Chili con Carne	Plat mijoté avec garniture	5,20 €	380 gr	Bocal
8	LLGPCASSOUCONCAN2P	Canard	Cassoulet de confit de canard	Plat mijoté avec garniture	5,53 €	450 gr	Pochette
9	LLGPCUISSSCANARD6P	Canard	Cuisses de canard confites (6 cuisses)	Plat mijoté sans garniture	21,28 €	1200 gr	Pochette
10	LLGPEFFILOCHECANARD6P	Canard	Effiloché de canard assaisonné	Plat mijoté sans garniture	22,55 €	1200 gr	Pochette
11	LLGPMANCHONSCANARD6P	Canard	Manchons de canard confits (12 manchons)	Plat mijoté sans garniture	10,99 €	1200 gr	Pochette
12	LLGPCANETTEORAN1P	Canard	Canette à l'orange	Plat mijoté sans garniture	4,68 €	300 gr	Pochette
13	LLGPTAJINECANARD1P	Canard	Tajine de canard aux olives & citrons confits	Plat mijoté sans garniture	4,82 €	250 gr	Pochette
14	LLGPCANARDTHAI1P	Canard	Filet de canard mijoté à la façon Thaï	Plat mijoté sans garniture	4,25 €	250 gr	Pochette
15	SLGPCANARCEPESPDT2P	Canard	Canard aux cèpes & ses pommes de terre sarladaises	Plat mijoté avec garniture	5,05 €	420 gr	Pochette

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nature du produit	PAHT	Poids	Conditionnement
16	SLGPCASSOUCANCONFIT2P	Canard	Cassoulet de confit de canard	Plat mijoté avec garniture	5,57 €	650 gr	Pochette
17	SLGPGARBUREGASCONNE2P	Canard	Garbure Gasconne	Plat mijoté avec garniture	4,23 €	640 gr	Pochette
18	SLGPTAJINECANARD2P	Canard	Tajine de canard à la marocaine	Plat mijoté avec garniture	5,05 €	450 gr	Pochette
19	SLGPCANARDTOMATE1P	Canard	Canard aux tomates & céleri	Plat mijoté avec garniture	4,77 €	300 gr	Pochette
20	SLGPCANARDCEPES1P	Canard	Canard aux cèpes	Plat mijoté sans garniture	4,90 €	350 gr	Pochette
21	SLGPCANARDPECHES1P	Canard	Canard aux pêches & poivre vert	Plat mijoté sans garniture	4,96 €	380 gr	Pochette
22	VBLGPCASSOULETMANCHONSCANARD2P	Canard	Cassoulet aux manchons de canard confits	Plat mijoté avec garniture	5,20 €	380 gr	Bocal
23	VBLGPCHOUCROUTECONFITCANARD2P	Canard	Choucroute au Riesling au confit de canard	Plat mijoté avec garniture	5,20 €	380 gr	Bocal
24	VBLGPPARMENTIERCANARD2P	Canard	Parmentier de canard confit	Plat mijoté avec garniture	5,20 €	350 gr	Bocal
25	VBLGPSALADELENTILLESMAGRET2P	Canard	Salade de lentilles au magret de canard fumé	Salade "Repas"	5,20 €	380 gr	Bocal
26	LLGPSANGLIERCRANB1P	Gibier	Sanglier de chasse français aux cranberries	Plat mijoté sans garniture	5,54 €	250 gr	Pochette

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nature du produit	PAHT	Poids	Conditionnement
27	ALGPCEPES5P	Légumes cuisinés & féculents	Cèpes en morceaux	Garniture	18,57 €	500 gr	Pochette
28	ALGPGIROLLES3P	Légumes cuisinés & féculents	Giroles	Garniture	9,54 €	300 gr	Pochette
29	ALGPDELICEFORESTIER6P	Légumes cuisinés & féculents	Mélange Délice Forestier	Garniture	12,13 €	700 gr	Pochette
30	SLGPPIPERADE2P	Légumes cuisinés & féculents	Piperade de légumes à la Basquaise	Garniture	3,75 €	400 gr	Pochette
31	SLGPRIZBASMATI4P	Légumes cuisinés & féculents	Riz Basmati (3 couleurs)	Garniture	5,28 €	800 gr	Pochette
32	SLGPCAROTTESBRAISEES4P	Légumes cuisinés & féculents	Carottes braisées	Garniture	3,75 €	600 gr	Pochette
33	SLGPCHOUFARCI1P	Légumes cuisinés & féculents	Chou farci	Légumes cuisinés	4,25 €	350 gr	Pochette
34	VBLGPTOTOMATEFARCIE2P	Légumes cuisinés & féculents	Tomate farcie & son riz fondant	Légumes cuisinés	5,20 €	350 gr	Bocal
35	VBLGPSALADEEEDEN2P	Légumes cuisinés & féculents	Salade Eden (petits légumes & ananas)	Salade "Repas"	5,20 €	350 gr	Bocal
36	VBLGPSALADEGOURMANDE2P	Légumes cuisinés & féculents	Salade Gourmande (quinoa & petits légumes)	Salade "Repas"	5,20 €	350 gr	Bocal
37	VLGPLENTILLES1P	Légumes cuisinés & féculents	Lentilles mijotées au bouillon de légumes	Légumes cuisinés	1,90 €	110 gr	Verrine
38	VLGPPUREELEGUMESANCIENS1P	Légumes cuisinés & féculents	Purée fine de légumes anciens	Légumes cuisinés	1,90 €	110 gr	Verrine
39	VLGPPUREECAROTTE1P	Légumes cuisinés & féculents	Purée fine de carottes jaunes au cumin	Légumes cuisinés	1,90 €	110 gr	Verrine
40	VLGPUREEPOTIMARRONCAROTTE1P	Légumes cuisinés & féculents	Purée fine de potimarron-carotte au sel de Guérande	Légumes cuisinés	1,90 €	110 gr	Verrine

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nature du produit	PAHT	Poids	Conditionnement
41	SLGPJARRETLENTILLES2P	Poisson	Filets de haddock fumé aux lentilles vertes	Plat mijoté avec garniture	5,10 €	350 gr	Pochette
42	SLGPHADDOCKPDT2P	Poisson	Filets de haddock fumé aux pommes de terre à la crème	Plat mijoté avec garniture	5,50 €	480 gr	Pochette
43	SLGPTHONBASQUAISE1P	Poisson	Thon à la Basquaise	Plat mijoté avec garniture	4,00 €	350 gr	Pochette
44	SLGPSAUMONVINBLA1P	Poisson	Suprême de saumon "Bonne Femme" au vin blanc	Plat mijoté sans garniture	4,50 €	250 gr	Pochette
45	VBLGPMARMITEDUPECHEUR2P	Poisson	Marmite du Pêcheur	Plat mijoté avec garniture	7,25 €	380 gr	Bocal
46	VBLGPSALADEOCEANE2P	Poisson	Salade Océane (thon, riz & petits légumes)	Salade "Repas"	5,20 €	350 gr	Bocal
47	VBLGPSALADEDURIVAGE2P	Poisson	Salade du Rivage (thon, épeautre, blé & petits légumes)	Salade "Repas"	5,20 €	350 gr	Bocal
48	VBLGPMOUCLADE2P	Poisson	Mouclade (moules crémees, vin blanc & fondue de poireaux)	Plat mijoté avec garniture	5,20 €	380 gr	Bocal
49	LLGPPORCECHAORAN1P	Porc	Médaille de porc à l'échalote & orange sanguine	Plat mijoté sans garniture	3,90 €	250 gr	Pochette
50	SLGPJARRETCHOU2P	Porc	Jarret de porc à la choucroute	Plat mijoté avec garniture	6,80 €	700 gr	Pochette
51	SLGPJARRETLENTILLES2P	Porc	Jarret de porc aux lentilles vigeronnes	Plat mijoté avec garniture	6,75 €	730 gr	Pochette
52	SLGPPORCCHOUVERT2P	Porc	Porc aux choux verts braisés	Plat mijoté avec garniture	4,80 €	650 gr	Pochette
53	SLGPBOUDIN1P	Porc	Boudin noir aux pommes & pruneaux	Plat mijoté sans garniture	4,20 €	350 gr	Pochette
54	SLGPPORCMANGUE1P	Porc	Porc à la mangue	Plat mijoté sans garniture	4,25 €	300 gr	Pochette
55	SLGPPORCSAUGE1P	Porc	Joue de porc à la sauge	Plat mijoté sans garniture	4,35 €	270 gr	Pochette
56	VBLGPPOTEEPICARDE2P	Porc	Potée Picarde	Plat mijoté avec garniture	5,20 €	380 gr	Bocal
57	VBLGPSAUCISSEMORTEAULENTILLES2P	Porc	Saucisses de Morteau & ses lentilles	Plat mijoté avec garniture	5,20 €	380 gr	Bocal

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nature du produit	PAHT	Poids	Conditionnement
58	LLGPPOULEANGEVINE1P	Poule	<b>Fricassée de poule à l'Angevine à la saveur truffe</b>	Plat mijoté sans garniture	<b>4,34 €</b>	<b>300 gr</b>	Pochette
59	LLGPPOULECURCUMA1P	Poule	<b>Poule au curcuma à la sauce safranée</b>	Plat mijoté sans garniture	<b>5,04 €</b>	<b>300 gr</b>	Pochette
60	VBLGPBLANQUETTEPOULERISOTTO2P	Poule	<b>Blanquette de poule au risotto crémeux</b>	Plat mijoté avec garniture	<b>5,20 €</b>	<b>380 gr</b>	Bocal
61	SLGPPOULETCURRY2P	Poulet	<b>Poulet au curry</b>	Plat mijoté avec garniture	<b>4,90 €</b>	<b>500 gr</b>	Pochette
62	SLGPPOULETESTRAGON2P	Poulet	<b>Poulet à l'estragon</b>	Plat mijoté avec garniture	<b>4,95 €</b>	<b>460 gr</b>	Pochette
63	SLGPPOULETBASQU2P	Poulet	<b>Poulet à la Basquaise</b>	Plat mijoté avec garniture	<b>4,30 €</b>	<b>350 gr</b>	Pochette
64	SLGPPOULETCITRON2P	Poulet	<b>Poulet au citron confit</b>	Plat mijoté avec garniture	<b>4,30 €</b>	<b>380 gr</b>	Pochette
65	SLGPRISOTTOPOULETCHAMP2P	Risotto	<b>Risotto au poulet &amp; cèpes</b>	Plat mijoté avec garniture	<b>4,50 €</b>	<b>350 gr</b>	Pochette
66	LLGPPAUPIETTEVEAU1P	Veau	<b>Paupiette de veau au jus Xérès &amp; estragon</b>	Plat mijoté sans garniture	<b>4,62 €</b>	<b>250 gr</b>	Pochette
67	SLGPBLANQUETTEVEAU1P	Veau	<b>Blanquette de veau</b>	Plat mijoté sans garniture	<b>5,25 €</b>	<b>350 gr</b>	Pochette
68	LLGPPVOLAILLECHAMP1P	Volaille	<b>Sauté de volaille aux champignons forestiers</b>	Plat mijoté sans garniture	<b>4,86 €</b>	<b>300 gr</b>	Pochette
69	LLGPCURRYVERT1P	Volaille	<b>Curry vert de filet de volaille à la noix de coco</b>	Plat mijoté sans garniture	<b>3,95 €</b>	<b>250 gr</b>	Pochette



N°	Référence	Catégorie	Recette	Nature du produit	PAHT	Poids	Conditionnement
70	OLGPGASPACHOCONCOMBRE2P	Soupes fines	<b>Gaspacho de concombres à la menthe BIO</b>	Soupe fine	4,14 €	50 cl	Bouteille
71	OLGPGASPACHOTOMATE2P	Soupes fines	<b>Gaspacho de tomates au basilic BIO</b>	Soupe fine	4,14 €	50 cl	Bouteille
72	OLGPSOUPECOURGETTE2P	Soupes fines	<b>Soupe de courgettes au curry BIO</b>	Soupe fine	4,14 €	50 cl	Bouteille
73	OLGPSOUPEPOISCASSES2P	Soupes fines	<b>Soupe de pois cassés au safran BIO</b>	Soupe fine	4,14 €	50 cl	Bouteille
74	OLGPSOUPEPOTIMARRON2P	Soupes fines	<b>Soupe de potimarrons au curcuma BIO</b>	Soupe fine	4,14 €	50 cl	Bouteille
75	OLGPSOUPETOPINAMBOUR2P	Soupes fines	<b>Soupe de topinambours au piment d'Espelette BIO</b>	Soupe fine	4,14 €	50 cl	Bouteille
76	OLGPSOUPEORTIE2P	Soupes fines	<b>Soupe d'orties sauvages à l'ail BIO</b>	Soupe fine	4,14 €	50 cl	Bouteille
77	VLGPSOUPE4LEGUMES3P	Soupes fines	<b>Soupe fine aux 4 légumes BIO</b>	Soupe fine	4,26 €	72 cl	Bouteille
78	VLGPSOUPEASPERGE3P	Soupes fines	<b>Soupe fine d'asperges blanches</b>	Soupe fine	4,59 €	72 cl	Bouteille
79	VLGPSOUPECAROTTE3P	Soupes fines	<b>Soupe fine de carottes au cumin BIO</b>	Soupe fine	4,17 €	72 cl	Bouteille
80	VLGPSOUPECEPES2P	Soupes fines	<b>Soupe fine de cèpes</b>	Soupe fine	4,05 €	50 cl	Bouteille
81	VLGPSOUPECHATAIGNES2P	Soupes fines	<b>Soupe fine de châtaignes</b>	Soupe fine	4,05 €	50 cl	Bouteille
82	VLGPSOUPELENTILLES3P	Soupes fines	<b>Soupe fine de lentilles au thym BIO</b>	Soupe fine	4,17 €	72 cl	Bouteille
83	VLGPSOUPEPOIREAUX3P	Soupes fines	<b>Soupe fine de poireaux &amp; pommes de terre</b>	Soupe fine	4,17 €	72 cl	Bouteille

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nature du produit	PAHT	Poids	Conditionnement
84	OLGPCOMPOTEEPOMMEAGRUMES2P	Desserts	<b>Compotée de pommes aux agrumes BIO</b>	Dessert de fruits	<b>2,60 €</b>	<b>220 gr</b>	Verrine
85	OLGPCOMPOTEEPOMMEFRAISE1P	Desserts	<b>Compotée de pommes - fraises BIO</b>	Dessert de fruits	<b>1,70 €</b>	<b>120 gr</b>	Verrine
86	OLGPCOMPOTEEPOMMEABRICOT1P	Desserts	<b>Compotée de pommes - abricots BIO</b>	Dessert de fruits	<b>1,70 €</b>	<b>120 gr</b>	Verrine
87	OLGPCOMPOTEEPOMMEFIGUE1P	Desserts	<b>Compotée de pommes - figues BIO</b>	Dessert de fruits	<b>1,70 €</b>	<b>120 gr</b>	Verrine
88	VBLGPCREMEVANILLE1P	Desserts	<b>Crème à la vanille</b>	Dessert	<b>2,80 €</b>	<b>90 gr</b>	Verrine
89	VBLGPBABASRHUM1P	Desserts	<b>Babas au rhum</b>	Dessert	<b>2,80 €</b>	<b>120 gr</b>	Verrine
90	VBLGPCREMECHICOREE1P	Desserts	<b>Crème à la chicorée</b>	Dessert	<b>2,80 €</b>	<b>90 gr</b>	Verrine
91	VBLGPMOELLEUXCHOCOLAT1P	Desserts	<b>Moelleux au chocolat</b>	Dessert	<b>2,80 €</b>	<b>90 gr</b>	Verrine
92	VBLGPRIZAULAIT1P	Desserts	<b>Riz au lait aux zestes d'orange</b>	Dessert	<b>2,80 €</b>	<b>90 gr</b>	Verrine
93	VBLGPVELOURSCACAO1P	Desserts	<b>Crème de velours de cacao</b>	Dessert	<b>2,80 €</b>	<b>90 gr</b>	Verrine
94	VLGPPECHEBLANCHE2P	Desserts	<b>Pêche blanche</b>	Dessert de fruits	<b>2,10 €</b>	<b>190 gr</b>	Verrine
95	VLGPCROQUANTPOIRE1P	Desserts	<b>Croquant de poires</b>	Dessert de fruits	<b>1,80 €</b>	<b>110 gr</b>	Verrine
96	VLGPPOMMETATIN1P	Desserts	<b>Pomme Tatin</b>	Dessert de fruits	<b>1,90 €</b>	<b>110 gr</b>	Verrine
97	VLGPANANASMANGUE1P	Desserts	<b>Ananas au coulis de mangue</b>	Dessert de fruits	<b>2,50 €</b>	<b>100 gr</b>	Verrine
98	VLGPCOMPOTEECERISEPOMME1P	Desserts	<b>Compotée de cerises - pommes au miel</b>	Dessert de fruits	<b>1,70 €</b>	<b>110 gr</b>	Verrine
99	VLGPPECHEROYALMELBA1P	Desserts	<b>Pêche Royal Melba</b>	Dessert de fruits	<b>1,90 €</b>	<b>110 gr</b>	Verrine

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nature du produit	PAHT	Poids	Conditionnement
100	ALGPANANAS10P	Fruits cuits	Ananas en carpaccio	Fruit	17,29 €	1200 gr	Pochette
101	ALGPFIGUES10P	Fruits cuits	Figues entières de Solliès	Fruit	9,42 €	700 gr	Pochette
102	ALGPMANGUES10P	Fruits cuits	Joues de mangue	Fruit	14,30 €	1000 gr	Pochette
103	ALGPPOIRES10P	Fruits cuits	Poires Williams en oreillon	Fruit	8,27 €	900 gr	Pochette
104	CLGPVINBLANC1P	Vins au verre	Vin blanc - Domaine Capendu - Vin de Pays d'Oc	Vin	1,15 €	18,7 cl	Vin au verre
105	CLGPVINROSE1P	Vins au verre	Vin rosé - Domaine Capendu - Vin de Pays d'Oc	Vin	1,15 €	18,7 cl	Vin au verre
106	CLGPROUGE1P	Vins au verre	Vin rouge - Domaine Capendu - Vin de Pays d'Oc	Vin	1,15 €	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.

En cas de paiement anticipé, l'escompte déductible applicable est de convention entre les deux parties.

## 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 production 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 **450 €/HT** (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<sup>er</sup>  
92 600 Asnières-sur-Seine

**Service Relation Clientèle**

+33 (0)1 84 20 41 05

[contact@legourmetpro.com](mailto:contact@legourmetpro.com)

