



A

ATELIER
CAFFET

CHOCOLATIER - PÂTISSIER

À DESTINATION DES PROFESSIONNELS
CHOCOLATIERS | PÂTISSIERS | TRAITEURS
RESTAURATEURS | HÔTELIERS

Meilleurs Ouvriers de France

Chocolatier | Pâtissier

100%
artisan
fabrication
MAISON



Entreprise
du Patrimoine
Vivant
L'excellence
des savoir-faire
français

Champion du Monde
des Métiers du Dessert

ENGAGEMENTS
& MARQUE
DÉPOSÉE



**SANS
DOUTE**
LES MEILLEURS
pralinés du monde

Pascal Caffet



LIVRAISON EN
TEMPÉRATURES
CONTRÔLÉES

TRAÇABILITÉ
GARANTIE



SERVICE
QUALITÉ DÉDIÉ

« Notre force est de savoir que la perfection n'existe pas et d'avoir la volonté de tout mettre en œuvre pour y parvenir. Nous nous appuyons sur la passion des Hommes et la noblesse des matières premières sélectionnées. »

Pascal CAFFET

A
ATELIER
CAFFET

NOUVEAU /

COLLECTION DE FRUITS SECS ENROBÉS, À CROQUER* !



Croqu'Amandes

Amandes caramélisées enrobées de
chocolat noir.

BOITE DE 16 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 2,000 KG



Devor'Amandes

Amandes torrifiées & cacaotées.

BOITE DE 16 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 2,000 KG



Croqu'Noisettes

Noisettes torrifiées et enrobées de
chocolat lait.

BOITE DE 16 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 2,000 KG



Croqu'Cacahuètes

Cacahuètes torrifiées et enrobées de
chocolat lait.

BOITE DE 16 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 2,000 KG



Devor'Cacahuètes

Cacahuètes torrifiées et enrobées de
chocolat lait et blanc.

BOITE DE 16 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 2,000 KG



Picor'Grué

Eclats de fèves de cacao torrifiés et
enrobés de chocolat noir.

BOITE DE 16 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 2,000 KG

*Disponible à partir de mi-septembre 2020

NOS MEILLEURES VENTES /



PIÉMONT LAIT

Praliné aux noisettes du Piémont, enrobé de chocolat lait 40%, noisette caramélisée.

BOITE DE 162 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,600 KG



PIÉMONT NOIR

Praliné aux noisettes du Piémont, enrobé de chocolat noir intense 70%, noisette caramélisée.

BOITE DE 162 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,600 KG



**PRALINÉ NOISETTE
FEUILLETÉ LAIT**

Praliné feuilleté aux noisettes du Piémont, enrobé de chocolat lait 40%.

BOITE DE 252 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 2,300 KG



**PRALINÉ NOISETTE
FEUILLETÉ NOIR**

Praliné feuilleté aux noisettes du Piémont, enrobé de chocolat noir intense 70%.

BOITE DE 252 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 2,300 KG



ROCHER LAIT

Praliné aux amandes Valencia et aux noisettes du Piémont, aux éclats d'amandes torréfiées, enrobés de chocolat lait 40%.

BOITE DE 162 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG



ROCHER NOIR

Praliné aux amandes Valencia et aux noisettes du Piémont, aux éclats d'amandes torréfiées, enrobés de chocolat noir intense 70%.

BOITE DE 162 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG



VALENCIA LAIT

Praliné aux amandes Valencia, enrobé de chocolat lait 40%, amande caramélisée.

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG



VALENCIA NOIR

Praliné aux amandes Valencia, enrobé de chocolat noir intense 70%, amande caramélisée.

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG

NOS PRALINÉS D'EXCEPTION /

Quand la noisette du Piémont, généreuse, douce et croquante, prend racine sur les terres de la culture de la truffe... Quand l'amande de Valence se gorge de soleil au cœur d'un terroir aux richesses insoupçonnées... La perfection des fruits soigneusement sélectionnés, se mêle, à l'audace créative de nos artisans chocolatiers - confiseurs. Le Praliné, héritage familial, est sublimé au sein d'une exceptionnelle collection de bonbons justement nommée, « Sans Doute les Meilleurs Pralinés du Monde® ».



**SANS
DOUTE**
LES MEILLEURS
pralinés du monde

Pascal Caffet



AIME-MOI

Praliné aux noisettes, enrobé de chocolat blanc pur beurre de cacao.

BOITE DE 162 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,500 KG



IDYLLE

Praliné feuilleté aux amandes Valencia et aux noisettes du Piémont, enrobé de chocolat noir 70%.

BOITE DE 162 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,500 KG



ROMÉO

Praliné aux amandes Valencia, enrobé de chocolat lait 40%.

BOITE DE 162 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,500 KG



CACAHUATE

Praliné aux amandes Valencia et aux cacahuètes torréfiées, enrobé de chocolat lait 40%, cacahuète torréfiée caramélisée.

BOITE DE 162 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,620 KG



FAVORITE LAIT OU NOIR

Praliné aux amandes Valencia et aux noisettes du Piémont, enrobé de chocolat lait 40% ou noir intense 70%.

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,700 KG



NOUVEAU

PARADIS

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

BOITE DE 189 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 2,000 KG



PIRATE

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

BOITE DE 189 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,900 KG



ROCHER BLANC

Praliné aux amandes Valencia et aux noisettes du Piémont, aux éclats d'amandes torréfiées, enrobés de chocolat blanc.

BOITE DE 162 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG



TENDRESSE

Gianduja aux noisettes du Piémont, enrobé de chocolat noir intense 70%.

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG

NOS GANACHES FONDANTES /

Éveillez vos sens avec les créations de nos artisans passionnés. Le chocolat pur beurre de cacao, 40% et 70%, extrait des fèves les plus rares, offre ses qualités gustatives inégalables aux ganaches de notre Maison. Découvrez l'alliance inédite et novatrice de nos ganaches et du croustillant amande ou noisette ! Partageons ensemble la philosophie Maison Caffet...

NOUVELLE RECETTE



CANNELIER

Ganache à l'infusion de cannelle, croustillant noisette, enrobés de chocolat lait 40%.

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG

NOUVELLE RECETTE



CITRUS

Ganache à la pulpe de citron, croustillant amande, enrobés de chocolat noir intense 70%.

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG

NOUVEAU



DOUCEUR D'ENFANCE

Praliné aux noisettes du Piémont, caramel à la fleur de sel, enrobés de chocolat lait 40% et noir 70%.

BOITE DE 162 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,600 KG

NOUVEAU



ENTRE DEUX CAFÉ

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

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,900 KG

NOUVEAU



ENTRE DEUX CITRON

Praliné à la coriandre et aux noisettes du Piémont, pâte d'amande citron, enrobés de chocolat lait 40% et noir intense 70%.

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,900 KG

NOUVEAU



ENTRE DEUX ORANGE

Praliné au baies de Timut et aux noisettes du Piémont, pâte d'amande à l'orange, enrobés de chocolat lait 40% et noir intense 70%.

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,900 KG

NOUVEAU



ENTRE DEUX PISTACHE

Praliné aux pistaches salées, pâte d'amande à la pistache, enrobés de chocolat noir intense 70%.

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,900 KG

NOUVELLE RECETTE



FRAMBOISY

Ganache à la pulpe de framboise, croustillant noisette, enrobés de chocolat noir intense 70%.

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG

NOUVEAU



JEUX D'ENFANTS

Praliné aux noisettes du Piémont, ganache à l'infusion de vanille Bourbon, enrobés de chocolat lait 40% et blanc vanillé.

BOITE DE 162 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,600 KG

**NOUVELLE
RECETTE**



PASSIONNÉMENT

Ganache à la pulpe de passion, croustillant noisette, enrobés de chocolat noir intense 70%.

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG

**NOUVELLE
RECETTE**



VANILLE MADAGASCAR

Ganache à l'infusion de vanille Bourbon, croustillant noisette, enrobés de chocolat noir intense 70%.

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG

NOS GANACHES EMBLÉMATIQUES /

Quand les ganaches les plus nobles se parent de la robe vaporeuse du chocolat, noir, lait ou blanc... Pour les épicuriens en quête de saveurs puissantes, justes et équilibrées, nous vous offrons le plaisir simple et authentique de nos ganaches 100% émotions...

**NOUVEAU
BLANCHE**



Ganache blanche à l'infusion de vanille Bourbon, enrobée de chocolat blanc pur beurre de cacao.

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG

**NOUVELLES
RECETTES**

**GANACHE LAIT
& GANACHE VENEZUELA**

Ganache lait, enrobée de chocolat lait 40% ou ganache noire, enrobée de chocolat noir 70%.

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,800 KG

**NOUVEAU
O'BOIS**



Ganache au caramel, enrobée de chocolat noir intense 70%.

BOITE DE 252 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 2,000 KG

PALET OR

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

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,700 KG

NOS CARMELS & SPÉCIALITÉS /

Étonnez votre palais avec la rondeur et l'espièglerie de nos caramels... Laissez-vous surprendre par l'incroyable gourmandise de nos recettes tantôt en chocolat noir et lait... Sans oublier de craquer pour nos spécialités chocolatées !



CARAPIRA

Ganache caramel semi-liquide à l'alcool de poire, enrobée de chocolat noir intense 70%.

BOITE DE 189 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,500 KG

NOUVEAU

CASSIS

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

BOITE DE 189 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,400 KG



FLEUR DE SEL

Caramel semi-liquide à la fleur de sel, enrobé de chocolat lait 40%.

BOITE DE 189 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,400 KG



RÊVES

Caramel semi-liquide aux fruits exotiques, enrobé de chocolat lait 40%.

BOITE DE 189 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,500 KG

NOUVEAU

YUZU

Caramel semi-liquide au yuzu et citron vert, enrobé de chocolat lait 40%.

BOITE DE 189 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,400 KG



CRISTALLINES BLANC, LAIT OU NOIR

Chocolat noir intense 70% et feuilletine, noix de pécan caramélisées. Chocolat lait 40% et feuilletine, pistaches caramélisées salées. Chocolat blanc pur beurre de cacao et feuilletine, noix de coco.

FORME ARTISANALE

POIDS NET DE LA BOITE : 1,500 KG



CROQS'TÉLÉ BLANC, LAIT OU NOIR

Palets de chocolat lait 40%, noir intense 70% ou blanc vanillé, fourrés de praliné aux noisettes du Piémont. Parsemés de noisettes amandes caramélisées, raisins secs et pistaches.

BOITE DE 80 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 0,700 KG



GROS ROCHERS BLANC, LAIT OU NOIR

Praliné aux amandes Valencia et aux noisettes du Piémont, aux éclats d'amandes torréfiées, enrobés de chocolat lait 40%, noir intense 70% ou blanc.

BOITE DE 30 PIÈCES (vendus emballés individuellement)

POIDS NET DE LA BOITE : 1,200 KG



ORANGETTES NOIRES

Écorces d'oranges confites enrobées de chocolat noir intense 70%.

(Livraison en +4°C uniquement)

BOITE DE 300 PIÈCES ENVIRON

POIDS NET DE LA BOITE : 1,600 KG

A
ATELIER
CAFFET

COLLECTION LES PETITS ENVELOPPÉS



LES PETITS ENVELOPPÉS

Assortiment de bonbons de chocolat emballés individuellement, ganaches savoureuses, précieux pralinés et pâtes d'amandes inédites.

BOITE DE 130 PIÈCES ENVIRON

POIDS NET DE LA BOITE : 1,200 KG



ATELIER
CAFFET

COLLECTION DE PÂQUES

Friture de la mer nature

Disponible en chocolat noir intense 70%, lait 40% et blanc pur beurre de cacao.

BOITE DE 324 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,150 KG

Friture de la mer praliné

Disponible en chocolat noir intense 70%, lait 40% et blanc pur beurre de cacao, fourré de praliné aux noisettes du Piémont.

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,400 KG

Friture de la ferme praliné

Disponible en chocolat noir intense 70%, lait 40% et blanc pur beurre de cacao, fourré de praliné aux noisettes du Piémont.

BOITE DE 216 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,750 KG

Œufs praliné

Disponible en chocolat noir intense 70%, lait 40% et blanc pur beurre de cacao, fourré de praliné aux noisettes du Piémont.

BOITE DE 189 PIÈCES

POIDS NET DE LA BOITE : 1,700 KG



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1. Acceptation des conditions générales de ventes : Toute remise de commandes implique l'acceptation sans réserve des présentes conditions générales de vente, auxquelles il ne peut être dérogé sans l'accord écrit exprès de la société SAS CAFFET & Cie, y compris dans l'hypothèse où la demande de dérogation résulterait de stipulations contraires qui figureraient sur le bon de commande de l'auteur de la commande, dans des conditions générales d'achat ou sur tout autre document qui serait transmis par l'auteur de la commande.

2. Utilisation des marques « Pascal Caffet » et « Maison Caffet » : A l'exception des personnes, physiques ou morales, qui auraient conclues avec la SAS CAFFET & Cie une licence relative à toute marque dont la SAS CAFFET & Cie serait titulaire ou licenciée, ou tout contrat comportant une licence de ces mêmes marques, il est strictement interdit à tout acheteur de produits auprès de la SAS CAFFET & Cie de revendre lesdits produits sous les marques « Pascal Caffet » et « Maison Caffet », ou toute autre marque qui appartiendrait à la SAS CAFFET & Cie ou dont celle-ci aurait l'usage. Cette interdiction est sans limitation de durée et pour le monde entier.

3. Commande : Toute commande adressée à la SAS CAFFET & Cie devra être expressément acceptée par écrit par la SAS CAFFET & Cie. La SAS CAFFET & Cie se réserve le droit de conditionner la réalisation de toute vente au paiement de tout ou partie du prix de la commande, notamment dans les conditions de l'article 9 ci-après, et/ou à la présentation de toutes garanties jugées indispensables, notamment l'avis favorable de notre cabinet de recouvrement. Les commandes téléphoniques ou verbales devront être confirmées par écrit, la date de la commande étant considérée comme étant la date de la réception de la confirmation écrite. Aucune vente ne sera formée tant que la commande adressée à la SAS CAFFET & Cie n'aura pas été expressément acceptée par écrit, y compris par email, par cette dernière et que les paiements et/ou les garanties demandées n'aient pas été réalisés et/ou mises en place.

La saisie d'une commande par le biais d'un système informatisé sécurisé, tels un logiciel ou un site internet dédié, sera considérée comme un écrit valable dès lors que ce système permet une identification sécurisée de l'auteur de la commande, notamment par le recours à une clé d'accès sécurisée composée d'un identifiant et d'un mot de passe. L'auteur de la commande s'engage à conserver strictement confidentiel tout élément d'identification sécurisée qui lui aurait été communiqué par SAS CAFFET & Cie, dont la responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation frauduleuse de cette clé d'accès par tout tiers. La SAS CAFFET & Cie ne sera tenue d'accepter aucune annulation ou modification de toute commande acceptée qui interviendrait après la mise en fabrication de la commande.

4. Réserve de propriété : Le transfert de propriété de tout produit vendu par la SAS CAFFET & Cie est subordonné au paiement intégral de son prix. La SAS CAFFET & Cie restera donc propriétaire de tout produit vendu par elle tant que le montant des factures afférentes à ces produits n'aura pas été intégralement réglé, quelle que soit la quantité de produits objets de la commande en application des dispositions de l'article 2367 et suivants du Code civil. Toutefois, les risques afférents aux produits vendus seront supportés par l'acheteur dès l'expédition des produits par la SAS CAFFET & Cie. L'acheteur s'engage par conséquent à souscrire à ses frais, toutes assurances couvrant les produits. Tout élément d'individualisation de la marchandise (marque apposée, indication sur l'emballage), doit être soigneusement maintenu de telle sorte que la propriété de la SAS CAFFET & Cie sur la marchandise livrée soit toujours déterminable. Les modalités de stockage des marchandises doivent à tout moment permettre leur identification et les produits doivent en permanence être stockés selon les préconisations qui seront transmises par la SAS CAFFET & Cie.

En cas de revente des marchandises à un tiers, opérée dans le courant normal des affaires de l'acheteur, ce dernier s'engage à :

- Stipuler une clause de réserve de propriété à son bénéfice

- Réserver à la SAS CAFFET & Cie le bénéfice de cette clause

- Régler en priorité la SAS CAFFET & Cie à partir du produit de la revente dans le cas où il rentre en possession de ces produits

Compte tenu de la nature fongible des produits, en cas de non-paiement de tout ou partie des sommes dues à l'échéance prévue, et quelle que soit la gestion effective des stocks par l'acheteur, les stocks seront présumés être constitués par les produits impayés. En cas de non-paiement de tout ou partie des sommes dues à l'échéance prévue, la SAS CAFFET & Cie pourra demander la restitution des produits. En cas de refus, le vendeur se réserve le droit de demander au Président du Tribunal de Commerce du lieu de stockage, statuant en référé, la remise des produits, et éventuellement la désignation d'un séquestre qui constate et fixe sa valeur. En cas de procédure de sauvegarde, de redressement ou de liquidation judiciaire, les commandes en cours qui n'auraient pas encore été acceptées seront annulées. La SAS CAFFET & Cie se réserve le droit de revendiquer les marchandises en stock conformément aux dispositions des articles L. 624-16 à L. 624-18 du Code de commerce.

5. Prix : Le prix sera déterminé sur la base du barème applicable à la date de la commande. Il sera confirmé dans l'acceptation de la commande qui sera adressée par la SAS CAFFET & Cie.

Tous droits, taxes et impôts survenant postérieurement à la commande et avant sa complète exécution, ou toute augmentation de ceux existants avant la facturation sont à la charge de l'acheteur.

6. Livraison et délais : La date de livraison et/ou de chargement est déterminée par la SAS CAFFET & Cie. Les délais de livraison sont donnés à titre purement indicatif. Le non-respect des délais de livraison indiqués ne pourra entraîner la résolution de la vente et l'acheteur ne pourra réclamer des dommages et intérêts à ce titre. La date du bon de livraison est considérée comme date d'expédition, sauf preuve contraire. La SAS CAFFET & Cie, avise l'acheteur de la date de départ ou de la date d'arrivée prévue à moins qu'il n'ait été convenu que l'organisation du transport incombe à l'acheteur.

7. Transport et Frais de transport : Les marchandises sont expédiées et voyagent aux risques et périls de l'acheteur, même en cas de livraison franco de port. Les conditions applicables au transport varient suivant la nature des produits et le lieu de livraison. Sauf convention expresse contraire, le transport est organisé par la SAS CAFFET & Cie. Commandes en France métropolitaine: pour toute commande supérieure ou égale à 1000 euros hors taxes, l'expédition est franco de port. Pour toute commande inférieure à ce montant, les frais de livraison, dont le montant sera communiqué à l'acheteur lors de la confirmation de commande établie par la SAS CAFFET ET CIE, sont à la charge de l'acheteur. Commandes vers les DOM-TOM et l'étranger : Les frais de transport applicables aux livraisons hors de France métropolitaine sont pris en charge par l'acheteur quel que soit le montant de la commande.

8. Garantie : Il incombe à l'acheteur de vérifier avec le plus grand soin à l'arrivée l'état et la qualité des produits, leur conformité au bon de livraison et à l'accusé de réception de commande, ainsi que l'absence d'anomalies apparentes. Les entreprises de transport et de livraison étant seules responsables des avaries, pertes, ou dommages pouvant intervenir pendant le transport et la SAS CAFFET & Cie ne fournissant aucune garantie à ce titre, il appartient aux destinataires de faire valoir eux-mêmes leurs droits contre les transporteurs. L'acheteur doit vérifier la quantité et la qualité de la marchandise livrée par le transporteur devant ledit transporteur et indiquer sur le bon de transport qu'il a bien vérifié la marchandise. La réception sans réserve des produits éteint toute réclamation de l'acheteur quant à la conformité et à la qualité de ceux-ci. Pour tout dégâts non visibles ou qui ne seraient pas significatifs, toute réclamation relative à la conformité ou à la qualité de la marchandise devra faire l'objet d'une réserve sur le bon de transport et être adressée au transporteur par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai de 48 heures à compter de la réception, avec copie à la SAS CAFFET & Cie, qui pourra intervenir auprès du transporteur concerné. Si l'acheteur allègue un ou plusieurs vices cachés, il doit être en mesure de démontrer que les produits ont été stockés conformément aux prescriptions de la SAS CAFFET & Cie et aux lois et règlements en vigueur. Le ou les vices cachés doivent être signalés à la SAS CAFFET & Cie par lettre recommandée avec accusé de réception, dans les trois jours de leur découverte. Le ou les vices cachés devront être constatés contradictoirement par les représentants de la SAS CAFFET & Cie et ceux de l'acheteur. Aucune garantie n'est accordée dans le cas où les produits ont subi une transformation par l'acheteur. La garantie du vendeur est limitée au remplacement des produits qu'il a livrés. En cas de dégâts visibles significatifs, l'acheteur aura la possibilité de refuser la marchandise. L'acheteur s'engage à prendre toutes mesures relatives à la conservation des produits afin de permettre un éventuel retour, qui ne pourra intervenir qu'après accord de la SAS CAFFET & Cie. Le cas échéant la SAS CAFFET & Cie pourra demander à ce que les produits concernés lui soient retournés. En aucun cas les dommages et intérêts à quelque titre que ce soit ne peuvent être réclamés à la SAS CAFFET & Cie pour manque à gagner, ou au titre d'un préjudice commercial ou autre préjudice indirect tels que perte de matière, perte d'exploitation, ou indemnité de retard. En toute hypothèse, l'acheteur ne pourra se prévaloir des stipulations de la présente clause que sous réserve d'avoir intégralement exécuté ses obligations envers la SAS CAFFET & Cie, notamment ses obligations de paiement.

9. Factures – Paiements : Les factures sont établies au jour de l'expédition ou de mise à disposition des produits. Les droits, taxes, impôts à ajouter au prix sont ceux légalement applicables au jour de l'expédition. Les marchandises livrées sont payables au siège social de la SAS CAFFET & Cie sauf disposition contraire expresse, dans un délai maximum de 30 jours à compter de la date d'émission des factures par LCR directe présentée par la SAS CAFFET ET CIE.

Par exception à ce qui précède, seront facturées et dues à l'acceptation de la commande :

- Les commandes réalisées depuis les DOM-TOM ou l'étranger, pour leur intégralité ;

- Les deux premières commandes de tout nouvel acheteur, pour leur intégralité ;

- Toute commande supérieure à 3.000 euros hors taxes, à hauteur de 50% de leur montant.

Les encours maximum admis sont d'un montant de 3000 euros hors taxes. En cas de retard de paiement, c'est-à-dire de règlement effectué après la date limite figurant sur la facture, des pénalités sont appliquées conformément à la loi, à un taux équivalent à trois fois le taux d'intérêt légal. Pour chaque facture dont le paiement n'est pas parvenu à la SAS CAFFET & Cie à la date exacte de son échéance, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 euros est également appliquée conformément à la loi. En cas de retard de paiement ou, le cas échéant, en cas de non acceptation de traite dans les sept jours de leur envoi par la SAS CAFFET & Cie, ou encore de dissolution de l'acheteur, de décès ou d'incapacité de celui-ci, la SAS CAFFET & Cie se réserve le droit, même après exécution partielle d'une commande, de suspendre toute commande en cours jusqu'à la constitution par l'acheteur de garanties au profit de la SAS CAFFET & Cie. Par ailleurs, tout incident de paiement rend immédiatement exigibles toutes les créances détenues par la SAS CAFFET & Cie sur l'acheteur, y compris celles qui ne sont pas arrivées à l'échéance primitivement convenue. Aucune réclamation de l'acheteur ne peut entraîner la suspension du paiement des factures.

10. Clause compromissoire : De convention expresse entre les parties et nonobstant les clauses contraires qui figureraient dans les conditions générales ou particulières de l'acheteur, tous litiges ou contestation concernant le présent contrat doivent être portés devant le Tribunal de Commerce de Troyes.