



LE GOURMET PRO

les mijotés au goût du jour

CATALOGUE PARTICULIER

2018

TOUT LE PLAISIR

DE LA CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE

EN TOUTE SIMPLICITE

Les caractéristiques de notre offre



Fabrication
française



Production
artisanale



Cuisson mijotée
à basse température



Ingrédients
naturels



Produits prêts
à déguster



Conservation à
température ambiante



Plus de 100
recettes

La composante d'un repas traditionnel

Plat mijoté + dessert
ou
Soupe fine + dessert

Nos familles de produits

Plats mijotés (avec et sans garniture)
Légumes cuisinés & féculents
Soupes fines
Desserts de fruits
Fruits cuits

Notre offre de services

Fabrication
française

Production
artisanale

Recettes
traditionnelles

Qualités gustatives et
nutritionnelles
préservées à 100 %

Cuisson mijotée
à basse température

Ingrédients
naturels

Conservation
à température ambiante

Plus de 100 recettes

Plats mijotés
Légumes cuisinés & féculents
Soupes fines
Desserts de fruits
Fruits cuits

Produits
prêts à déguster

Un repas complet :
1 plat mijoté + 1 dessert
1 soupe fine + 1 dessert

Portion individuelle
(1 à 2 personnes)

Mode de préparation
simplifié

Modes de réchauffage :
10 mn au Bain-Marie
Aux micro ondes

Pas de minima
de commande

Livraison
France & International

Notre mode de production

L'APPERTISATION



L'appertisation est un procédé révolutionnaire de conservation des aliments découvert en 1795 par Nicolas Appert. Le principe de l'appertisation consiste à déposer un aliment (viande, légume, fruit...) dans un contenant hermétiquement clos et à le stériliser par une cuisson au-dessus de 100°C.

Il permet de préserver l'authenticité du produit, grâce à l'absence de conservateurs, de colorants, d'additifs chimiques... qui conserve tout son goût et ses qualités nutritionnelles intacts.

L'appertisation, garde-fou du risque alimentaire, est conçue pour conserver l'essentiel du frais et garantir une sécurité maximale du produit offrant ainsi au consommateur toutes les garanties gustatives, nutritionnelles et sanitaires.

LA STERILISATION

En 1865, Louis Pasteur identifie les microbes et démontre qu'ils sont détruits à haute température soulignant ainsi l'importance de la découverte de Nicolas Appert.

Le procédé de stérilisation par traitement thermique suffit à lui seul à détruire totalement les bactéries dangereuses pour la santé (salmonelle, listeria...), les micro-organismes, les microbes ou enzymes et assurer ainsi la parfaite conservation du produit en préservant 100 % de ses qualités nutritionnelles.

Notre mode de production

LA CUISSON MIJOTEE

La cuisson mijotée consiste à faire cuire lentement les aliments à basse température de façon homogène. Ce mode de cuisson traditionnel garantit à tous nos produits :

- Des viandes tendres, onctueuses et moelleuses sur des bas morceaux nobles
- Des légumes et des fruits savoureux
- Un goût unique et incomparable
- L'absence de perte de poids du produit

Une fois le produit cuit, il ne voit plus la lumière et n'est plus en contact avec l'air ambiant. Tous nos conditionnements protègent totalement les aliments des facteurs de détérioration. A l'abri de l'air et de la lumière, ils sont préservés.

Notre mode de production
Appertisation + Stérilisation + Cuisson mijotée à basse température
garantit des produits sains qui se conservent dans le temps avec une qualité gustative et organoleptique supérieure : Visuel, arômes, texture et goût.

Tous nos produits (plats mijotés, légumes cuisinés & féculents, soupes fines, desserts de fruits et fruits cuits) sont cuisinés et mijotés en fonction de leur composition et des ingrédients choisis dans la recette.

Nos produits sont certifiés HACCP

Nos produits ne sont pas des produits :
Sous vide - pasteurisés - surgelés - lyophilisés - déshydratés



Les barèmes de stérilisation (temps/température) sont rigoureusement définis pour chaque recette en fonction de la nature et de la sensibilité de chaque ingrédient.

Nos produits peuvent se **conserver à température ambiante (entre -10° et + 50°) pour une durée de vie de 1 à 2 ans** sans altérité des qualités gustatives et nutritionnelles.

Lors de la remise en œuvre, grâce à un réchauffage respectueux du produit (Bain-Marie, micro-ondes, four vapeur), l'intégrité de nos produits sont préservés.

Modes de réchauffage



Au four micro-ondes :

2 mn à 750 Watts en veillant préalablement à verser le contenu de la pochette dans **un plat adapté**.



Au Bain-Marie :

Plongez **10 mn** la **pochette fermée** dans une eau frémissante.

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).
 - Europe à partir de **450 € d'achat TTC** (hors frais de livraison).
- Pas de **minima de commande** par référence.

Notre vocation

Retrouver le goût des bonnes choses en proposant une cuisine traditionnelle, simple et authentique qui réponde à la satisfaction du client dans la seule logique de la qualité/service au meilleur prix associant :

- **Plaisir**
- **Qualité**
- **Goût**
- **Praticité.**

Notre passion

Entreprendre au plus près de nos valeurs comme le partage, la convivialité, l'engagement, le sens de l'humain, l'intégrité, la solidarité, la culture du service, l'innovation et le goût des choses bien faites.

CATALOGUE PARTICULIER - LE GOURMET PRO 2018

Plats mijotés - Sans garniture

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
1	LLGPEPAULEAGNEAU1P	Agneau	Epaule d'agneau aux épices douces	1	8,55 €	8,55 €	250 gr	Pochette individuelle
2	SLGPDAUBEJOUOBOEUF1P	Bœuf	Daube de joue de bœuf Bourguignonne	1	6,80 €	6,80 €	350 gr	Pochette individuelle
3	LLGPJOUOBOEUF1P	Bœuf	Joue de bœuf au piment d'Espelette	1	7,65 €	7,65 €	250 gr	Pochette individuelle
4	SLGPCANARDCEPES1P	Canard	Canard aux cèpes	1	7,50 €	7,50 €	350 gr	Pochette individuelle
5	SLGPCANARDPECHES1P	Canard	Canard aux pêches & poivre vert	1	7,50 €	7,50 €	380 gr	Pochette individuelle
6	LLGPCANETTEORAN1P	Canard	Canette à l'orange	1	7,60 €	7,60 €	300 gr	Pochette individuelle
7	LLGPCUISSESCANARD6P	Canard	Cuisses de canard confites (6 cuisses)	6	33,75 €	5,60 €	1200 gr	Pochette collective

CATALOGUE PARTICULIER - LE GOURMET PRO 2018

Plats mijotés - Sans garniture

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
8	LLGPEFFILOCHECANARD8P	Canard	Effiloché de canard assaisonné	8	35,80 €	4,45 €	1200 gr	Pochette collective
9	LLGPCANARDTHAI1P	Canard	Filet de canard mijoté à la façon Thaï	1	6,75 €	6,75 €	250 gr	Pochette individuelle
10	LLGPMANCHONSCANARD6P	Canard	Manchons de canard confits (12 manchons)	6	17,45 €	2,90 €	1200 gr	Pochette collective
11	LLGPTAJINECANARD1P	Canard	Tajine de canard aux olives & citrons confits	1	7,65 €	7,65 €	250 gr	Pochette individuelle
12	LLGPSANGLIERCRANB1P	Gibier	Sanglier de chasse français aux cranberries	1	8,75 €	8,75 €	250 gr	Pochette individuelle
13	SLGPSAUMONVINBLA1P	Poisson	Suprême de saumon "Bonne Femme" au vin blanc	1	7,10 €	7,10 €	250 gr	Pochette individuelle
14	SLGPBOUDIN1P	Porc	Boudin noir aux pommes & pruneaux	1	6,65 €	6,65 €	350 gr	Pochette individuelle
15	SLGPPORCSAUGE1P	Porc	Joue de porc à la sauge	1	6,50 €	6,50 €	270 gr	Pochette individuelle

CATALOGUE PARTICULIER - LE GOURMET PRO 2018

Plats mijotés - Sans garniture

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
16	LLGPPORCECHAORAN1P	Porc	Médaille de porc à l'échalote & orange sanguine	1	6,05 €	6,05 €	250 gr	Pochette individuelle
17	SLGPPORCMANGUE1P	Porc	Porc à la mangue	1	6,45 €	6,45 €	300 gr	Pochette individuelle
18	LLGPPOULEANGEVINE1P	Poule	Fricassée de poule à l'Angevine à la saveur truffe	1	6,55 €	6,55 €	300 gr	Pochette individuelle
19	LLGPPOULECURCUMA1P	Poule	Poule au curcuma à la sauce safranée	1	7,95 €	7,95 €	300 gr	Pochette individuelle
20	SLGPBLANQUETTEVEAU1P	Veau	Blanquette de veau	1	8,35 €	8,35 €	350 gr	Pochette individuelle
21	LLGPCURRYVERT1P	Volaille	Curry vert de filet de volaille à la noix de coco	1	6,25 €	6,25 €	250 gr	Pochette individuelle
22	LLGPPAUPIETTEVEAU1P	Veau	Paupiette de veau au jus Xérès & estragon	1	7,30 €	7,30 €	250 gr	Pochette individuelle
23	LLGPVOLAILLECHAMP1P	Volaille	Sauté de volaille aux champignons forestiers	1	7,65 €	7,65 €	300 gr	Pochette individuelle

Plats mijotés - Avec garniture

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
24	LLGPBOEUFCAROTTE2P	Bœuf	Bœuf aux carottes	1 à 2	7,80 €	3,90 €	400 gr	Pochette individuelle
25	SLGPBOEUFCHILI4P	Bœuf	Bœuf Chili con carne	4	8,85 €	2,20 €	850 gr	Pochette individuelle
26	SLGPCANARCEPESPDT2P	Canard	Canard aux cèpes & ses pommes de terre sarladaises	1 à 2	7,80 €	3,90 €	420 gr	Pochette individuelle
27	SLGPCANARDTOMATE1P	Canard	Canard aux tomates & céleri	1	7,30 €	7,30 €	300 gr	Pochette individuelle

CATALOGUE PARTICULIER - LE GOURMET PRO 2018

Plats mijotés - Avec garniture

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
28	VBLGPCASSOULETMANCHONSCA NARD1P	Canard	Cassoulet aux manchons de canard confits	1	8,00 €	8,00 €	380 gr	Bocal verre
29	LLGPCASSOUCONCAN2P	Canard	Cassoulet de confit de canard	1 à 2	8,95 €	4,50 €	450 gr	Pochette individuelle
30	SLGPCASSOUCANCONFIT2P	Canard	Cassoulet de confit de canard	2	9,15 €	4,60 €	650 gr	Pochette individuelle
31	LLGPCHOUCROUTEKANARD1P	Canard	Choucroute de canard au Riesling	1	7,10 €	7,10 €	400 gr	Pochette individuelle
32	VBLGPCHOUCROUTECONFITCA NARD1P	Canard	Choucroute au Riesling au confit de canard	1	8,00 €	8,00 €	380 gr	Bocal verre
33	SLGPGARBUREGASCONNE2P	Canard	Garbure Gasconne	1 à 2	7,15 €	3,60 €	640 gr	Pochette individuelle
34	SLGPTAJINEKANARD2P	Canard	Tajine de canard à la marocaine	1 à 2	7,95 €	4,00 €	450 gr	Pochette individuelle

CATALOGUE PARTICULIER - LE GOURMET PRO 2018

Plats mijotés - Avec garniture

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
35	VBLGPMARMITEDUPECHEUR1P	Poisson	Marmite du Pêcheur	1	8,00 €	8,00 €	380 gr	Bocal verre
36	SLGPHADDOCKLENTILLE1P	Poisson	Filets de haddock fumé aux lentilles vertes	1	7,70 €	7,70 €	350 gr	Pochette individuelle
37	SLGPHADDOCKPDT2P	Poisson	Filets de haddock fumé aux pommes de terre à la crème	1 à 2	8,25 €	4,10 €	480 gr	Pochette individuelle
38	SLGPTHONBASQUAISE1P	Poisson	Thon à la Basquaise	1	6,35 €	6,35 €	350 gr	Pochette individuelle
39	SLGPJARRETCYOU2P	Porc	Jarret de porc à la choucroute	1 à 2	10,80 €	5,40 €	700 gr	Pochette individuelle
40	SLGPJARRETLENTILLES2P	Porc	Jarret de porc aux lentilles vigneronnes	1 à 2	10,70 €	5,35 €	730 gr	Pochette individuelle

CATALOGUE PARTICULIER - LE GOURMET PRO 2018

Plats mijotés - Avec garniture

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
41	LLGPPETITSALELENTILLE2P	Porc	Petit salé aux lentilles Beluga	1 à 2	8,05 €	4,00 €	400 gr	Pochette individuelle
42	SLGPPORCCHOUVERT2P	Porc	Porc aux choux verts braisés	1 à 2	7,15 €	3,60 €	650 gr	Pochette individuelle
43	VBLGPPOTEEPICARDE1P	Porc	Potée Picarde	1	8,00 €	8,00 €	380 gr	Bocal verre
44	SLGPROUGAILSaucisse1P	Porc	Rougail de saucisses	1	5,70 €	5,70 €	330 gr	Pochette individuelle
45	VBLGPSAUCISSEMORTEAU NTILLES1P	Porc	Saucisses de Morteau & ses lentilles	1	8,00 €	8,00 €	380 gr	Bocal verre
46	SLGPPOULETBASQU1P	Poulet	Poulet à la Basquaise	1	6,85 €	6,85 €	350 gr	Pochette individuelle
47	SLGPPOULETESTRAGON2P	Poulet	Poulet à l'estragon	1 à 2	7,50 €	3,75 €	460 gr	Pochette individuelle

Plats mijotés - Avec garniture

N°	Référence	Catégorie	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
48	SLGPPOULETCITRON1P	Poulet	Poulet au citron confit	1	6,85 €	6,85 €	380 gr	Pochette individuelle
49	SLGPPOULETCURRY2P	Poulet	Poulet au curry	1 à 2	7,70 €	3,85 €	500 gr	Pochette individuelle
50	LLGPRISOTTOQUINOAA2P	Risotto	Risotto de quinoa aux échalotes	1 à 2	7,65 €	3,80 €	300 gr	Pochette individuelle
51	SLGPRISOTTOPOULETCHAMP1P	Risotto	Risotto au poulet & cèpes	1	7,55 €	3,75 €	350 gr	Pochette individuelle
52	LLGPSAUTEVEAUCAROTTES1P	Veau	Sauté de veau au velouté de carottes au cumin	1	7,95 €	7,95 €	250 gr	Pochette individuelle

CATALOGUE PARTICULIER - LE GOURMET PRO 2018

Légumes cuisinés & Féculents

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
53	DVLGPAUBERGINE2P	Aubergines grillées	2	3,30 €	1,65 €	250 gr	Barquette
54	SLGPCAROTTESBRAISEES5P	Carottes braisées	5	5,65 €	1,10 €	600 gr	Pochette collective
55	ALGPCEPES5P	Cèpes en morceaux	5	31,35 €	6,25 €	500 gr	Pochette individuelle
56	SLGPCHOUFARCI1P	Chou farci	1	6,90 €	6,90 €	350 gr	Pochette individuelle
57	ALGPGIROLLES3P	Girolles	3	16,10 €	5,40 €	300 gr	Pochette individuelle
58	VLGPLENTILLES1P	Lentilles mijotées au bouillon de légumes	1	2,85 €	2,85 €	110 gr	Verrine verre
59	LLGPLENTILLESNOIRES2P	Lentilles noires Béluga aux oignons rouges	1 à 2	6,95 €	3,50 €	300 gr	Pochette individuelle
60	ALGPDELICEFORESTIER6P	Mélange Délice Forestier	6	20,50 €	3,40 €	700 gr	Pochette collective
61	SLGPPIPERADE3P	Piperade de légumes à la Basquaise	3	5,80 €	1,90 €	400 gr	Pochette individuelle
62	DVLGPPIPERADE2P	Piperade au piment d'Espelette	2	3,45 €	1,70 €	200 gr	Barquette

CATALOGUE PARTICULIER - LE GOURMET PRO 2018

Légumes cuisinés & Féculents

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
63	OLGPPPOISCHICHES1P	Poids chiche au cumin BIO	1	2,50 €	2,50 €	120 gr	Verrine verre
64	DVLGPPPOIVRONROUGE2P	Poivrons rouges grillés en lanières	2	3,15 €	1,60 €	200 gr	Barquette
65	DVLGPPPOIVRONVERT2P	Poivrons verts grillés en lanières	2	3,15 €	1,60 €	200 gr	Barquette
66	VLGPPPUREEELEGUMESANCIENS1P	Purée fine de légumes anciens	1	2,85 €	2,85 €	110 gr	Verrine verre
67	VLGPPPUREECAROTTE1P	Purée fine de carottes jaunes au cumin	1	2,85 €	2,85 €	110 gr	Verrine verre
68	VLGPUREEPOTIMARRONCAROTTE1P	Purée fine de potimarron - carotte au sel de Guérande	1	2,85 €	2,85 €	110 gr	Verrine verre
69	DVLGPRATATOUILLE2P	Ratatouille	2	3,35 €	1,70 €	200 gr	Barquette
70	SLGPRIZBASMATI6P	Riz Basmati (3 couleurs)	6	7,90 €	1,30 €	800 gr	Pochette collective
71	VBLGPSALADEEEDEN1P	Salade Eden (petits légumes & ananas)	1	8,00 €	8,00 €	350 gr	Bocal verre
72	DVLGPTOMATECUISINEE2P	Tomates cuisinées	2	2,75 €	1,40 €	200 gr	Barquette

CATALOGUE PARTICULIER - LE GOURMET PRO 2018

Soupes Fines

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
73	OLGPGASPACHOCONCOMBRE2P	Gaspacho de concombre à la menthe BIO	2	4,95 €	2,50 €	50 cl	Bouteille verre
74	OLGPGASPACHOCONCOMBRE2P	Gaspacho de concombre à la menthe BIO	1	2,50 €	2,50 €	21 cl	Bocal
75	OLGPGASPACHOCONCOMBRE2P	Gaspacho de tomate au basilic BIO	2	4,95 €	2,50 €	50 cl	Bouteille verre
76	VLGPSOUPE4LEGUMES3P	Soupe fine aux 4 légumes BIO	3	6,00 €	2,00 €	72 cl	Bouteille verre
77	VLGPSOUPEASPERGE3P	Soupe fine d'asperges blanches BIO	3	7,10 €	2,40 €	72 cl	Bouteille verre
78	OLGPSOUPEORTIES2P	Soupe fine d'orties sauvages à l'ail BIO	2	4,85 €	2,40 €	50 cl	Bouteille verre
79	VLGPSOUPECAROTTE3P	Soupe fine de carottes au cumin BIO	3	5,85 €	1,95 €	72 cl	Bouteille verre
80	VLGPSOUPECEPES2P	Soupe fine de cèpes	2	4,80 €	2,40 €	50 cl	Bouteille verre
81	VLGPSOUPECHATAIGNES2P	Soupe fine de châtaignes	2	4,80 €	2,40 €	50 cl	Bouteille verre

Soupes Fines

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
82	OLGPSOUPECOURGETTE2P	Soupe fine de courgettes au curry BIO	2	4,85 €	2,40 €	50 cl	Bouteille verre
83	VLGPSOUPELENTILLES2P	Soupe fine de lentilles au thym BIO	2	4,85 €	2,40 €	50 cl	Bouteille verre
84	VLGPSOUPELENTILLES3P	Soupe fine de lentilles au thym BIO	3	6,15 €	2,05 €	72 cl	Bouteille verre
85	VLGPSOUPEPOIREAUX3P	Soupe fine de poireaux & pommes de terre BIO	3	6,10 €	2,00 €	72 cl	Bouteille verre
86	OLGPSOUPEPOISCASSE2P	Soupe fine de pois cassés au safran BIO	2	4,85 €	2,40 €	50 cl	Bouteille verre
87	OLGPSOUPEPOTIMARRON2P	Soupe fine de potimarrons au curcuma BIO	2	4,85 €	2,40 €	50 cl	Bouteille verre
88	OLGPSOUPETOPINAMBOUR2P	Soupe fine de topinambour au piment d'Espelette BIO	2	4,85 €	4,85 €	50 cl	Bouteille verre

CATALOGUE PARTICULIER - LE GOURMET PRO 2018

Desserts de fruits

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
89	VLGPCOMPOTEEGRIOTTEPOMME2P	Compotée de griottes & pommes au miel	1 à 2	2,70 €	1,35 €	170 gr	Verrine verre
90	OLGPCOMPOTEEPOMMEPECHE1P	Compotée de pomme & pêches - groseilles	1	2,70 €	2,70 €	110 gr	Verrine verre
91	VLGPCOMPOTEEPOMMEABRICOT1P	Compotée de pomme & abricots BIO	1	2,55 €	2,55 €	120 gr	Verrine verre
92	CLGPCOMPOTEEPOMME1P	Compotée Pomme	1	2,45 €	2,45 €	120 gr	Verrine verre
93	CLGPCOMPTEEPOMMECAMEL1P	Compotée Pomme & Caramel au beurre salé	1	2,80 €	2,80 €	130 gr	Verrine verre
94	CLGPCOMPOTEEPOMMEPOIRE1P	Compotée Pomme Poire	1	2,50 €	2,50 €	120 gr	Verrine verre
95	CLGPCOMPOTEEPOMMEPAINEPICE1P	Compotée Pomme Poire façon pain d'épice	1	2,80 €	2,80 €	120 gr	Verrine verre
96	VLGPDUOAGRUMES1P	Duo d'agrumes à la fleur d'oranger	1	1,80 €	1,80 €	90 gr	Verrine verre

Desserts de fruits

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
97	VLGPPECHEBLANCHE2P	Pêche blanche	1 à 2	3,20 €	1,60 €	190 gr	Verrine verre
98	VLGPPECHEBLANCHEVER1P	Pêche blanche à la verveine	1	2,70 €	2,70 €	90 gr	Verrine verre
99	VLGPPECHEMELBA1P	Pêche Melba	1	2,85 €	2,85 €	160 gr	Verrine verre
100	VLGPPECHEROYALMELBA1P	Pêche Royal Melba	1	2,85 €	2,85 €	110 gr	Verrine verre
101	CLGPPOIRECHOCOLAT2P	Poire Chocolat	1	3,00 €	3,00 €	130 gr	Verrine verre

CATALOGUE PARTICULIER - LE GOURMET PRO 2018

Fruits cuits

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
102	ALGPANANAS12P	Ananas en carpaccio	12	29,20 €	2,40 €	1200 gr	Pochette collective
103	ALGPFIGUES6P	Figues entières de Solliès	6	15,90 €	2,65 €	700 gr	Pochette collective
104	ALGPMANGUES6P	Joues de mangue	6	24,15 €	4,00 €	1 kg	Pochette collective
105	ALGPPOIRES7P	Oreillons de poires Williams	7	13,75 €	1,95 €	900 gr	Pochette collective

Desserts gourmands

N°	Référence	Recette	Nombre de personnes	PVTTC	PVTTC/Pers	Poids net	Conditionnement
106	VBLGPBABARHUM1P	Baba au rhum	1	2,85 €	2,85 €	120 gr	Verrine verre
107	VBLGPCREMECHICOREE1P	Crème à la chicorée	1	2,80 €	2,80 €	90 gr	Verrine verre
108	VBLGPVELOURSCACAO1P	Crème de velours de cacao	1	2,80 €	2,80 €	90 gr	Verrine verre
109	VLGPCROQUANTPOIRE1P	Croquant de poires	1	2,85 €	2,85 €	110 gr	Verrine verre
110	VBLGPRIZAULAIT1P	Riz au lait aux zestes d'orange	1	2,80 €	2,80 €	90 gr	Verrine verre

CATALOGUE PARTICULIER - LE GOURMET PRO 2018

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 **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.

Notre Service Relation Client

- Téléphone : +33 (0)1 84 20 41 05
- Email : contact@legourmetpro.com

- SAS Evazium - Le Gourmet Pro - Siège Social : 21, rue Albert 1er - 92600 Asnières-sur-Seine
- SAS au capital de 37000 € - RCS Nanterre : 484 572 649 000 16 – APE : 4638 B - N° TVA : FR 08 484 572 649