

Entreprises & Collectivités

Noël

2022



L'Atelier du Chocolat

Offrir du chocolat, c'est l'art d'offrir un plaisir à découvrir, à partager et à déguster.

Chocolatiers passionnés depuis 1951, nos créations 100% pur beurre de cacao sont fabriquées à Bayonne, première ville chocolatière de France. À travers une large palette de saveurs, nous mettons en œuvre notre savoir-faire artisanal pour créer des produits au goût unique et empreints de créativité.

Le chocolat s'offre en toutes occasions, c'est pourquoi notre gamme évolue au fil des saisons et des événements phares de l'année. Notre volonté est de toujours renouveler nos produits afin de proposer des offres originales à nos clients particuliers et aux entreprises.

Avec l'Atelier du Chocolat, la liste de vos envies peut être longue et le plaisir sans fin !



Livraison partout en France et en Europe



Capacité de livraison en 1 ou 500 points de livraison



Personnalisation de vos chocolats



Chocolat de haute qualité, pur beurre de cacao



Service complet et préparation dans nos ateliers à Bayonne



Jusqu'à 20% de remise pour vous les professionnels

2022 Noël

Des étoiles plein les yeux

Partez pour une escale scintillante où la tradition se mêle à l'imagination de nos artisans chocolatiers pour faire briller vos fêtes de fin d'année !

L'Atelier du Chocolat illumine vos douces nuits d'hiver à travers des créations de haute qualité parsemées d'une touche de gourmandise et de magie.

Succombez à l'onctuosité d'un chocolat blanc vanille ou fondez pour un gianduja croquant à la noisette.

Autant de plaisirs chocolatisés pour rendre vos fêtes inoubliables et avoir des étoiles plein les yeux.



SOMMAIRE

- 4 | LE BOUQUET DE CHOCOLAT*
NOTRE SIGNATURE
- 5 | LA PERSONNALISATION
VOTRE SIGNATURE
- 6 | LES COFFRETS DE CHOCOLATS
- 8 | LES GRANDES ATTENTIONS
- 9 | LE CALENDRIER DE L'AVENT
- 10 | LES PETITES ATTENTIONS
- 11 | LES DÉLICES DU MOMENT
LA PAUSE CAFÉ
- 12 | LES COFFRETS CADEAUX
- 14 | LES COFFRETS SUR MESURE
- 15 | LES SERVICES DE L'ATELIER



LE BOUQUET DE CHOCOLAT[®]

Notre signature

ASSORTIMENT
DE FINES FEUILLES
DE CHOCOLAT DONT
3 SAVEURS
EXCLUSIVES
POUR SUBLIMER
VOS FÊTES DE
FIN D'ANNÉE.



Chocolat blanc
vanille de
Madagascar

Chocolat noir
tonka grué
de cacao

Chocolat
au lait miel

**EXCLUSIVITÉ
CATALOGUE**
Format 120g

Format 250g
Format 350g
Format 470g
Format 690g

LA PERSONNALISATION

Votre signature

L'ÉTIQUETTE

Habillez le Bouquet de Chocolat® d'une élégante étiquette au logo ou nom de votre entreprise.



CARTE MESSAGE

Adressez une attention toute particulière à vos contacts en joignant à vos colis ou coffrets de chocolats une carte message personnalisée.



LE BOUQUET DE CHOCOLAT®

Laissez libre cours à votre imagination en créant un Bouquet de Chocolat® aux couleurs de votre entreprise pour marquer les esprits et pour ravir les papilles.



DEVIS SUR MESURE

Format : tous formats de Bouquet de Chocolat® disponibles
Délai : 1 à 5 semaines à compter de la validation de votre BAT.
Minimum de commande : 100 unités.

CARRÉ DE CHOCOLAT PERSONNALISÉ

Carré de chocolat noir ou lait décoré au beurre de cacao à la couleur de votre choix.



DEVIS SUR MESURE

Deux tailles : 8-8 cm en sachet cristal ou 11-11 cm en coffret.
Délai : 1 à 5 semaines à compter de la validation de votre BAT.
Minimum de commande : 100 unités.

LES COFFRETS

Coffrets personnalisables
avec votre logo*



COFFRET SIMPLE 9 BONBONS CHOCOLATÉS
Assortiment de bonbons chocolatés.
COFFRET AVEC COUVERCLE PERSONNALISABLE - 100G



**COFFRET SIMPLE 9 BONBONS CHOCOLATÉS
+ MINI CARRÉ MEILLEURS VŒUX**
Assortiment de bonbons chocolatés.
COFFRET AVEC COUVERCLE PERSONNALISABLE - 110G



COFFRET PRALINÉS
Assortiment de 21 pralinés d'exception.
OPTION : FOURREAU PERSONNALISABLE SUR DEVIS - 195G

* Minimum de commande : 20 unités

DE CHOCOLATS



COFFRET ILBARRITZ NOIR ET LAIT

Assortiment de bonbons subtilement parfumés pour fondre de plaisir : caramel, palet vanille, framboise, praliné amandes noisettes et grand cru Vietnam.

OPTION : COUVERCLE PERSONNALISABLE

COFFRET SIMPLE 320G ou COFFRET DOUBLE 640G



COFFRET ILBARRITZ NOIR ET LAIT SIMPLE 320G
+ CARRÉ MEILLEURS VŒUX OU CARRÉ JOYEUX NOËL
OPTION : COUVERCLE PERSONNALISABLE

COFFRET ILBARRITZ NOIR ET LAIT DOUBLE 640G
+ CARRÉ MEILLEURS VŒUX OU CARRÉ JOYEUX NOËL
OPTION : COUVERCLE PERSONNALISABLE



COFFRET ILBARRITZ EXTRA NOIR

Assortiment de bonbons enrobés de chocolat noir à 70% de cacao : café, grand cru Sao Tome, tonka, ganache cassis et praliné amandes noisettes.

OPTION : COUVERCLE PERSONNALISABLE

COFFRET SIMPLE 320G ou COFFRET DOUBLE 640G



COFFRET ILBARRITZ EXTRA NOIR SIMPLE 320G
+ CARRÉ MEILLEURS VŒUX OU CARRÉ JOYEUX NOËL
OPTION : COUVERCLE PERSONNALISABLE

COFFRET ILBARRITZ EXTRA NOIR DOUBLE 640G
+ CARRÉ MEILLEURS VŒUX OU CARRÉ JOYEUX NOËL
OPTION : COUVERCLE PERSONNALISABLE

LES GRANDES ATTENTIONS

Les Coffrets



COFFRET DÉLICES

Les plus irrésistibles de nos chocolats réunis dans un seul coffret d'exception. Un délicieux assortiment réunissant quatre de nos spécialités maison : le Feuillant d'Or, le Chokilas, l'Orangette et le Galet des gaves.
COFFRET 280G



TRUFFES HUALLAGA

L'Atelier du Chocolat vous propose une recette de truffes de Noël réalisée à partir d'un cacao en provenance de la vallée de Huallaga, au Pérou pour un délicieux voyage gustatif.
COFFRET 210G

Les Carrés

✧ Chocolat noir à 70% de cacao ✧
ou chocolat au lait



CARRÉ MENDIANT JOYEUX NOËL

Parsemé de gourmandises croustillantes. Disponible en chocolat noir ou chocolat au lait.

CARRÉ 180G



CARRÉ MEILLEURS VŒUX

Disponible en chocolat noir ou chocolat au lait.

CARRÉ 150G

Les Moulages d'exception



CABOSSE OR

Moulage chocolat noir à 70% de cacao, garni de notre spécialité : le Feuillant d'Or.
HAUT 10CM - POIDS 100G

NUIT ÉTOILÉE

À l'image d'une boule à neige, dévorez des yeux mais pas que, nos petits ours polaires en chocolat blanc surplombés d'un décor hivernal en chocolat noir pur beurre de cacao.

POIDS 230G

EXCLUSIVITÉ BOUTIQUE



LES PETITES ATTENTIONS



MINI MENDIANTS

Une petite douceur qui ne manque pas de croquant ! Découvrez nos mini-mendiants au chocolat noir et lait agrémentés de fruits secs. Une pause gourmande et bienveillante.

ÉTUI 120G



AMAROCKS

Petits bâtonnets d'amandes caramélisées pris dans du chocolat noir 70% et chocolat au lait qui forment de délicieux rochers à déguster.

ÉTUI 100G



GALETS DES GAVES SCINTILLANTS

Sous leurs rondeurs lisses et irrégulières de galets, roulés dans les torrents et scintillants pour l'occasion, se cache une amande, une noisette ou un grain de café enrobé de chocolat.

ÉTUI 165G



MARRONS GLACÉS

Gourmande confiserie aux arômes de sirop de sucre glace, le marron glacé est la douceur par excellence de vos fêtes de fin d'année. Retrouvez ces délices dans notre réglette de six unités.

ÉTUI 120G



FEUILLANTS D'OR

Notre spécialité sublimée : cœur de praliné amandes noisettes enrobé de chocolat noir à 70% de cacao et de crêpe dentelle croustillante.

SACHETS 150G ET 250G

TRUFFES HUALLAGA



L'Atelier du Chocolat vous propose une recette de truffes de Noël réalisée à partir d'un cacao en provenance de la vallée de Huallaga, au Pérou pour un délicieux voyage gustatif.

ÉTUI 120G



CHOKILAS

Sous un manteau de chocolat noir 70% et de cacao en poudre, nous avons glissé un cœur fondant de Gianduja noisettes qui ravira vos papilles.

SACHETS 150G ET 250G

LES DÉLICES DU MOMENT



SUJET PÈRE NOËL

À la cime de son bonnet, se pointe l'envie de gâter grands et petits. Notre sujet Père Noël en praliné riz soufflé s'amuse des traditions, bien au chaud derrière sa barbe en chocolat blanc.

SUJET 90G



OURS POLAIRES

Nos petits ours polaires en pur beurre de cacao sont disponibles en chocolat noir Kiretsa 70%, en chocolat au lait Esnia 40% ou encore en chocolat blanc Xouria 31%.

SUJET 55G



SUJET PAIN D'ÉPICE

Une frimousse pleine de malice pour un bon goût praliné pain d'épice. L'incontournable sourire gourmand de vos fêtes de fin d'année.

SUJET 90G

LA PAUSE CAFÉ

Offrez une petite pause gourmande



BOUCHÉE ÉTOILE

Sous un manteau de chocolat, notre étoile gourmande abrite en son coeur un praliné gourmand. Chocolat noir praliné sésame ou chocolat au lait praliné feuilleté.

BOUCHÉE 10G



BOULE DE NOËL SCINTILLANTE

Amandes enrobées de chocolat noir délicatement poudrées pour l'occasion.

BOULE 10G



FRITURES DE NOËL

Fritures pur beurre de cacao: chocolat noir Kiretsa 70%, chocolat au lait Esnia 40%, chocolat blanc Xouria 31%.

SACHET 10G

LES COFFRES

CÉLESTE

Bouquet de Chocolat* 120g - Sachet de Fritures 40g - Sachet Chokilas 150g



CONSTELLATION

Carré mendant Joyeux Noël 180g - Étui Galets des Gaves Scintillants 165g - Sachet Feuillant d'Or 150g



ÉTOILE FILANTE

Bouquet de Chocolat* 250g - Étui Amarock 100g - Bouchée Étoile 40g - Carré Meilleurs Vœux 150g



TS CADEAUX

COMÈTE

Bouquet de Chocolat* 250g - Sujet Père Noël 90g - Étui Galets des Gaves Scintillants 165g - Boule de Noël 40g - Carré mendiant Joyeux Noël 180g



ASTRAL

Coffret Ilbarritz 320g - Sachet Chokilas 250g - Sachet de Fritures 40g - Carré Meilleurs Vœux 150g - Bouchée Étoile 40g



GALAXIE

Champagne Paul Danguin - Coffret praliné 195g - Boule de Noël 40g - Étui Amarock 100g - Bouquet de Chocolat* 250g



LES COFFRETS SUR MESURE

*Personnalisez
vos coffrets cadeaux,
rien de plus simple !*

1 CHOISISSEZ VOS COFFRETS



PETIT COFFRET CADEAU
(seul le Bouquet de Chocolat®
120g peut rentrer
dans ce coffret)
2 À 4 PRODUITS



GRAND COFFRET CADEAU
2 À 6 PRODUITS



**BOITE DE TRANSPORT
ANTI-CHOC**
Idéal pour les Bouquets
de Chocolat®
1 À 6 PRODUITS

2 COMPOSEZ LE CONTENU DE VOTRE COFFRET

Choisissez les produits parmi
nos spécialités des pages de 4 à 12.

3 RAJOUTEZ UN SERVICE SUR-MESURE

Rajoutez un service
sur-mesure, pages 5 et 6.

4 NOUS NOUS OCCUPONS DE LA MISE EN COLIS ET DE L'EXPÉDITION !

Nous assurons un service complet
de la préparation à la livraison ainsi
qu'un suivi personnalisé de votre
commande. Les frais de port sont
offerts à partir de 500 € de
commande. En dessous de
ce montant, nous vous adresserons
un devis incluant les frais de livraison.

LES SERVICES DE L'Atelier

Nous sommes à votre écoute !



L'EXIGENCE QUALITÉ D'UN ARTISAN CHOCOLATIER

Choisir l'Atelier du Chocolat, c'est choisir des chocolats de grande qualité 100 % pur beurre de cacao, fruit de notre savoir-faire artisanal et toujours élaborés par nos chocolatiers dans nos ateliers de fabrication de Bayonne. Noisettes torréfiées, amandes caramélisées, poudre de piment d'Espelette... nous mettons autant de rigueur dans la sélection de nos matières premières que dans nos gestes de fabrication. Notre chocolat noir Kiretsa 70 % de cacao est le fruit d'un assemblage unique de fèves d'Équateur, de São Tomé et de Côte d'Ivoire et nous veillons à préserver ce goût signature année après année.

CADEAUX CLIENTS / CADEAUX D'AFFAIRES

De la personnalisation du packaging à la création de chocolat sur-mesure, nous mettons notre savoir-faire à votre service pour créer des cadeaux uniques. Notre offre serait incomplète sans l'assurance du juste prix. En tant que professionnels, bénéficiez de conditions privilégiées offrant des remises exceptionnelles sur le prix boutique. Livraison possible de vos colis cadeaux en France métropolitaine ou en Europe à partir de votre fichier d'adresses (mono ou multi adresses).

COMMANDES GROUPEES

Faites bénéficier de tarifs préférentiels à vos collaborateurs au sein de notre maison artisanale et offrez-leur la possibilité de commander des chocolats de qualité à moindre coût. Les frais de port vous sont offerts à partir de 500€ HT et aucun minimum de commande n'est requis.

Contactez-nous

Service commercial L'Atelier du Chocolat

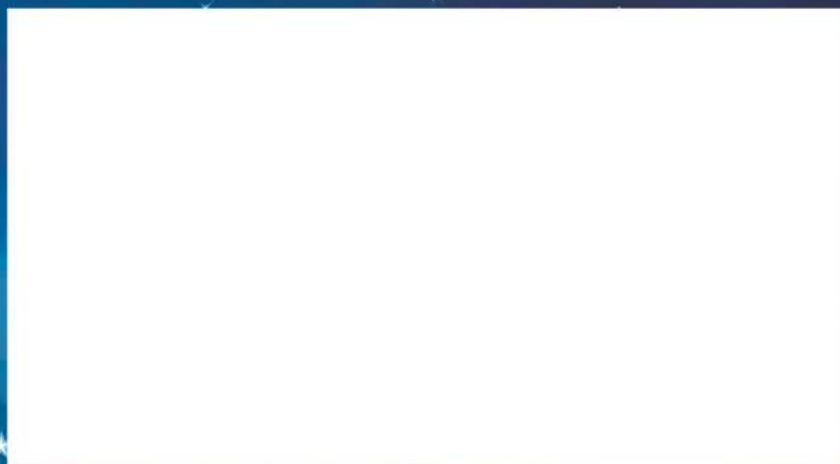
commercial@atelierduchocolat.fr

05 59 55 70 36



Les Boutiques

- Anglet BAB2 (64)
- Bayonne Centre (64)
- Bayonne Cibéleou (64)
- Bayonne St Esprit (64)
- Bordeaux Remparts (33)
- Bordeaux Dijcaux (33)
- Caen (14)
- Calais (62)
- Carré Sénart (77)
- Chartres (28)
- Dax (40)
- Evian (74)
- Lanester (56)
- La Rochelle (17)
- La Teste (33)
- Le Mans (72)
- Limoges (87)
- Nantes (44)
- Nîmes (30)
- Orléans (45)
- Paris 4^e Saint Antoine (75)
- Paris 9^e Saint Lazare (75)
- Paris 15^e Commerce (75)
- Pau (64)
- Rennes (35)
- Rezé (44)
- Rouen (76)
- Saint-Herblain (44)
- Saint-Jean-de-Luz (64)
- Saint-Jean-Pied-de-Port (64)
- Saint-Paul-lès-Dax (40)
- Toulouse (31)
- Tours (37)



Pour tout savoir sur les conditions générales de vente, les délais et les modalités de livraison, nous vous invitons à prendre contact avec votre boutique L'Atelier du Chocolat. Pour passer commande, utilisez le bon de commande L'Atelier du Chocolat remis par votre boutique. N'oubliez pas de préciser l'adresse et la date de livraison souhaitée.

www.atelierduchocolat.com

LE BOUQUET DE CHOCOLAT* NOTRE SIGNATURE p. 4

PRIX PUBLIC 2022 TTC

TARIF BTOB HT

TARIF BTOB TTC

BOUQUET DE CHOCOLAT* NOËL 120g	<i>exclu pro</i>	8,19 €	9,00 €
BOUQUET DE CHOCOLAT* NOËL 250g (feuilles collector)	19,20 €	13,71 €	15,36 €
BOUQUET DE CHOCOLAT* NOËL 350g (feuilles collector)	25,90 €	18,76 €	20,72 €
BOUQUET DE CHOCOLAT* NOËL 470g (feuilles collector)	34,10 €	24,53 €	27,28 €
BOUQUET DE CHOCOLAT* NOËL 690g (feuilles collector)	48,20 €	34,76 €	38,56 €
MINI CARRÉ MEILLEURS VŒUX	4,00 €	3,79 €	4,00 €

LA PERSONNALISATION VOTRE SIGNATURE p. 5

ÉTIQUETTES PERSONNALISÉES	<i>exclu pro</i>	0,60 €	0,72 €
CARTES MESSAGES PERSONNALISÉES	<i>exclu pro</i>	0,60 €	0,72 €
PACKAGING PERSONNALISÉ	<i>exclu pro</i>	<i>sur devis</i>	<i>sur devis</i>
CARRÉ PERSONNALISÉ	<i>exclu pro</i>	<i>sur devis</i>	<i>sur devis</i>

LES COFFRETS DE CHOCOLATS p. 6 et 7

COFFRET ILBARRITZ Noir et Lait 320g	31,30 €	23,73 €	25,04 €
COFFRET ILBARRITZ Extra Noir 320g	31,30 €	23,73 €	25,04 €
COFFRET PRALINÉ 195g	21,50 €	16,30 €	17,20 €
COFFRET 9 BONBONS 100g (personnalisation incluse)	<i>exclu pro</i>	10,14 €	10,70 €
COFFRET 9 BONBONS 100g + MINI CARRÉ 140g	<i>exclu pro</i>	13,93 €	14,70 €
COFFRET ILBARRITZ Noir et Lait 320g personnalisé	<i>exclu pro</i>	24,73 €	26,09 €
COFFRET ILBARRITZ Extra Noir 320g personnalisé	<i>exclu pro</i>	24,73 €	26,09 €
COFFRET ILBARRITZ 320g + CARRÉ MEILLEURS VŒUX Lait 150g	44,30 €	32,94 €	36,09 €
COFFRET ILBARRITZ 320g + CARRÉ MEILLEURS VŒUX Noir 150g	44,30 €	34,21 €	36,09 €
COFFRET ILBARRITZ 320g + CARRÉ MENDIANT JOYEUX NOËL Lait 180g	46,30 €	34,36 €	37,79 €
COFFRET ILBARRITZ 320g + CARRÉ MENDIANT JOYEUX NOËL Noir 180g	46,30 €	35,82 €	37,79 €

LES GRANDES ATTENTIONS p. 8

COFFRET DÉLICES 280g	28,00 €	21,23 €	22,40 €
TRUFFES HUALLAGA COFFRET 240g	22,60 €	17,14 €	18,08 €
CARRÉ MENDIANT JOYEUX NOËL Lait 180g	15,00 €	10,63 €	12,75 €
CARRÉ MENDIANT JOYEUX NOËL Noir 180g	15,00 €	12,09 €	12,75 €
CARRÉ MEILLEURS VŒUX Lait 150g	13,00 €	9,21 €	11,05 €
CARRÉ MEILLEURS VŒUX Noir 150g	13,00 €	10,47 €	11,05 €
CABOSSE BRONZE 400g	29,00 €	23,36 €	24,65 €
NUIT ÉTOILÉE 230g	33,00 €	<i>exclu boutique</i>	<i>exclu boutique</i>

LE CALENDRIER DE L'AVENT p. 9

LE CALENDRIER DE L'AVENT 260g	27,50 €	23,46 €	24,75 €
-------------------------------	---------	---------	---------

LES PETITES ATTENTIONS p. 10

RÉGLETTE MINI MENDIANTS 120g	16,90 €	13,62 €	14,37 €
RÉGLETTE GALETS DES GAVES 165g	11,70 €	9,43 €	9,95 €
RÉGLETTE AMAROCK 100g	11,30 €	9,10 €	9,61 €
RÉGLETTE MARRONS GLACÉS 120g	22,20 €	15,73 €	18,87 €
FEUILLANTS D'OR 150g	11,00 €	8,34 €	8,80 €
FEUILLANTS D'OR 250g	17,80 €	13,50 €	14,24 €
CHOKILAS Noir 150g	11,00 €	8,34 €	8,80 €
CHOKILAS Noir 250g	17,80 €	13,50 €	14,24 €
TRUFFE HUALLAGA CYLINDRE 120g	12,20 €	9,25 €	9,76 €

LES DÉLICES DU MOMENT p. 11

SUJET PAIN ÉPICES Noir 90g	9,00 €	6,75 €	8,10 €
SUJET PÈRE NOËL Lait Riz Soufflé 90g	9,00 €	6,75 €	8,10 €
OURS ORIGAMI Lait 55g	6,60 €	4,95 €	5,94 €
OURS ORIGAMI Blanc 55g	6,60 €	4,95 €	5,94 €
OURS ORIGAMI Noir 55g	6,60 €	5,63 €	5,94 €

LA PAUSE CAFÉ p. 11

BOUCHÉE ÉTOILE Noir 40g	4,00 €	3,33 €	4,00 €
BOUCHÉE ÉTOILE Lait 40g	4,00 €	3,33 €	4,00 €
SACHET DE FRITURES 40g	4,50 €	3,63 €	3,83 €
BOULE DE NOËL SCINTILLANTE 40g	4,50 €	3,84 €	4,05 €

LES COFFRETS CADEAUX p. 12 et 13

COFFRET CÉLESTE	<i>exclu pro</i>	24,91 €	27,33 €
COFFRET CONSTELLATION	<i>exclu pro</i>	34,61 €	37,20 €
COFFRET ÉTOILE FILANTE	<i>exclu pro</i>	43,11 €	47,82 €
COFFRET COMÈTE	<i>exclu pro</i>	52,32 €	58,01 €
COFFRET ASTRAL	<i>exclu pro</i>	61,16 €	65,96 €
COFFRET GALAXIE	<i>exclu pro</i>	72,12 €	81,22 €

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE – ENTREPRISES & COLLECTIVITÉS

I. APPLICATION ET OPPOSABILITÉ DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

11. Les présentes conditions générales de vente sont portées à la connaissance de chaque client, dans son devis, pour lui permettre de passer commande.
12. En conséquence, le fait de confirmer la commande implique l'acceptation entière et sans réserve du client à ces conditions générales de vente.
13. Aucune condition particulière, ni autres conditions générales émanant du client ne peuvent, sans accord express de L'Atelier du Chocolat, prévaloir sur les présentes conditions.
14. Toute condition contraire posée par le client sera donc, à défaut d'acceptation expresse, inopposable à L'Atelier du Chocolat quel que soit le moment où elle aura pu être portée à sa connaissance.
15. Le fait que L'Atelier du Chocolat ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes conditions générales de vente, ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

II. PRISE DE COMMANDE ET CONFIRMATION

21. La commande n'est considérée comme définitive qu'après réception :
 - du devis établi par L'Atelier du Chocolat dûment complété, daté et signé avec la mention « bon pour accord » par le client (réception de ce devis par email ou par courrier),
 - des informations exhaustives et fiables demandées par L'Atelier du Chocolat concernant les coordonnées de livraisons de la commande :Pour les envois multi-adresses, L'Atelier du Chocolat enverra une trame d'expédition qui devra être dûment complétée avec toutes les informations demandées exhaustives et fiables.
Pour les envois par le biais d'un transporteur externe (colis volumineux, palette ...) L'Atelier du Chocolat devra recevoir l'adresse de livraison exacte, le contact, ses coordonnées téléphoniques et les horaires de livraison.
 - des cartes et/ou messages à joindre à l'expédition.
22. Chaque demande de produit est soumise à l'acceptation de L'Atelier du Chocolat. L'Atelier du Chocolat se réserve le droit de décliner toute commande pour cause de stock insuffisant, d'informations client incomplètes, ou pour toute autre raison légale. Nous nous engageons à informer le client dans les deux (2) jours ouvrés qui suivent la commande si nous rencontrons un problème pour l'honorer.
23. L'Atelier du Chocolat se réserve le droit de refuser toute nouvelle commande de la part d'un client n'ayant pas réglé ses arriérés de paiement et d'exiger le règlement de toutes les factures en cours (tout délai et tout montant) avant tout nouvel envoi de chocolats.
24. Le droit de rétractation de sept (7) jours ne s'applique pas pour les contrats de fourniture de produits périssables, agroalimentaires, tels que les chocolats. Aussi, le client ne saurait s'en prévaloir.
25. Toute modification de commande devra être faite par courrier ou par email au plus tard dix (10) jours ouvrés avant la date d'expédition préalablement communiquée.

III. PRIX

31. Conditions commerciales :
Les prix indiqués sur le catalogue sont exprimés en euros HT et TTC, au départ de notre Atelier de Bayonne. Les TVA françaises de 5,5% pour les produits à base de chocolat noir et de 20% pour les produits à base de chocolat au lait s'appliquent aux commandes.
Les remises ne sont pas applicables sur :
 - les services (frais de transport, frais techniques...),
 - l'étiquette et la carte message personnalisées,
 - les produits mentionnés par un astérisque.

- Catalogue de Noël et Pâques : les prix affichés s'expriment en TTC et sont déjà remis jusqu'à 20% selon les articles sauf pour les exclusivités catalogue dont les prix sont déjà adaptés à la clientèle professionnelle.
- 32. Les frais de port sont offerts en un point de livraison pour toute commande supérieure à 500€ HT. Pour toute commande inférieure à 500€ HT, les frais de livraison sont en sus sauf si la commande est retirée dans l'un de nos Ateliers-Boutiques. Les tarifs de livraison dépendent du lieu de destination, du poids et du volume du colis. Ils comprennent une participation au coût de préparation du colis et au frais de transport proprement dit. L'Atelier du Chocolat se réserve le droit d'utiliser l'un des transports suivant selon le lieu de destination, le poids, le volume du colis, les produits choisis et les délais demandés.
- Colis postaux :
Colissimo 48h, Chronopost 24h, Chronofresh 24h (uniquement en cas de fortes chaleurs), TNT express France, le transporteur GLS et Union Européenne (voir la liste des pays concernés dans le paragraphe 6.3.). Les tarifs seront envoyés sur simple demande de devis.
NB : pour les envois postaux individuels, le client doit obligatoirement remplir la trame d'expédition fournie par L'Atelier du Chocolat.
- Transport routier dans toute la France :
Le tarif de livraison dépend de la quantité, du volume et du poids de la marchandise :
 - de 1 à 29kg = 25€ HT / 30€ TTC,
 - de 30 à 99kg = 40€ HT / 48€ TTC,
 - de 100 à 199kg = 75€ HT / 90€ TTC,
 - 200kg et plus : devis sur mesure.
- 33. Les produits sont soumis aux conditions tarifaires en vigueur le jour de la signature de la commande. Le tarif général peut être révisé librement par L'Atelier du Chocolat.

IV. PAIEMENT

41. Toute commande supérieure à 1000€ HT doit être acquittée d'un acompte de 30% à réception la facture d'acompte, le solde étant dû à réception de la facture. Les commandes dont l'acompte n'est pas réglé ne peuvent être livrées, sauf conditions spécifiques acceptées expressément par L'Atelier du Chocolat.
42. Les factures sont à régler comptant à réception de la facture.
43. Moyens de paiement : chèque ou virement bancaire.

V. INDISPONIBILITÉ DES PRODUITS

51. La disponibilité des produits et services est renseignée sur le devis de façon indicative. Elle ne devient définitive qu'à confirmation de la commande. Il ne pourra être reproché à L'Atelier du Chocolat l'indisponibilité d'un produit dans la livraison, dans la mesure où le client aura eu l'information préalablement avant l'expédition de sa commande.
52. En période de forte affluence à l'occasion des fêtes de fin d'année et de Pâques, en l'absence d'un produit de catalogue saisonnier, L'Atelier du Chocolat se réserve le droit de le remplacer par un produit de valeur égale ou supérieure.

VI. LIVRAISON DES PRODUITS

61. Préparation et acheminement des produits
61.1. Les colis sont préparés et conditionnés par L'Atelier du Chocolat dans un emballage fermé, résistant, approprié au contenu et aux exigences du transport. Un délai minimum de préparation de la commande du client est requis par L'Atelier du Chocolat à compter de la date de réception du devis signé par le client et du règlement de l'acompte.
Ce délai est variable en fonction des périodes de l'année, des quantités commandées et de la personnalisation souhaitée, variant de deux (2) jours ouvrés à quatre (4) semaines ouvrées. La date effective de mise à disposition des produits sera confirmée au client sous réserve de la communication du devis signé par le client à L'Atelier du Chocolat à la date indiquée de signature mentionnée dans le devis par le Service Commercial Entreprises. Dans le cas de commande multi adresses de plus de dix (10) points de livraisons, aucune des modifications suivantes (date de livraison, annulation et/ou changement de produits, annulation et/ou changement d'adresse de livraison) ne sera possible dans un délai de cinq (5) jours ouvrables avant la date d'expédition prévue à la signature du devis par le client.
Pour leur entière satisfaction, il est conseillé à nos clients de passer leurs commandes de fin d'année avant le 1er décembre.
- 61.2. Le client est responsable des mentions relatives au(x) destinataire(s) qui doivent être précises, exactes et complètes (code de la porte, étage, téléphone, email...) pour permettre une livraison dans les conditions normales. L'Atelier du Chocolat ne pourra être tenu responsable d'un retour de livraison dû à une erreur d'adresse ou à une impossibilité de livrer à l'adresse indiquée en cas d'absence du destinataire. Les numéros de téléphone des destinataires peuvent éventuellement être utilisés par nos transporteurs s'ils ont des difficultés à livrer (code porte manquant, numéro de rue erroné, nom de contact incorrect, ...) mais en aucun cas ces numéros ne sont utilisés pour

s'assurer de la présence du destinataire avant la livraison. Aucun appel avant la livraison ne pourra être fait. Les délais de livraison, exprimés en jours ouvrés pour une prise en charge du lundi au vendredi de 9h à 18h (hors jours fériés), sont communiqués à titre indicatif uniquement, et en aucun cas garantis par L'Atelier du Chocolat. Ils dépendent du pays destinataire, de la période de l'année et du service choisi par le client commanditaire. Pour les livraisons à destination des pays hors UE, les taxes et droits de douane éventuels à acquitter sont à la charge du client. En cas d'erreur dans le libellé des coordonnées ou d'absence du destinataire, L'Atelier du Chocolat ne pourra être tenu responsable de l'impossibilité de livrer la commande. L'Atelier du Chocolat prendra contact avec le client pour organiser, selon le souhait du client, une nouvelle commande aux frais du client incluant les frais de port et le prix du produit.

- 61.3. ATTENTION : Les commandes indiquant une adresse en boîte postale (BP), case postale et/ou cedex peuvent, selon le prestataire de transport choisi, ne pas être livrées directement chez le client mais dans le point de retrait choisi par le destinataire final.
- 61.4. EN CAS D'ABSENCE DU DESTINATAIRE OU D'UNE PERSONNE POUVANT PRENDRE POSSESSION DES PRODUITS, selon le transporteur sélectionné, UN AVIS DE PASSAGE sera envoyé par email ou par sms aux coordonnées indiquées dans le fichier de trame d'expédition.
Selon le prestataire de transport sélectionné, le colis pourra :
 - être déposé dans un point de retrait et devra être réclamé par son destinataire sous dix (10) jours ouvrés,
 - être livré de nouveau à une date ultérieure et à une adresse choisies par le destinataire.

Dans le cas où un colis est retourné dans l'atelier de préparation de L'Atelier du Chocolat pour faute de retrait du colis, la facture reste due. Toute demande de réexpédition sera facturée en fonction du prestataire de transport choisi.

- 61.5. Nos ateliers de préparation des commandes se trouvent à l'adresse suivante :
L'Atelier du Chocolat – 7, allée de Gibéleau – 64100 BAYONNE
- 61.6 L'Atelier du Chocolat ne peut être tenu responsable si le produit n'a pas été livré pour les causes suivantes : force majeure telle que définie par les tribunaux et catastrophes naturelles.

6.2. Délais de livraison

- Le délai de livraison indiqué lors de la confirmation de commande sera garanti sous réserve de la réception :
- du règlement de l'acompte,
 - des informations exhaustives et fiables concernant les coordonnées de livraisons,
 - des cartes et/ou messages à joindre à l'expédition.
- 62.1. La date de livraison proposée est garantie selon le mode de livraison sélectionné, sauf dans le cas des causes suivantes :
 - cas de force majeure,
 - grève des transporteurs,
 - intempéries,
 - adresse de livraison imprécise, inexacte et incomplète,
 - absence du destinataire au moment de la livraison.
 - 62.2. Nos transporteurs ne livrent pas les samedis, dimanches et jours fériés.

6.3. Pays livrables

L'Atelier du Chocolat livre les pays suivants :

- France, Monaco,
- Zone UE : Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, Grèce, Hongrie, Irlande, Italie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République Tchèque, Roumanie, Slovaquie, Slovénie, Suède,
- Hors UE : Andorre, Royaume-Uni, Islande, Norvège, Suisse.

VII. TRANSFERT DE PROPRIÉTÉ – TRANSFERT DE RISQUES

71. Le transfert de propriété des produits au profit du client ne prend effet qu'après livraison de la commande chez le destinataire, sous réserve de réception de la totalité du règlement.
72. L'Atelier du Chocolat assure les risques de perte et de détérioration des produits jusqu'à la livraison desdits produits au destinataire, sous réserve d'adresse de livraison du destinataire précise, exacte et complète. Le transfert des risques se fait donc à partir du moment où le destinataire a accusé réception des produits dans le délai des trois (3) jours ouvrés après la date du leur passage.

VIII. RÉCLAMATIONS - LITIGES

81. Les réclamations ou contestations seront toujours reçues avec une bienveillance attentive, la bonne foi étant toujours présumée chez celui qui prend la peine d'exposer le litige.
82. A la réception des produits, le client doit s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Les dommages éventuels doivent faire l'objet de réserves précises, datées et signées, indiquées sur le bordereau de livraison du transporteur.
83. Toute réclamation devra être faite dans un délai maximum de trois (3) jours ouvrés après réception de la commande, au Service Commercial Entreprises de L'Atelier du Chocolat :
 - soit par courrier : L'Atelier du Chocolat, Service Commercial Entreprises – 7, allée de Gibéleau – 64100 BAYONNE – France,
 - soit par email à l'adresse commercial@atelierduchocolat.fr.Passé ce délai, L'Atelier du Chocolat se réserve le droit de refuser toute réclamation.
84. Cette réclamation devra être motivée et accompagnée des justificatifs du préjudice subi (lettre de transport, photo du colis reçu...)
- Après analyse et en cas d'acceptation de la réclamation par L'Atelier du Chocolat, le renvoi du produit commandé initialement sera proposé au client aux frais de L'Atelier du Chocolat.
85. Tout litige relatif aux ventes régies par les présentes conditions générales sera porté, à défaut de règlement à l'amiable, devant le Tribunal de Commerce de Bayonne (France).

IX. RETOURS

- Les retours produits ne sont possibles que lorsque la responsabilité de L'Atelier du Chocolat ou celle du transporteur est engagée (erreur de préparation de commande, erreur de livraison (horaires ou adresses non respectés), conditions de livraison défectueuses, vice apparent ou de non-conformité des produits livrés).
91. Tout retour de produit doit faire l'objet d'un accord formel par L'Atelier du Chocolat et être retourné dans les trois (3) jours suivant l'accord. Passé ce délai, aucun retour ne pourra être pris en compte.
 92. Toute reprise acceptée par L'Atelier du Chocolat, dans le cas d'un vice apparent ou de non-conformité des produits livrés, qui sera constaté par L'Atelier du Chocolat, permettra au client d'obtenir le remplacement gratuit ou la restitution d'un avoir à son profit, à l'exclusion de toute autre indemnité ou dommages et intérêts.

X. DROIT D'ACCÈS ET DE RECTIFICATION

Le client dispose d'un droit d'accès et de rectification sur les données nominatives qu'il a fournies lors de sa commande, en écrivant à de L'Atelier du Chocolat, 7, allée de Gibéleau, Service Commercial Entreprises, 64100 BAYONNE. Sauf opposition de la part du client, L'Atelier du Chocolat pourra utiliser les adresses e-mail pour adresser des messages sur ses produits et services.

XI. RÉSERVES

L'Atelier du Chocolat se réserve la possibilité de modifier les produits présentés dans les compositions regroupant plusieurs objets et produits afin de garantir leur bonne tenue lors du transport et ceci, dans le strict respect de leur qualité et de leur prix. Les photographies ne sont pas contractuelles. L'Atelier du Chocolat n'est pas responsable des retards ou impossibilités de livrer imputables à un cas de force majeure reconnu comme tel par la jurisprudence.

XII. GARANTIES

La DLUO (date limite d'utilisation optimale) de nos chocolats est indiquée sous chaque coffret. Afin d'apprécier au mieux nos chocolats, nous vous conseillons de choisir la date de livraison la plus proche de votre date de consommation. L'Atelier du Chocolat garantit la qualité et la fraîcheur de ses produits sous réserve de les conserver dans un endroit frais (entre 14 et 18°C) et sec, à l'abri de la lumière et dans son emballage d'origine.

XIII. INTERDICTIONS

Le client ne doit en aucun cas revendre les produits qui sont exclusivement destinés à sa consommation personnelle ou à celle de la personne destinataire de sa commande, sauf autorisation spéciale de L'Atelier du Chocolat.