

BON DE COMMANDE GROUPEE - NOËL 2021

Nom de l'organisme :



NOM - Prénom de l'interlocuteur :

NOM - Prénom du client :

Email :

Tél. :/...../...../...../..... Tél. portable :/...../...../...../.....

LES PETITS SUJETS DE NOËL

			Prix TTC	Quantité	Montant Total
	Réf. 740 386	Licornes 6 pièces - noir et lait au praliné noisette - 60 g	5,40 €		
	Réf. 60 305	Esquimaux Duo lait 2 pièces - fourrés praliné - 30 g	2,60 €		
	Réf. 60 306	Esquimaux Duo noir 2 pièces - fourrés praliné - 30 g	2,60 €		
	Réf. 3 259	Pères Noël Duo 2 pièces - fourrés praliné 7 cm - 40 g	3,50 €		
	Réf. 9 609	Sujets nature au chocolat noir, au lait, ivoire 100 g - en sac	6,70 €		
	Réf. 3 256	Sujets et pralinés de Noël 100 g - en sac	7,90 €		
	Réf. 740 385	Robots 4 pièces - noir et lait au praliné noisette - 60 g	5,40 €		
	Réf. 5 681	Pingouins Duo noir 5 cm - 30 g 10 g de sujets de Noël	3,30 €		
	Réf. 5 685	Pingouins Duo lait 5 cm - 30 g 10 g de sujets de Noël	3,30 €		
	Réf. 9 403	Oursons Duo noir - 6 cm - 40 g 2 pièces - fourrés chocolat et miel	3,50 €		
	Réf. 9 401	Oursons Duo lait - 6 cm - 40 g 2 pièces - fourrés chocolat et miel	3,50 €		

LA RONDE DES PÈRES NOËL

			Prix TTC	Quantité	Montant Total
	Réf. 5 661	Père Noël Bienheureux noir 13 cm - 110 g dont 50 g de sujets et de pralinés de Noël	9,90 €		
	Réf. 5 664	Père Noël Bienheureux lait 13 cm - 110 g dont 50 g de sujets et de pralinés de Noël	9,90 €		
	Réf. 5 631	Père Noël Nez rouge noir 13 cm - 95 g dont 35 g de sujets et de pralinés de Noël	8,90 €		
	Réf. 5 635	Père Noël Nez rouge lait 13 cm - 95 g dont 35 g de sujets et de pralinés de Noël	8,90 €		
	Réf. 5 142	Père Noël Assis 10 cm - 215 g dont 45 g de sujets et de pralinés de Noël	22,50 €		
	Réf. 5 590	Barnabé, l'ours des neiges éternelles noir 15 cm - 140 g - 50 g de sujets de Noël et praliné	11,40 €		
	Réf. 5 594	Barnabé, l'ours des neiges éternelles lait 15 cm - 140 g - 50 g de sujets de Noël et praliné	11,40 €		





LE SAPIN DE NOËL

			Prix TTC	Quantité	Montant Total
	Réf. 9 804	Sapin de Noël - chocolat noir 20 cm - 390 g	28,50 €		
	Réf. 9 803	Sapin de Noël - chocolat au lait 20 cm - 390 g	28,50 €		




LES OFFRES ENFANTS

			Prix TTC	Quantité	Montant Total
	Réf. 70 800	Seau de Noël 9 cm - Métal - 190 g de chocolats et de confiseries	19,70 €		
	Réf. 5 137	Boule de Noël verte / rouge 7 cm - Métal - 50 g de sujets et de pralinés de Noël	8,80 €		
	Réf. 5 138	Boule de Noël Féérique rouge / or 7 cm - Métal - 50 g de sujets et de pralinés de Noël	8,80 €		
	Réf. 98 484	Sucettes en chocolat 40 g - 3 sucettes chocolat noir, lait et ivoire	3,30 €		



LES CALENDRIERS DE L'AVENT

			Prix TTC	Quantité	Montant Total
	Réf. 7 327	Calendrier de l'Avent Noël en fête 27 cm - 280 g	32,70 €		
	Réf. 5 133	Calendrier de l'Avent Sapin 45 cm - 280 g	39,10 €		
	Réf. 7 328	Calendrier de l'Avent Noël 21x19x3,5 - 105 g - garni de sujets en chocolats noir, lait, ivoire, ruby et aux fruits (fraise, framboise, amande, passion)	13,60 €		
	Réf. 9 559	Calendrier de l'Avent garni de thés 35x39 cm - 24 thés et tisanes	29,70 €		

LES MUGS

			Prix TTC	Quantité	Montant Total
	Réf. 70 803	Mug de Pingouin 10 cm - 150 g de sujets et pralinés de Noël	17,50 €		
	Réf. 70 804	Mug Tambour rouge 10 cm - 150 g de petits fous, sujets et pralinés de Noël	17,80 €		
	Réf. 70 806	Mug tambour blanc 10 cm - 150 g de petits fours, sujets et pralinés de Noël	17,80 €		
	Réf. 70 801	Mug Sapins 10 cm - 130 g - garni d'un assortiment de chocolats et confiseries	14,50 €		



LES DÉLICES À TARTINER

			Prix TTC	Quantité	Montant Total
	Réf. 9 518	Délice à tartiner de Noël Praliné amandes, noix de cajou et crème de nougat - 200 g	6,20 €		
	Réf. 9 520	3 délices au choix Au choix parmi Amande feuilleté, Praliné cacahuète, Praliné noisette, Caramel et Noël. Cochez les 3 cases correspondants à votre choix : <input type="checkbox"/> Amande feuilleté <input type="checkbox"/> Praliné Cacahuète <input type="checkbox"/> Praliné noisette <input type="checkbox"/> Caramel <input type="checkbox"/> Noël	17,10 €		

LES TABLETTES DE NOËL

			Prix TTC	Quantité	Montant Total
	Réf. 3 418	Silhouette Flocon noir 12 cm - 100 g	9,10 €		
	Réf. 3 419	Silhouette Flocon lait 12 cm - 100 g	9,10 €		
	Réf. 5 015	Tablette Père Noël 12 cm - 75 g - chocolats noir, lait, ivoire et fraise	7,80 €		
	Réf. 5 011	Tablette Sapin noir 24 cm - 120 g - chocolat noir, fruits secs et fruits confits	11,60 €		
	Réf. 9 859	Tablette Renne 15 cm - 110 g - chocolat noir au praliné à la noix de cajou et crème de nougat	4,50 €		




LES BOULES DE NOËL

			Prix TTC	Quantité	Montant Total
	Réf. 5 035	Boule de neige noir - 7 cm - 95 g dont 50 g de sujets et de pralinés de Noël	8,60 €		
	Réf. 5 036	Boule de neige lait - 7 cm - 95 g dont 50 g de sujets et de pralinés de Noël	8,60 €		
	Réf. 3 185	Ballotin Boule de neige - Blanc & Or 15 g - 4 chocolats fins	4,30 €		
	Réf. 3 186	Ballotin Boule de neige - Rouge & Or 15 g - 4 chocolats fins	4,30 €		
	Réf. 3 189	Ballotin Boule de neige - Bleu & Or 15 g - 4 chocolats fins	4,30 €		

AUTOUR D'UN THÉ

			Prix TTC	Quantité	Montant Total
	Réf. 9 192	Cake de Noël 300 g - Cake moelleux aux marrons glacés, oranges confites, miel et pépites de chocolat	10,70 €		
	Réf. 9 152	Pain d'épices 220 g - Traditionnel pain d'épices au miel	7,20 €		
	Réf. 9 153	Bonhomme Pain d'épices 60 g	3,80 €		
	Réf. 9 154	Palets pain d'épices 90 g - 10 pièces	3,80 €		
	Réf. 9 156	Thé de Noël - 100 g Thé aromatisé au genièvre, au gingembre, à la cerise, à l'amande et parsemé de pétales de bleuet	4,95 €		
	Réf. 5 139	Café d'Hiver - 250 g Provenant du Panama, café aux notes de miel et de fruits rouges	5,90 €		

POUR LE GOÛTER

			Prix TTC	Quantité	Montant Total
	Réf. 7 471	Croque-vacances - noir 80 g - 2 pièces	5,80 €		
	Réf. 7 470	Croque-vacances - lait 80 g - 2 pièces	5,80 €		
	Réf. 410 354	Mirabeau façon Brownie 75 g - Individuel	3,30 €		
	Réf. 4 361	Mirabeau façon Brownie 18 cm - 430 g - 4/6 personnes	11,90 €		

RANNOU 100 ANS MÉTIVIER

— 1920 —

LA BISCUITERIE

			Prix TTC	Quantité	Montant Total
	Réf. 9 232	2 douzaines de petits macarons	12,00 €		
	Réf. 9 233	3 douzaines de petits macarons	17,60 €		
	Réf. 9 242	2 douzaines de grands macarons	17,80 €		
	Réf. 9 243	3 douzaines de grands macarons	26,30 €		
	Réf. 9 259	Coffret Découverte 1 dz de macarons traditionnels 1 dz de macarons saveurs Chocolat-Cranberries	18,10 €		
	Réf. 9 258	Coffret Découverte 1 dz de macarons traditionnels 1 dz de macarons saveurs Mandarine	18,10 €		
	Réf. 9 249	Coffret 2 Saveurs 1 dz de macarons Chocolat-Cranberries 1 dz de macarons Mandarine	18,40 €		
	Réf. 9 253	Coffret 3 Saveurs 1 dz de macarons traditionnels 1 dz de macarons Chocolat-Cranberries 1 dz de macarons Mandarine	26,90 €		
	Réf. 9 141	Bonne Mémé petit modèle 18 cm - 370 g - 4/6 personnes	11,80 €		
	Réf. 9 143	Bonne Mémé grand modèle 22 cm - 590 g - environ 8 personnes	18,10 €		
	Réf. 9 131	Macaroné petit modèle 18 cm - 320 g - 4/6 personnes	9,80 €		
	Réf. 9 133	Macaroné grand modèle 22 cm - 520 g - environ 8 personnes	15,10 €		
	Réf. 5 132	Boîte Broyés du Poitou 2 x 250 g	19,00 €		
	Réf. 9 563	Livre - Le Macaron de Montmorillon Le Macaron de Montmorillon	15,00 €		

LES COFFRETS 100 ANS

			Prix TTC	Quantité	Montant Total
	Réf. 5 000	Prestige Chocolats & Gourmandines 170 g	19,60 €		
	Réf. 5 002	Prestige Chocolats & Gourmandines 360 g	36,20 €		
	Réf. 4 992	Prestige Chocolats, Macarons & Chardons 18 pièces	24,10 €		
	Réf. 3 178	Coffret Smart 32 pavés Joeyuses Fêtes	24,80 €		
	Réf. 9 041	Pavé Joeyuses Fêtes - 4 pièces	3,95 €		
	Réf. 9 091	Pavé Joeyuses Fêtes - 9 pièces	6,70 €		
	Réf. 9 092	Pavé Joeyuses Fêtes - 16 pièces	10,60 €		
	Réf. 9 805	Truffles & Neigeuses - 25 pièces Truffe Noire, Neigeuse au Grand-Marnier, Truffe Caramel au beurre salé, Truffe Rhum	16,70 €		
	Réf. 9 365	Marrons glacés 9 pièces	21,90€		
	Réf. 9 605	Pralinés de Noël - 25 pièces Des pralinés au décor de Noël associés à nos traditionnels pralinés.	18,50 €		
	Réf. 95 025	Assortiment de Chocolats fins 25 pièces	19,90 €		
	Réf. 9 263	Coffret Epicure 25 chocolats fins & 25 pâtes de fruits	33,70 €		
	Réf. 92 613	Coffret Signature 25 chocolats fins & 9 macarons	25,80 €		
	Réf. 9 268	Coffret Passion 36 pavés de légende & 25 chocolats fins	38,40 €		

Total de la commande

RANNOU 100 ANS MÉTIVIER

1920

LES INGRÉDIENTS

DUO DE PINGUINS – PINGOUIN – PÈRE NOËL NEZ ROUGE – PÈRE NOËL ASSIS – PÈRE NOËL BIENHEUREUX – BOULE DE NOËL EN CHOCOLAT – BOULE DE NOËL MÉTAL GARNIE DE SUJETS DE NOËL ET DE PRALINÉS DE NOËL : Chocolat de couverture 66%, chocolat de couverture au lait 41%, chocolat de couverture blanc 28%, masse cacao, sucre, beurre de cacao, poudre de lait* entier, noisette*, amande*, émulsifiant (lécithine de soja* E322), arôme naturel de vanille, colorants (E102, E171).

SUJETS DE NOËL – SUCETTES EN CHOCOLAT : Chocolat de couverture noir 66%, chocolat de couverture au lait 41%, chocolat de couverture blanc 28%, masse de cacao, sucre, beurre de cacao, poudre de lait* entier, émulsifiant (lécithine de soja* E322), arôme naturel de vanille

SUJETS PRALINÉ – ESQUIMAUX – SUJETS PÈRE NOËL : Chocolat de couverture noir (66%), chocolat de couverture au lait (41%), masse cacao, fèves de cacao, beurre de cacao, poudre lait* entier, sucre roux, sucre, amande*, noisette*, cacahuète*, extrait de malt d'orge*, émulsifiant (lécithine de soja* E322), arôme naturel de vanille.

TABLETTE PÈRE NOËL : sucre, beurre et masse de cacao, lait* entier, émulsifiant : lécithine de soja*, amande*, noix*, pistache*, noix de pécan*, raisin sec Golden, gomme arabique, huile de tournesol, vanille gousse, antioxydant : anhydride sulfureux*.

SILHOUETTE LUNE – CHOCOLAT AU LAIT : sucre, beurre et masse de cacao, lait* entier, émulsifiant : lécithine de soja*, vanille gousse, arôme naturel de vanille. Traces : fruits à coques, gluten, arachide, oeuf.

SILHOUETTE LUNE – CHOCOLAT NOIR : sucre, beurre et masse de cacao, lait* entier, émulsifiant : lécithine de soja*, extrait naturel de vanille, arôme de vanille naturelle.

THÉ DE NOËL : Thé aromatisé à la liqueur, au genièvre, au gingembre, à la cerise, à l'amande et parsemé de pétales de bleuet.

CAKE DE NOËL : Cake aux marrons confits (9%). Oeuf*, sucre, beurre*, marrons confits (marron, eau, sucre, vanille, bisulfite de sodium), farines (blé*, châtaigne), choc. noir (pâte et beurre de cacao, sucre, émulsifiant : E322 (soja*), arôme vanille), crème*, miel, noisette*, fève de cacao, lait*, émulsifiant : E322 (soja*), arôme vanille), écorce d'orange et citrons, amande*, pistache*, noix de pécan, noix, éclats de rose (sucre, fleur nat., arôme, gomme d'acacia, colorant : E120), huile végétale, amidon de pomme de terre, épaississant : E466, agents d'enrobage : E464, E460, E472a, poudres à lever: E500ii, E450i, amidon de blé*, E341iii, acidifiant : E330, sel, bergamote, colorants (E171, E172).

PAIN D'ÉPICES : Miel, farines (blé*, seigle*), lait*, sucre, beurre*, oeuf*, sirop de glucose , écorces d'orange et de citron, arôme vanille, sel, poudres à lever (bicarbonate de soude E500ii), émulsifiant (diphosphate disodique E450i), amidon de blé*, acidifiant (acide citrique naturel E330, E341iii), mélange d'épices.

BONHOMME PAIN D'ÉPICES – PALETS PAIN D'ÉPICES : Farines (blé, seigle), miel, sucre, oranges (écorce, sucre, sirop de glucose), amande, noix, noisette*, épices (clou de girofle, cannelle, anis, gingembre, muscade*), cacao, masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de soja* E322), arôme vanille, arôme citron, poudres à lever (bicarbonate de soude E500ii), émulsifiant (diphosphate disodique E450i), acidifiant (acide citrique naturel E330, E341iii), colorant (E171).

SAPIN DE NOËL – TABLETTE SAPIN : Chocolat de couverture 66%,

chocolat de couverture au lait 41%, chocolat de couverture blanc 28% masse de cacao, sucre, beurre de cacao, poudre de lait* entier, émulsifiant (lécithine de soja* E322), arôme naturel de vanille, amandes*, noisettes*, pistaches*, noix de pécan*, épaississant bio (Hydroxypropyl méthyl cellulose E464), sucre, agent d'enrobage: gomme d'acacia, cire d'abeille, cire de carnauba, shellac, fleur naturelle de rose 1%, colorants (E171, E172, E120)

CHOCOLATS ASSORTIS : Chocolat de couverture noir 66%, chocolat de couverture au lait 41%, chocolat de couverture blanc 28% : fèves de cacao, masse de cacao, beurre de cacao, sucre , lait entier*, ferments lactiques*, lécithine de soja*, amande*, noisette*, noix*, pistache*, cacahuète*, sésame*, citron jaune, orange, framboise, fruit de la passion, gingembre, griotte, jus de yuzu, marrons, huiles essentielles de menthe Nanah, de menthe naturelle, d'orange douce du Brésil, café, cannelle, miel, thé Earl Grey, gousse de vanille, vanille en poudre, arôme naturel de vanille et d'orange amère, cognac, kirsch (60%), marc de champagne(eau de vie, eau), rhum, whisky, crème pasteurisée*, crème pâtissière*, oeuf*, sirop de glucose, sirop de sorbitol, sucre glace, sucre inverti, sucre roux, sucre vergeoise, farine de blé*, farine de malt d'orge*, huile de pépin de raisin, huile de tournesol, sel, pain azyne (féculé de pomme de terre, eau), anti-agglomérant (silicate d'aluminium et de potassium E555), anti-oxydant (acide ascorbique E300), gomme d'acacia (E414), xanthane, levure (bicarbonate de sodium E500ii), humectant (triacétine E1518), conservateur (benzoate de sodium E211), émulsifiant (propylène glycol E1520), bisulfite*, colorants (E102, E100, E110, E120, E 132, caramel naturel E150a, E171, E172, E 555). Peut contenir des traces d'anhydride sulfureux.

GOURMANDINES : Chocolat de couverture noir 66%, chocolat de couverture au lait 41% : pâte et beurre de cacao, sucre, amande*, noix de coco, orange, cacao en poudre, sirop de glucose, poudre de lait* entier, émulsifiant : E322 (soja*), arôme naturel vanille, colorant : E150c, stabilisant : sorbitol.

PALETS MENDIANTS : Chocolat de couverture noir 66%, chocolat de couverture au lait 41%, masse cacao, lait* entier, sucre, beurre de cacao, amande*, pistache*, raisin sec, huile végétale de tournesol, lécithine de soja*, arôme naturel de vanille.

PAVÉS GRANDS CRUS : Chocolat de couverture noir 66%, chocolat de couverture au lait 41% : masse cacao, beurre de cacao, sucre, lait* entier, ferments lactiques*, lécithine de soja*, arôme naturel de vanille, piment de Jamaïque, muscade, cannelle, marc de champagne (eau de vie, eau), sirop de sorbitol, glucose, colorant (E171).

PAVÉS GOURMANDS : Chocolat de couverture noir 66%, chocolat de couverture au lait 41% : masse de cacao, beurre de cacao, sucre, amande*, lait* entier, ferments lactiques*, lécithine de soja*, pistache*, café moka, marc de champagne (eau de vie, eau), huile essentielle de mandarine, romarin, thé Earl Grey, purée de menthe, arôme et extrait naturel de vanille, vanille en gousse, sirop de sorbitol, farine de blé*, oeuf*, huile de tournesol, sucre inverti, glucose, colorants (E171, E172).

PAVES JOYEUSES FÊTES : Chocolat de couverture noir 66%, masse de cacao, beurre de cacao, sucre, lait* entier, amande*, noisette*, vanille en gousse, marc de champagne (eau de vie, eau), huile de pépin de raisin, colorants (E102, E110, E171), colorants (E171, E172), lécithine de soja* extrait et arôme naturel de vanille.

TRUFFES & NEIGEUSES : Chocolat de couverture noir 66%, chocolat de couverture au lait 41%, chocolat de couverture blanc 28% : masse de cacao, sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre,

émulsifiant : E322 (soja*), arôme vanille , noisette*, fève de cacao, noix*, crème*, lait*, beurre, glucose, Grand-Marnier, Rhum, stabilisateur : E420ii, sel, vanille.

MARRONS GLACÉS : Marron , eau , sucre , vanille, fondant (sucre, sirop de glucose, eau), bisulfite de sodium.

PRALINES DE NOËL : Chocolat de couverture noir 66%, chocolat de couverture au lait 41%, chocolat de couverture blanc 28%, sucre, beurre de cacao, poudre de lait*, émulsifiant : E322 (soja*), arôme vanille), noisette*, fève de cacao, lait*, pâte de cacao, sirop de glucose, arôme caramel, colorants (E102, E110, E171).

PÂTES DE FRUITS : Coing, pulpe de framboise, pulpe de griotte, pulpe d'orange amère, pulpe de pommes, sucre, sirop de glucose, sirop de glucose de blé*, gélifiant (pectine), arômes naturels, acidifiants (jus de citron, acide citrique), antioxydant (acide ascorbique E300), colorants naturels (E120, E163).

CHARDONS : Assortiment de chocolats fourrés. Chocolat blanc 28% (sucre, poudre de lait* entier, beurre de cacao, émulsifiant : E322 (soja*), arôme vanille naturelle), sucre, amande*, noisette*, eau, sirop de glucose, sucre inverti, beurre de cacao, humectant : E420, kirsch, épaississant : E415, colorant (E110).

MACARONÉ : Pâtisserie aux amandes . Amande*, sucre, blanc d'oeuf*.

BONNE MÉMÉ : Pâtisserie aux amandes (38%) Ingrédients : amande*, farine de blé*, eau, beurre*, sucre, oeuf*, lait*, vanille, sel, arôme amande amère.

PETITS FOURS : Beurre*, oeuf*, sucre cristal, essence de vanille, farine de blé*, gluten*, raisin de Corinthe, stabilisant (E336), eau, arômes (pistache, fraise, vanille), café, cacao, chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : E322 (soja*), arôme vanille, crème*, sucre inverti, huile de vaseline, cire d'abeille, amandes*, huile de pépin de raisin, agent d'enrobage, huile de coton et tournesol, substances aromatisantes, épaississant : E415, humectant : E1520, jus concentré de fraise, beurre de cacao, huile essentielle absolue, colorants (E102, E131).

MACARONS AUX AMANDES : Pâtisserie aux amandes (20% min) : Amande*, sucre, blanc d'oeuf*.

MACARONS SAVEURS MANDARINE : Amande*, sucre, blanc d'oeuf*, confiture de mandarine (zeste de mandarine, mandarine, sucre), morceaux d'orange confites.

MACARONS SAVEURS CHOCOLAT-CRANBERRIES : Amande*, sucre, blanc d'oeuf*, sucre inverti, pépites chocolat noir, cranberries, pistaches*, noix*, amandes*, noix de pécan*.

* allergènes

Traces possibles de fruits à coque, arachide, sésame.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Rannou-Métivier précise que ses ventes sur la boutique en ligne www.rannou-metivier.com sont exclusivement réservées aux personnes physiques majeures non commerçantes achetant pour leurs besoins personnels non professionnels ainsi qu'aux personnes morales pour leurs besoins autres que ceux relevant de leurs activités professionnelles disposant d'une adresse de livraison située dans l'une des zones desservies par Rannou-Métivier.

Les présentes conditions générales de vente et les conditions particulières de vente propres à chacun des articles proposés sur la boutique en ligne régissent seules les relations entre la société Rannou-Métivier (société par actions simplifiée au capital de 326 240.90 euros, dont le siège social est situé à Montmorillon (86500), 89 rue des Clavières immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Poitiers sous le numéro B332 358 316, Siret 332 358 316 00013, identifiée sous le numéro de TVA intracommunautaire FR : FR29.332 358 316) et ses clients, à l'exception de toutes autres conditions.

I. ACCEPTATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES ET PARTICULIÈRES DE VENTE

Le fait de passer commande auprès de Rannou-Métivier implique de la part du client son acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente de Rannou-Métivier et des conditions particulières de sa commande (articles commandés tels que présentés dans la limite des quantités éventuellement mentionnées, dénomination, prix, composants, etc.).

II. PRODUITS

Chaque article proposé dans notre boutique en ligne fait l'objet d'une présentation indiquant sa dénomination, sa quantité et son prix.

Les photographies illustrant les produits n'entrent pas dans le champ contractuel et sont simplement indicatives de la présentation générale du produit. Si des erreurs s'y sont introduites, la responsabilité de Rannou-Métivier ne pourra en aucun cas être engagée.

III. DURÉE DE VALIDITÉ DE L'OFFRE

Nos offres sont valables dans la limite des stocks disponibles. En cas d'indisponibilité du produit après passation de votre commande, nous vous contacterons par téléphone ou par e-mail dans les meilleurs délais afin de vous en informer et de convenir avec vous :

- de décaler la livraison en attendant le réapprovisionnement de ce produit, lorsque cela est possible.
- de remplacer le produit par un autre équivalent en qualité et prix, les frais de retour du produit équivalent étant en ce cas à la charge de Rannou-Métivier.
- d'annuler votre commande et de vous rembourser le prix éventuellement payé selon les conditions et modalités définies à l'article IX ci-après.

IV. PRIX

Tous les prix indiqués sur notre catalogue sont exprimés en euros. Ils détaillent les prix hors taxes et toutes taxes comprises. Les frais de livraison sont à régler en sus en fonction du mode de livraison choisi. Les détails de ces frais sont détaillés dans la page « Informations Livraison ».

V. MODES DE PAIEMENT

Vous pouvez effectuer votre paiement :

- Par chèque bancaire à l'ordre de DISTRIBUTION RM
- Par carte bancaire en contactant notre Département Cadeaux au 0 800 10 10 81

VI. LIVRAISON

6.1 Conditions

L'expédition de la commande ne peut se faire qu'après acceptation de votre paiement. Tous les événements, considérés comme cas de force majeure, tels que la guerre, l'émeute, l'incendie, les grèves, l'impossibilité d'être approvisionné en matières premières, l'arrêt des transports qui tendraient à retarder, à empêcher ou à rendre exorbitante l'exécution d'approvisionnement constituent, de convention expresse, une cause de suspension ou d'extinction des obligations de Rannou-Métivier, sans indemnité au profit du client si l'événement se prolonge au-delà d'un délai de quinze jours. Rannou-Métivier informera le client par tout moyen approprié de l'existence d'un tel événement afin de permettre à ce dernier de se désengager de sa commande moyennant une simple réponse par voie de courrier.

6.2 Délai de livraison

Vers la France métropolitaine : 48h (2 jours ouvrables)

Vers l'Outre-mer : 5 à 7 jours

Vers l'international : 4 à 8 jours

Le délai de livraison est indicatif, et dépend notamment de l'adresse de l'adresse de livraison et des événements indépendants de la société Rannou-Métivier. En cas de

conditions météorologiques difficiles (fortes chutes de neige, inondations,...), les expéditions et livraisons peuvent être perturbées.

6.3 Frais de livraison en France métropolitaine

Livraison en point relais jusqu'à 65 euros : 8 euros

Livraison à domicile jusqu'à 65 euros : 8.90 euros

Au-delà : livraison gratuite

6.4 Date limite de livraison

Si les produits commandés n'ont pas été livrés dans un délai maximum de soixante (60) jours suivant la date de réception par Rannou-Métivier du bon de commande, pour toute autre cause que la force majeure, la vente pourra être résolue à la demande du client. Les sommes versées par le client lui seront alors restituées sans délai. En conséquence, toute livraison effectuée au-delà des délais donnés à titre indicatif mais dans les soixante jours suivant la réception par Rannou-Métivier du bon de commande accompagné du règlement ne pourra en aucune manière justifier l'annulation de la commande par le client, ni donner lieu à des dommages et intérêts, indemnités ou pénalités.

6.5 Modalités

La livraison sera effectuée selon le mode choisi au moment de la commande.

La livraison est réputée effectuée dès la remise des produits commandés par Rannou-Métivier au transporteur.

Les produits voyagent donc aux risques et périls du client, même lorsque la commande est adressée à un autre destinataire, le transfert des risques de perte et de détérioration des produits étant réalisé dès remise de ceux-ci au transporteur. Le client est tenu de vérifier l'état des produits livrés et de former, en cas de manquants ou de dégradations, toutes réserves auprès du transporteur par lettre recommandée avec accusé de réception dans les soixante-douze heures de la livraison.

En cas de non-conformité ou de vice apparent des produits livrés, le client bénéficie d'un délai de sept (7) jours à compter de la réception de ceux-ci pour former par écrit (courrier postal, courrier électronique, télécopie) une réclamation auprès de nos services. Passé ce délai, les produits livrés seront réputés conformes et exempts de tous vices apparents.

VII. RETRACTATION

Les produits de la Maison Rannou-Métivier étant de nature périssable car alimentaire ne peuvent conformément aux termes de l'article L.121-20-2 du code de la consommation offrir aucun droit de rétractation. Aucune réclamation ne peut être enregistrée sur des critères concernant le goût, la fraîcheur et l'apparence des produits.

Pour plus de renseignements, nous vous invitons à consulter la réglementation de la vente en ligne et à distance

<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises>

Lorsque vous validez votre paiement à la fin du processus de commande, vous déclarez accepter la commande ainsi que l'intégralité des présentes CGV pleinement et sans réserve. La commande est alors considérée comme ferme et définitive.

VIII. GARANTIE DE CONFORMITÉ DES PRODUITS

Si les produits commandés sont livrés endommagés ou s'ils ne correspondent pas aux produits figurant sur votre confirmation de commande, vous pouvez demander l'échange ou le remboursement intégral de ces produits. Les produits remplacés seront expédiés à la charge de Rannou-Métivier.

IX. SERVICE RELATIONS CLIENTS

Pour toute difficulté ou information complémentaire, n'hésitez pas à contacter le service client soit par téléphone au 05 49 83 03 70 (du lundi au vendredi inclus de 9 heures à 17 heures), soit par courrier adressé à Rannou-Métivier - 89 rue des Clavières, 86 500 MONTMORILLON, soit par email à l'adresse suivante :

contact@rannou-metivier.com

X. LITIGES

Les présentes conditions générales ainsi que toutes les opérations qui y sont visées sont soumises au droit français. En cas de litige, le client s'adressera par priorité à Rannou-Métivier pour trouver une solution amiable. A défaut, l'affaire sera portée devant les juridictions compétentes.

XI. MENTIONS LÉGALES

Société : DISTRIBUTION RM

Société par actions simplifiée au capital de 326 240.90 euros

Siège : 89 rue des Clavières, 86500 MONTMORILLON

Siret 332 358 316 00013 RCS Poitiers B332 358 316