

# AU PETIT PRINCE

— PÂTISSIER • CHOCOLATIER • MACARONS —



**ENTREPRISES & COLLECTIVITÉS**

CADEAUX D'AFFAIRES

ARRADON • AURAY • BAUD • BELZ • CARNAC-PLAGE • LOCOAL-MENDON • PLUVIGNER

SAVOIR-FAIRE  
QUALITÉ  
EXCELLENCE  
GOÛT  
PASSION  
LUXE  
CRÉATIVITÉ  
CHIC  
SÉLECTION  
FINESSE

**RD** RELAIS  
DESSERTS



Entreprise  
du Patrimoine  
Vivant

L'excellence  
des savoir-faire  
français



le Collège  
Culinaire  
de France

Au Petit Prince est une Pâtisserie et Chocolaterie basée à Auray, Baud, Belz, Carnac-Plage, Local-Mendon, Pluvigner et Arradon. Elle a été créée en 2009 à Étrel par Maëlig GEORGELIN et Emeline CARCREFF.

Primés très rapidement, nos produits se distinguent par une qualité exceptionnelle. Nous travaillons avec les meilleures matières premières, sans conservateur ou stabilisateur.

Membre des Relais Desserts International, nous sommes reconnus et défendons la très Haute Pâtisserie. Nous sommes titulaires du Label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant) qui est une marque de reconnaissance de l'État mise en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux d'excellence.

Le label EPV est une référence et un gage de qualité. Il est décerné à de grandes maisons (à des entreprises uniques) qui savent réconcilier la tradition et l'innovation, le savoir-faire et la création, le travail et la passion, le patrimoine et l'avenir, le local et l'international.

Les entreprises du Patrimoine Vivant maintiennent leur activité de production en France. Elles sont représentatives de l'esprit "Made in France". Nous sommes également membres du Collège Culinaire de France.

Nos produits, fabriqués dans notre laboratoire à Pluvigner, sont les fruits de la créativité, de l'imagination et de la passion de nos 50 collaborateurs.

Également consultant et formateur pour l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie Alain Ducasse et Yves Thuriès, Maëlig est aussi à la tête de sa propre école de pâtisserie.

Il a sorti le premier ouvrage « Mes Ateliers de Pâtisserie » en 2016, puis le second en Octobre 2021.

**NOUVELLES BOUTIQUES  
À AURAY ET ARRADON !**

Collection  
**MES ATELIERS  
DE PÂTISSERIE**

#2

POUR TOUS LES PASSIONNÉS  
QUI RÊVENT DE PÂTISSERIE

Après le succès du premier ouvrage, ce nouvel opus tient toutes ses promesses !

Présentation toujours innovante, claire et très pédagogique (croquis, pas à pas, photos). Pratiques, les recettes et listes de courses sont déclinées pour 4, 6, 8 personnes. Secrets, astuces et conseils d'un grand Chef Pâtissier formateur. Le partage de l'esprit de l'École de Pâtisserie L'Atelier du Petit Prince dans le Morbihan, où

Maëlig transmet ses trucs et astuces à des amateurs passionnés.

Chaque geste technique est illustré pour réussir facilement toutes les recettes et évoluer. 100 recettes classiques, modernes ou originales mais toujours ultra gourmandes !

**LE LIVRE INCONTOURNABLE  
POUR LES PÂTISSIERS AMATEURS**



**PRÉFACE DE MERCOTTE  
ET GILBERT MONTAGNÉ**



**VERRINE  
BANANA S...**

Crumble  
cacao  
Doux  
banane

**DIFFICULTÉ PRÉPARATION**

\*\*\* 45 min



MAËLIG GEORGELIN  
**AU PETIT PRINCE**  
Relais Desserts International

Après un parcours auprès de Meilleurs Ouvriers de France ou Grands Chefs étoilés, il s'installe en 2009 dans sa Bretagne natale.

Aujourd'hui à la tête de 7 boutiques à Arradon, Auray, Baud, Belz, Carnac-Plage, Locoal-Mendon et Pluvigner, d'une École de Pâtisserie et d'une boutique en ligne, il est également formateur au sein de l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie Yves Thuriès et Alain Ducasse à Yssingeaux.

Depuis quelques temps, on le retrouve fréquemment aux côtés de Cyril Lignac sur M6.





# ÉMISSIONS TV



**Vainqueurs 2026 de  
La Meilleure Boulangerie  
de France**  
«Bretagne - coté Est»



**Le Meilleur Pâtissier  
Les Professionnels 2019**  
**Vainqueur de la Saison 2019**

**Le Meilleur Pâtissier  
Les Professionnels 2022**  
**Vainqueur de l'épreuve**



© Jean Philippe ROBIN/M6



© Marie ETCHEGOYEN/M6



**Coach du célèbre chanteur  
Gilbert MONTAGNÉ**  
(2<sup>ème</sup> de l'émission)



Dans les coulisses du défilé de robes  
du Salon du Chocolat de Paris  
avec la robe Au Petit Prince, dessinée  
par la talentueuse Marie, MLF Attitude  
et sublimer par Rachel Legrain-Trapani.



Jury de l'émission Halloween  
aux cotés de Cyril LIGNAC et Mercotte

# CADEAUX D'AFFAIRES PERSONNALISÉS

## Logo Personnalisé

Votre logo sur une plaque de chocolat

6.00 € HT



## Bouchée Personnalisée

Votre logo d'entreprise en chocolat déposé sur une base de praliné enrobé

9.90 € HT

## Écrin Personnalisé

Un produit 100% personnalisable à votre image ! Vous choisissez le chocolat à l'intérieur et vous personnalisez l'écrin à vos couleurs grâce à votre visuel : le prix est sur mesure en fonction du poids du chocolat choisi



# COMPOSEZ VOTRE BOÎTE

## Offrez un cadeau personnalisé !

Vous souhaitez rajouter une bouteille de champagne dans votre coffret ?  
Vous souhaitez une composition sucrée / salée ?

**Au Petit Prince s'occupe de tout !**  
**Nous composons votre coffret SUR MESURE**  
**avec nos partenaires !**



### Sacs Cadeaux

5 tailles de sacs différentes, adaptées à nos multiples produits, qualitatifs pour offrir

0.80 € HT / pièce

*Articles de cette page non remisables.*



### Boîte Cadeau

#### Petit Modèle Grand Modèle

28 x 18 x 10 cm 35 x 25 x 10 cm  
4 € HT / pièce 4.50 € HT / pièce

## MACARONS



### Coffret de Macarons

La pièce • 1.71 € HT  
Coffret de 8 • 15.07 € HT  
Coffret de 16 • 28.34 € HT  
Coffret de 24 • 43.51 € HT

*Duo 5 jours*

## CHOCOLATS

### Boîte de Chocolats fins

Assortiment de ganaches et pralinés

T0 • 4 Chocolats • 5.88 € HT  
T0 bis • 9 Chocolats • 10.90 € HT  
T1 • 18 Chocolats • 18.95 € HT  
T2 • 30 Chocolats • 29.38 € HT  
T3 • 42 Chocolats • 38.86 € HT



# SPÉCIALITÉS

## NOUVEAUTÉ

### Les Rochers Noisettes

Rochers gourmands, éclats de noisettes et chocolat au lait, garnis d'une généreuse pâte à tartiner aux noisettes

**Coffret 170 g • 14.12€ HT**



## NOUVEAUTÉ

### Les Ganivelles

Un biscuit croustillant au praliné, enrobé de chocolat noir ou lait, selon vos envies

**Coffret 90 g • 15.07 € HT**

### La Bretagne en barres

Des barres chocolatées ultra-gourmandes

**Carnac** • Sarrazin / Caramel

**Belle-île** • Mille-feuilles pavana / Citron vert

**Quimper** • Gianduja / Orange

**Rennes** • Sablé vanille / Praliné

**Dinan** • Cacahuètes / Caramel

**Saint-Malo** • Biscuit moelleux framboise chocolat

**Le coffret de 6 barres • 24.55 € HT**

**La barre individuelle • 4.08 € HT**



### L'Or noir des fèves de cacao

La première spécialité 100% chocolat noir, grand cru 75%

**VENEZUELA 75%**

**MADAGASCAR 75%**

**ÉQUATEUR 75%**

**VIETNAM 75%**

**Coffret • 16.02 € HT**

# SPÉCIALITÉS



## Coffret de Bonbons Tempête®

Demi-sphères de caramel coulant enrobées de chocolat noir

Coffret de 10 • 12.80 € HT

## Pavé de Saint Goustan

Sous une coque de chocolat blond se cachent un caramel tendre au beurre salé à la fleur de sel ainsi qu'un sablé breton croustillant écrasé avec de la pâte de noisettes !

Le Pavé 120 g • 14.12 € HT



## Café Gourmand

Assortiment de spécialités : Petits Menhirs®, Ilots de Saint Cado®, Palets, Guimauves, Bonbons Tempête®, Caramels au beurre salé

Le Coffret 220 g • 28.34 € HT

## Les Huîtres

Chocolat en forme d'huître, composé de 3 chocolats, de praliné et crêpe dentelle

L'huître • 3.03 € HT

Sachet de 3 huîtres • 8.44 € HT

Bourriche de 6 huîtres • 17.53€ HT

Bourriche de 12 huîtres • 32.42 € HT



## Les Breizh Nougats

Nougat tendre au miel breton de Brech marbré au caramel passion

Le coffret • 12.42 €

## Sardines

Boîte en chocolat garnie de sardines au praliné

La boîte • 14.12 € HT



## Les Petits Alignements

Caramels craquants au beurre salé enrobés de chocolat au lait et d'éclats de noisettes, pépites d'or en fèves de cacao torréfiées et enrobés de chocolat blond

**Coffret 120 g • 18.10 € HT**



## Les Ilots de Saint-Cado®

Mariage du praliné, de la crêpe dentelle, du caramel et du cacao

**Coffret 170 g • 17.91 € HT**

## BISCUITS



## Les Petits Sucrés

Sablés diamants, marinières chocolat thé vert matcha, galettes au beurre, crousti-pralinés, damiers, fours pochés vanille chocolat

**Coffret assortiment de 390 g • 18.86 € HT**

## Les Croq'Noisettes

Biscuits croquants à la poudre de macarons, au cacao et aux éclats de noisettes

**Le sachet 150 g • 6.73 € HT**



# GOÛTERS



## Petits Babas au Vieux Rhum Clément

Des babas tendres, parfaitement imbibés d'un sirop au vieux rhum Clément et à la vanille

Pot de 220 ml • 12.23 € HT

## Kouign Amann

Fameuse spécialité bretonne composée de pâte à pain, beurre 1/2 sel et sucre !!

A déguster tiédi au four !

Pour 6 personnes • 11.28 € HT

L'unité • 2.75 € HT



## Brioche du Marin

Fabriquée sur une base de brioche au levain naturel agrémentée de fruits confits ou pépites de chocolat, amandes et grains de sucre

La brioche • 9.57 € HT

Dluo 15 jours



## Gâteau Breton au Caramel au Beurre Salé

La gourmandise suprême !

Pour 6 personnes • 11.28 € HT

Dluo 5 jours



# FRUITS CONFITS



## Marron glacé de Turin

Le marron glacé de Turin emballé individuellement

L'unité • 2.42 € HT

## Les Orangettes

Écorces d'oranges confites enrobées de chocolat noir 70%

La boîte 140 g • 15.07 € HT



## Les Oursons Guimauve

Retour en enfance avec le coffret de 4 oursons en guimauve enrobés de chocolat lait ou noir

Le coffret • 12.22 € HT



## Pâtes de Fruits

Assortiment de 5 pâtes de fruits aux parfums de saison

La boîte • 12.42 € HT



## Florentins

Un goût ultra gourmand de caramel, amandes grillées et oranges confites, sublimé par une fine couche de chocolat noir

L'unité • 3.89 € HT



## Sucette

Sucette en chocolat blanc/blond/lait/noir

L'unité • 2.84 € HT



## Les Pâtes à tartiner

**Noisettes** Délicieuse pâte à tartiner aux noisettes du Piémont craquantes

**Caramel Beurre Salé** Caramel au beurre salé à tartiner avec gourmandise !!!

Le pot 220 g • 8.44 € HT



## Caramels au Beurre Salé

Caramels au beurre salé

La pochette 75 g • 4.64 € HT

La pochette 150 g • 8.25 € HT



# LES CLASSIQUES



## Tablettes de Chocolat

Assortiment de Grands Crus

La tablette 80 g • 6.06 € HT



## Les Palets du Petit Prince

Coffrets de 24 palets de chocolats : « Gourmands »

Le coffret • 11.75 € HT



## Les Fritures - Pâques ou Noël

Assortiment de fritures en chocolat blanc / blond / lait / noir

Le petit coffret 100 g • 10.33 € HT

Le grand coffret 200 g • 16.97 € HT



## Mini-ballotin de chocolats fins

5 Chocolats • 6.16 € HT

DISPONIBLE  
EN FIN D'ANNÉE

## Calendrier de l'Avent

Une explosion de saveurs chaque jour de décembre pour patienter tout en douceur jusqu'au 25 !

33.13€ HT



## UNE PRODUCTION 100 % ARTISANALE ET LOCALE

Notre quête de qualité s'exprime au quotidien par des processus de fabrication rigoureux. Toutes nos recettes sont conçues et fabriquées dans notre Laboratoire de Magie Gourmande à Pluvigner.



## LA QUALITÉ DES PRODUITS

Pour remercier vos clients et collaborateurs, Au Petit Prince vous propose un large choix de créations gourmandes réalisées exclusivement avec des matières premières d'exception.



## LE SAVOIR-FAIRE AU PETIT PRINCE

L'équipe est formée par Maëlig sur des méthodes de fabrication pointues. Une démarche de formation continue est engagée pour chaque collaborateur afin de lui permettre de s'enrichir et de développer ses compétences au quotidien.



### VOTRE CONTACT Adeline DROUOT

Secteurs Vannes / Lorient et alentours

06 86 05 87 77

pro3@aupetitprince.fr



# ANIMATIONS ENTREPRISES

CRÉATIONS DE PRODUITS  
SPÉCIFIQUES À L'IMAGE DE  
VOTRE ENTREPRISE

ASSOCIEZ NOTRE IMAGE DE MARQUE  
À VOS ÉVÈNEMENTS

## CARTE CADEAU COURS DE PÂTISSERIE

Participez à un atelier durant 3h30  
et apprenez à pâtisser comme un chef !

Pour vos séminaires ou animations  
de fin d'année, pensez à nos stages  
sur-mesure pour vos  
collaborateurs ou clients !

100€  
TTC



### ANIMATION

Lancement de produit, de nouveau véhicule, anniversaire, inauguration, événements (Pâques, galette des rois, Noël...), portes ouvertes, journées découvertes...  
Pour vos événements d'entreprise, proposez une animation à vos clients, en présence de Maëlig ou un membre de l'équipe Au Petit Prince.



### TEAM BUILDING

Cohésion et team building autour de la création de macarons ? Pensons votre projet sur-mesure ensemble, appelez-nous !



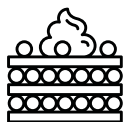
### ATELIERS D'ENTREPRISE

Mettez la main à la pâte pour partager ensemble un cours de macarons, réaliser une merveilleuse tarte ou se lancer dans la pâte à choux. Les recettes du succès...



### DÉMONSTRATIONS & VISITES

Embarquez vos équipes dans le monde magique de la pâtisserie et de la chocolaterie pour une visite de notre laboratoire en présence de Maëlig.  
Découverte du savoir-faire, du matériel, des gourmandises...



## PRESTATIONS

### PETITS DÉJEUNERS ENTREPRISES DESSERTS

Prestation petits déjeuners complète sur mesure pour plus de 20 personnes. Viennoiseries classiques et/ou originales, café, thé, jus de fruits variés. Livraison, mise en place et mise en route des appareils (percolateurs).

Large choix de desserts pour tous les budgets  
Assortiments de mignardises sur mesure. Plateaux ou pyramides de macarons. Pour vos événements pro (invitation clients, inauguration, lancement de véhicule etc.).

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

### 1 - Objet et Champ d'application

- 1.1** • Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toutes les ventes de produits par notre société.
- 1.2** • La passation de toute commande par le client implique son adhésion pleine et entière de ce dernier aux présentes conditions générales de vente.
- 1.3** • Toute condition contraire posée par le client sera donc à défaut d'acceptation expresse, inopposable à notre société quel que soit le moment où elle aura pu être portée à sa connaissance.
- 1.4** • Tout autre document que les présentes conditions générales de vente et notamment catalogues, prospectus, publicités, notices..., n'a qu'une valeur informative et indicative, non contractuelle.
- 1.5** • Les produits doivent rester dans leur emballage d'origine, jusqu'à leur consommation.

### 2 - Commandes

#### 2.1 - Définitions

**2.1.1** • Par commande, il faut entendre tout ordre écrit (courrier, courriel, fax) portant sur nos produits figurant sur ce catalogue, et accepté par notre société, accompagné d'un acompte de 30 %, sauf à la 1<sup>re</sup> commande: paiement intégral.

#### 2.1.2 - Devis

La commande est donnée à préparer minimum 3 semaines avant la date de livraison. Si la commande doit être expédiée, ce délai inclut le délai de transport.

**2.1.3** • Notre Société se réserve la possibilité d'apporter des modifications dans la présentation de compositions regroupant différents produits.

#### 2.2 - Modification / annulation de commande

Une fois que la commande du client acceptée est lancée en préparation, aucune modification ni annulation de commande ne sera prise en compte. Le prix versé ne sera pas restitué.

Le droit de rétractation de 14 jours pour achat à distance ou hors établissement, ne s'applique pas pour la fourniture de denrées périssables telles que le chocolat. Aussi, le client ne saurait s'en prévaloir.

#### 2.3 - Refus de commande

Les commandes qu'il faudrait livrer dans des boîtes postales seront refusées.

### 3 - Livraisons

#### 3.1 - Délai

**3.1.1** • Les délais de livraison ne sont donnés qu'à titre informatif et indicatif ; ceux-ci dépendant notamment de la disponibilité du transporteur et de l'ordre d'arrivée des commandes. Les retards de livraison ne peuvent donner lieu à aucune pénalité ou indemnité, ni motiver l'annulation de la commande.

**3.1.2** • Tout retard par rapport aux délais indicatifs de livraison initialement prévus, ne saurait justifier une résiliation de la commande passée par le client et enregistrée par notre société.

#### 3.2 - Préparation et expédition des commandes

**3.2.1** • Les commandes sont préparées avec le plus grand soin, approprié à la qualité de nos produits. Un délai est nécessaire pour cette préparation, qui doit être convenu au moment de l'acceptation de la commande. Ce délai peut aller de 10 jours à 3 semaines, selon le produit commandé, le service demandé, délai de transport compris.

**3.2.2** • Les commandes devant être expédiées bénéficieront d'un emballage approprié pour le transport. Les emballages spéciaux seront facturés en supplément des prix indiqués (nous consulter). Ils ne sont pas repris (calage, protection, isolant éventuel).

Le client est responsable des informations relatives au(x) destinataire(s), et des conséquences sur la livraison. Notre société ne pourra être tenue pour responsable en cas de non livraison suite à des coordonnées erronées ayant retardé ou rendue impossible la livraison. Pour certains prestataires, fournir un n° de téléphone est indispensable.

#### 3.3 - Transport

Les livraisons sont effectuées franco de port en messagerie pour un montant facturé supérieur à 250€ HT. Pour une livraison plus rapide ou à plage horaire courte définie, le service sera facturé en supplément selon les tarifs du prestataire (express, chronopost, coursier, coursier réfrigéré) ; nous consulter.

Si la livraison doit avoir lieu selon une plage horaire définie, le client doit accepter de payer le supplément correspondant à ce service chez le prestataire adéquat.

Les livraisons s'effectuent du Lundi au vendredi de 9h à 17h30 (hors jours fériés), selon la tournée organisée par le transporteur.

#### 3.4 - Réception des produits

**3.4.1** • Il appartient au Client de signaler sur le récépissé de transport (si celui-ci est électronique, demander un bordereau papier) toute avarie de livraison ou colis manquant. Pour cela il faut noter des réserves précises (colis déchiré, écrasé), ouvrir le colis concerné et constater devant le chauffeur les éventuels dégâts sur les produits. Le préciser également sur le bordereau.

Il appartient au client d'effectuer toutes les réserves nécessaires auprès du transporteur, y compris la confirmation de ses réserves par lettre recommandée avec Accusé de Réception auprès du transporteur dont copie adressée simultanément à notre Société, dans les 2 jours de la réception des produits.

Tout produit n'ayant pas fait l'objet de ces réserves, conformément à l'article L.133-3 du code du commerce sera considéré comme accepté par le client.

**3.4.2** • Aucun retour de marchandises ne pourra être effectué par le client sans l'accord préalable expresse, écrit, de notre société, obtenu notamment par courrier électronique. Les frais de retour ne seront à la charge de notre société que dans le cas où un vice apparent est effectivement constaté par cette dernière.

Seul le transporteur choisi par notre société est habilité à effectuer le retour des produits concernés.

**3.4.3** • La réception sans réserve des produits commandés par le client couvre tout vice apparent et/ou manquant.

Toute réserve devra être confirmée dans les conditions prévues à l'article 3.4.1.

**3.4.4** • La réclamation effectuée par l'acquéreur dans les conditions et selon les modalités décrites par le présent article ne suspend pas le paiement par le client des marchandises concernées.

**3.4.5** • La responsabilité de notre société ne peut en aucun cas être mise en cause pour faits en cours de transport, de destruction, avaries, perte ou vol, même si elle a choisi le transporteur.

#### 3.5 - Suspension des livraisons

En cas de non-paiement intégral d'une facture venue à échéance, après mise en demeure restée sans effet dans les 48 heures, notre société se réserve la faculté de suspendre toute livraison en cours et/ou à venir.

### 4 - Tarif - Prix

#### 4.1 - Tarif

Le tarif en vigueur est donné HT et est affiché en magasin en TTC.

Le tarif en vigueur peut être révisé à tout moment, après information préalable de nos clients.

Toute modification tarifaire sera automatiquement applicable à la date indiquée sur le nouveau tarif.

#### 4.2 - Prix

**4.2.1** • Nos prix sont fixés par le tarif en vigueur au jour de la passation de la commande. Ils s'entendent toujours hors taxes, départ de notre point de vente.

**4.2.2** • Ils sont calculés nets, sans escompte, et payables selon l'accord pris à la commande avec le client.

**4.2.3** • Sauf accord contraire, les retards de livraison n'emportent ni annulation, ni modification du contrat. Ils ne sauraient donner lieu à dommages et intérêts.

**4.2.4** • Les délais d'exécution figurant dans une commande ne sont acceptés par notre société et ne l'engagent, que sous les conditions suivantes: respect par le client des conditions de paiement et de versement des acomptes, absence de cas de force majeure, d'événements sociaux, politiques, économiques ou techniques entravant la marche de nos fournisseurs ou leur approvisionnement en composants, en énergie ou en matières premières.

### 5 - Modalités de règlement

#### 5.1 - Paiement

Nos factures sont payables à la date d'échéance qui y figure, conformément à l'accord pris à la commande avec le client.

#### 5.2 - Retard de paiement

**5.2.1** • Tout montant TTC non réglé à l'échéance donnera lieu au paiement par le client de pénalités fixées à trois fois le taux d'intérêt légal. De plus, conformément à l'article D441-5 du code du commerce, en cas de retard de paiement, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement légalement fixée à 40€ sera appliquée. Tout autre montant défini par les textes lui sera substitué.

Ces pénalités sont exigibles de plein droit et seront d'office portées au débit du compte du client.

Aucun rappel ou mise en demeure n'est nécessaire pour faire courir les pénalités de retard.

**5.2.2** • En outre, notre société se réserve la faculté de saisir le tribunal compétent afin que celui-ci fasse cesser cette inexécution, sous astreinte journalière par jour de retard.

### 6 - Propriété intellectuelle

Nos clients s'engagent à ne faire aucun usage des documents de notre société, susceptibles de porter atteinte aux droits de propriété industrielle ou intellectuelle de notre société et s'engagent à ne les divulguer à aucun tiers.

Réserve de propriété

**6.1** • Le transfert de propriété de nos produits est suspendu jusqu'à complet paiement du prix de ceux-ci par le client, en principal et accessoires, même en cas d'octroi de délais de paiement. Toute clause contraire, notamment insérée dans les conditions générales d'achat, est réputée non écrite, conformément à l'article L. 624-16 du code de commerce.

**6.2** • Dans le cas de non-paiement et à moins que nous ne préférions demander l'exécution pleine et entière de la vente, nous nous réservons le droit de résilier la vente après mise en demeure et de revendiquer la marchandise livrée, les frais de retour restant à la charge de l'acheteur et les versements effectués nous étant acquis à titre de clause pénale.

### 7 - Garantie

#### 7.1 - D.L.U.O. et conditions de conservation

La D.L.U.O. (Date Limite d'Utilisation Optimale) de nos produits est indiquée sur chaque produit. Pour garantir la meilleure saveur de nos produits, il est vivement conseillé de prendre possession ou de se faire livrer à la date la plus proche de la consommation prévisible. Une fois nos produits chez le client, notre Société ne pourra être tenue responsable des conditions de conservation chez le client. Nos produits de très grande qualité sont sans conservateur. Les conditions de conservation optimales sont 16-18°C sans variation brusque de température. Nos produits doivent être tenus éloignés d'une source de chaleur et entreposés dans un environnement ni trop sec, ni humide (hygrométrie 55-60 % sans variation).

**7.2** • Les produits doivent être vérifiés par le client à leur livraison, et toute réclamation, réserve ou contestation relative aux manquants et vices apparents, doit être effectuée dans les conditions fixées à l'article 4. En cas de défauts apparents, les produits seront remplacés par nos soins, sous réserve de vérification.

Le client devra fournir toute justification quant à la réalité des défauts constatés, notre société se réservant le droit de procéder, directement ou indirectement, à toute constatation.

**7.3** • La dénonciation des défauts existants au moment de la livraison, et révélés après la réception des produits, devra être formulée par le client par écrit dans un délai de 2 jours suivant la date à laquelle il aura découvert le défaut de conformité. Aucune dénonciation ne sera prise en compte si elle intervient plus de 2 jours francs à compter de la livraison des produits.

**7.4** • Aucune action en non-conformité ne pourra être engagée par le client plus de 2 jours après la livraison des produits.

**7.5** • Au titre de la garantie des vices cachés, notre société ne sera tenue que du remplacement sans frais, des marchandises défectueuses, sans que le client puisse prétendre à l'obtention de dommages et intérêts, pour quelque cause que ce soit.

### 8 - Droit d'accès et de rectification

Attribution de juridiction

**8.1** • L'élection de domicile est faite par notre société, à son siège social.

**8.2** • À défaut d'accord amiable, tout différend au sujet de l'application des présentes conditions générales de vente et de leur interprétation, de leur exécution et des contrats de vente conclus par notre société, ou au paiement du prix, sera porté devant le tribunal de Commerce de Vannes, seul compétent, quel que soit le lieu de la commande, de la livraison, et du paiement et le mode de paiement, et même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs.

**8.3** • En outre, en cas d'action judiciaire ou toute autre action en recouvrement de créances par notre société, les frais de sommation, de justice, ainsi que les honoraires d'avocat et d'huissier, et tous les frais annexes seront à la charge du client fautif, ainsi que les frais liés ou découlant du non-respect par le client des conditions de paiement ou de livraison de la commande considérée.

### 9 - Renonciation

Le fait pour notre société de ne pas se prévaloir à un moment donné de l'une des clauses ici présentes ne peut valoir renonciation à se prévaloir ultérieurement de ces mêmes clauses.

### 10 - Droit applicable

Toute question relative aux présentes conditions générales de vente ainsi qu'aux ventes qu'elles régissent, qui ne serait pas traitée par les présentes stipulations contractuelles, sera régie par la loi française.

Petit déj' d'entreprise ?  
**Découvrez nos merveilleuses viennoiseries !**



© Photos : Hervé Le Rest - Design : Pas Chère Design

# AU PETIT PRINCE

— PÂTISSIER • CHOCOLATIER • MACARONS —

**ARRADON** • 1, allée Léonard de Vinci - ZA de Boetquelen • **02 97 21 06 80**

**AURAY** • 68-72, place de la République • **02 97 58 82 70**

**BAUD** • 10, place Le Sciellour • **02 97 08 13 34**

**BELZ** • 15, rue Général De Gaulle • **02 97 55 33 31**

**CARNAC-PLAGE** • 75, avenue des Druides • **02 97 14 46 15**

**LOCOAL-MENDON** • 1, route de Locoal • **02 97 55 30 53**

**PLUVIGNER** • 12, route du Talhouët • **02 55 59 05 82**



[www.aupetitprince.fr](http://www.aupetitprince.fr)