

Fabrication à Façon de Nougat et Pain d'Épices

BON DE COMMANDE

Tarif au 01/01/2023



**Vos Nougats et Pains d'Épices
fabriqués par Délices des
Abeilles : une rentabilité
prouvée par l'exemple !**



Nougat

Si vous nous confiez la fabrication de 20 kg de Nougat Amande (non bio) et que vous choisissez le conditionnement en barres de 70 g : vous serez livré(e) d'environ 285 barres que vous pourrez vendre 3,90 € TTC l'une.

Vous nous expédiez (par la poste) 6,3 kg de miel =	21,30 € TTC
Nous vous fabriquons 20 kg de Nougat Amande =	360,48 € TTC
Frais d'expédition (moins de 40 kg) =	35,88 € TTC
Votre coût total pour la fabrication =	417,66 € TTC
Le produit de vos ventes de Nougat Amande (285 barres x 3,90 €) =	1 111,50 € TTC
Vos 6,3 kg de miel vous rapportent donc (1 111,50 € - 417,66 €) =	693,84 € TTC

Pain d'Épices

Si vous nous confiez la fabrication de 192 Pains d'Épices nature de 225 g, vous pourrez les vendre 4,90 € TTC l'un.

Vous nous expédiez (par la poste) 26,40 kg de miel (soit 4 x 6,6 kg) =	33,40 € TTC
Nous vous fabriquons 192 Pains d'Épices nature =	419,30 € TTC
Frais d'expédition (offerts à partir de 192 Pains d'Épices) =	0,00 € TTC
Votre coût total pour la fabrication =	452,70 € TTC
Le produit de vos ventes de Pains d'Épices nature (192 pains x 4,90 €) =	940,80 € TTC
Vos 26,40 kg de miel vous rapportent donc (940,80 € - 452,70 €) =	488,10 € TTC

Préparation de votre Commande de Nougat traditionnel



NOUGAT AMANDE TRADITIONNEL

Quantité totale de Nougat commandé	<input type="checkbox"/> 20 kg	<input type="checkbox"/> 40 kg	<input type="checkbox"/> Quantité (multiple de 20 kg) supérieure : kg	Soit quantité de miel à fournir = poids de nougat x 0,3150 : <input type="text"/> kg Ex. : 40 kg x 0,3150 = 12,6 kg de miel	
Tarif de fab au kg	15,02 € HT	14,02 € HT	14,02 € HT		
Déterminez votre répartition produits	Qté en barres de 70 g kg	Qté en barres de 100 g kg	Qté en blocs à découper kg	Qté en papillotes kg <small>Par multiples de 4 kg</small>	
Déterminez votre répartition d'étiquettes tous produits et de sachets pour les papillotes					
Etiquettes en noir 63,5 x 38,1 mm Tarif : 0,05 € HT l'une	Etiqu. Barres de 70 g Qté :	Etiqu. Barres de 100 g Qté :	Etiqu. Papillotes en 100 g Qté :	Etiqu. Papillotes en 150 g Qté :	Etiqu. Papillotes en 200 g Qté :
Etiquettes en couleur 99 x 38,1 mm Tarif : 0,11 € HT l'une	Etiqu. Barres de 70 g Qté :	Etiqu. Barres de 100 g Qté :	Sachets Papillotes 100 g Qté :	Sachets Papillotes 150 g Qté :	Sachets Papillotes 200 g Qté :

NOUGAT PISTACHE TRADITIONNEL

Quantité totale de Nougat commandé	<input type="checkbox"/> 20 kg	<input type="checkbox"/> 40 kg	<input type="checkbox"/> Quantité (multiple de 20 kg) supérieure : kg	Soit quantité de miel à fournir = poids de nougat x 0,2750 : <input type="text"/> kg Ex. : 40 kg x 0,2750 = 11 kg de miel	
Tarif de fab au kg	18,40 € HT	17,41 € HT	17,41 € HT		
Déterminez votre répartition produits	Qté en barres de 70 g kg	Qté en barres de 100 g kg	Qté en blocs à découper kg	Qté en papillotes kg <small>Par multiples de 4 kg</small>	
Déterminez votre répartition d'étiquettes tous produits et de sachets pour les papillotes					
Etiquettes en noir 63,5 x 38,1 mm Tarif : 0,05 € HT l'une	Etiqu. Barres de 70 g Qté :	Etiqu. Barres de 100 g Qté :	Etiqu. Papillotes en 100 g Qté :	Etiqu. Papillotes en 150 g Qté :	Etiqu. Papillotes en 200 g Qté :
Etiquettes en couleur 99 x 38,1 mm Tarif : 0,11 € HT l'une	Etiqu. Barres de 70 g Qté :	Etiqu. Barres de 100 g Qté :	Sachets Papillotes 100 g Qté :	Sachets Papillotes 150 g Qté :	Sachets Papillotes 200 g Qté :

NOUGAT CHOCOLAT TRADITIONNEL

Quantité totale de Nougat commandé	<input type="checkbox"/> 20 kg	<input type="checkbox"/> 40 kg	<input type="checkbox"/> Quantité (multiple de 20 kg) supérieure : kg	Soit quantité de miel à fournir = poids de nougat x 0,2625 : <input type="text"/> kg Ex. : 40 kg x 0,2625 = 10,5 kg de miel	
Tarif de fab au kg	17,14 € HT	16,15 € HT	16,15 € HT		
Déterminez votre répartition produits	Qté en barres de 70 g kg	Qté en barres de 100 g kg	Qté en blocs à découper kg	Qté en papillotes kg <small>Par multiples de 4 kg</small>	
Déterminez votre répartition d'étiquettes tous produits et de sachets pour les papillotes					
Etiquettes en noir 63,5 x 38,1 mm Tarif : 0,05 € HT l'une	Etiqu. Barres de 70 g Qté :	Etiqu. Barres de 100 g Qté :	Etiqu. Papillotes en 100 g Qté :	Etiqu. Papillotes en 150 g Qté :	Etiqu. Papillotes en 200 g Qté :
Etiquettes en couleur 99 x 38,1 mm Tarif : 0,11 € HT l'une	Etiqu. Barres de 70 g Qté :	Etiqu. Barres de 100 g Qté :	Sachets Papillotes 100 g Qté :	Sachets Papillotes 150 g Qté :	Sachets Papillotes 200 g Qté :

Cochez la quantité de nougat commandée, renseignez la répartition par produit et la quantité de miel à nous fournir pour votre fabrication - TVA à 20%

CONTENU DU COLIS QUE VOUS ALLEZ NOUS EXPÉDIER

En plus de votre miel, votre colis doit obligatoirement contenir :

- un bon de commande complet et rempli (pages 2 à 6) ;
- un bon de livraison précisant la quantité de miel expédiée, ainsi que l'origine florale (voir modèles pages 7 et 8, suivant votre choix) ;
- et un chèque d'acompte de 50%.

Pour votre première commande, nous demandons le règlement intégral (à placer dans votre colis).

Préparation de votre Commande de Nougat traditionnel



NOUGAT CARAMEL AU BEURRE SALÉ TRADITIONNEL

Quantité totale de Nougat commandé	<input type="checkbox"/> 20 kg	<input type="checkbox"/> 40 kg	<input type="checkbox"/> Quantité (multiple de 20 kg) supérieure : kg	Soit quantité de miel à fournir = poids de nougat x 0,1450 : <input type="text"/> kg Ex. : 40 kg x 0,1450 = 5,8 kg de miel	
Tarif de fab au kg	18,40 € HT	17,41 € HT	17,41 € HT		
Déterminez votre répartition produits	Qté en barres de 70 g kg	Qté en barres de 100 g kg	Qté en blocs à découper kg	Qté en papillotes kg <small>Par multiples de 4 kg</small>	
Déterminez votre répartition d'étiquettes tous produits et de sachets pour les papillotes					
Étiquettes en noir 63,5 x 38,1 mm Tarif : 0,05 € HT l'une	Etiq. Barres de 70 g Qté :	Etiq. Barres de 100 g Qté :	Etiq. Papillotes en 100 g Qté :	Etiq. Papillotes en 150 g Qté :	Etiq. Papillotes en 200 g Qté :
Étiquettes en couleur 99 x 38,1 mm Tarif : 0,11 € HT l'une	Etiq. Barres de 70 g Qté :	Etiq. Barres de 100 g Qté :	Sachets Papillotes 100 g Qté :	Sachets Papillotes 150 g Qté :	Sachets Papillotes 200 g Qté :

NOUGAT PRALINE TRADITIONNEL

Quantité totale de Nougat commandé	<input type="checkbox"/> 20 kg	<input type="checkbox"/> 40 kg	<input type="checkbox"/> Quantité (multiple de 20 kg) supérieure : kg	Soit quantité de miel à fournir = poids de nougat x 0,2610 : <input type="text"/> kg Ex. : 40 kg x 0,2610 = 10,4 kg de miel	
Tarif de fab au kg	17,14 € HT	16,15 € HT	16,15 € HT		
Déterminez votre répartition produits	Qté en barres de 70 g kg	Qté en barres de 100 g kg	Qté en blocs à découper kg	Qté en papillotes kg <small>Par multiples de 4 kg</small>	
Déterminez votre répartition d'étiquettes tous produits et de sachets pour les papillotes					
Étiquettes en noir 63,5 x 38,1 mm Tarif : 0,05 € HT l'une	Etiq. Barres de 70 g Qté :	Etiq. Barres de 100 g Qté :	Etiq. Papillotes en 100 g Qté :	Etiq. Papillotes en 150 g Qté :	Etiq. Papillotes en 200 g Qté :
Étiquettes en couleur 99 x 38,1 mm Tarif : 0,11 € HT l'une	Etiq. Barres de 70 g Qté :	Etiq. Barres de 100 g Qté :	Sachets Papillotes 100 g Qté :	Sachets Papillotes 150 g Qté :	Sachets Papillotes 200 g Qté :

Cochez la quantité de nougat commandée, renseignez la répartition par produit et la quantité de miel à nous fournir pour votre fabrication - TVA à 20%

POUR BIEN PRÉPARER VOTRE EXPÉDITION DE MIEL : les récipients utilisés doivent être étanches et protégés des manipulations du transporteur. Le bon état de votre colis à l'arrivée dépend beaucoup du soin que vous aurez consacré à son emballage. Nous vous proposons ci-dessous une illustration qui vous aidera à sécuriser au maximum votre expédition.

Attention : Le miel pourra être expédié en pots ou en seaux, qui devront être fermés hermétiquement ; pour cela, scotchez solidement le couvercle au corps du récipient. Les pots ou seaux ne doivent pas se toucher dans la caisse carton, ni être en contact direct avec la périphérie de celle-ci, ils doivent être

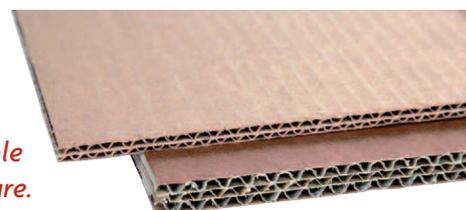


calés avec une épaisseur conséquente de journaux ou autres matériaux. La caisse carton d'emballage doit être au minimum en double cannelure, ou mieux, en triple cannelure, permettant ainsi un maximum de protection.

[suite conseils d'emballage en page 5]



Exemple de carton en double et en triple cannelure.



Préparation de votre Commande de Nougat Bio



NOUGAT PISTACHE BIO

Quantité totale de Nougat commandé	<input type="checkbox"/> 20 kg	<input type="checkbox"/> 40 kg	<input type="checkbox"/> Quantité (multiple de 20 kg) supérieure : kg	Soit quantité de miel à fournir = poids de nougat x 0,2750 : <input type="text"/> kg Ex. : 40 kg x 0,2750 = 11 kg de miel	
Tarif de fab au kg	21,28 € HT	20,28 € HT	20,28 € HT		
Déterminez votre répartition produits	Qté en barres de 70 g kg	Qté en barres de 100 g kg	Qté en blocs à découper kg	Qté en papillotes kg <small>Par multiples de 4 kg</small>	
Déterminez votre répartition d'étiquettes tous produits et de sachets pour les papillotes					
Etiquettes en noir 63,5 x 38,1 mm Tarif : 0,05 € HT l'une	Etiqu. Barres de 70 g Qté :	Etiqu. Barres de 100 g Qté :	Etiqu. Papillotes en 100 g Qté :	Etiqu. Papillotes en 150 g Qté :	Etiqu. Papillotes en 200 g Qté :
				Sachets Papillotes 100 g Qté :	Sachets Papillotes 150 g Qté :

NOUGAT AMANDE BIO

Quantité totale de Nougat commandé	<input type="checkbox"/> 20 kg	<input type="checkbox"/> 40 kg	<input type="checkbox"/> Quantité (multiple de 20 kg) supérieure : kg	Soit quantité de miel à fournir = poids de nougat x 0,3150 : <input type="text"/> kg Ex. : 40 kg x 0,3150 = 12,6 kg de miel	
Tarif de fab au kg	17,02 € HT	16,03 € HT	16,03 € HT		
Déterminez votre répartition produits	Qté en barres de 70 g kg	Qté en barres de 100 g kg	Qté en blocs à découper kg	Qté en papillotes kg <small>Par multiples de 4 kg</small>	
Déterminez votre répartition d'étiquettes tous produits et de sachets pour les papillotes					
Etiquettes en noir 63,5 x 38,1 mm Tarif : 0,05 € HT l'une	Etiqu. Barres de 70 g Qté :	Etiqu. Barres de 100 g Qté :	Etiqu. Papillotes en 100 g Qté :	Etiqu. Papillotes en 150 g Qté :	Etiqu. Papillotes en 200 g Qté :
				Sachets Papillotes 100 g Qté :	Sachets Papillotes 150 g Qté :

NOUGAT CHOCOLAT BIO

Quantité totale de Nougat commandé	<input type="checkbox"/> 20 kg	<input type="checkbox"/> 40 kg	<input type="checkbox"/> Quantité (multiple de 20 kg) supérieure : kg	Soit quantité de miel à fournir = poids de nougat x 0,2625 : <input type="text"/> kg Ex. : 40 kg x 0,2625 = 10,5 kg de miel	
Tarif de fab au kg	19,14 € HT	18,15 € HT	18,15 € HT		
Déterminez votre répartition produits	Qté en barres de 70 g kg	Qté en barres de 100 g kg	Qté en blocs à découper kg	Qté en papillotes kg <small>Par multiples de 4 kg</small>	
Déterminez votre répartition d'étiquettes tous produits et de sachets pour les papillotes					
Etiquettes en noir 63,5 x 38,1 mm Tarif : 0,05 € HT l'une	Etiqu. Barres de 70 g Qté :	Etiqu. Barres de 100 g Qté :	Etiqu. Papillotes en 100 g Qté :	Etiqu. Papillotes en 150 g Qté :	Etiqu. Papillotes en 200 g Qté :
				Sachets Papillotes 100 g Qté :	Sachets Papillotes 150 g Qté :

Cochez la quantité de nougat commandée, renseignez la répartition par produit et la quantité de miel à nous fournir pour votre fabrication - TVA à 20%

NOUGAT : notre procédé de fabrication du nougat se décompose en plusieurs étapes dont deux essentielles à la qualité du nougat.

- Première étape : la cuisson du « sirop », miel, glucose et sucre, est réalisée dans un chaudron en cuivre.
- Deuxième étape : la cuisson de la pâte de nougat a lieu dans un deuxième chaudron à double paroi, au bain marie.

En fonction du miel utilisé, le nougat peut présenter des textures différentes.

Avec notre processus de fabrication, le miel qui convient le mieux sera un miel de printemps. Avec des miels d'été, le résultat sera différent dans la tenue et la texture du nougat. Les miels de tournesol et de châtaignier sont à proscrire impérativement.

PAIN D'ÉPICES : notre procédé de fabrication s'appuie sur la fourniture de miels de qualité, peu importe leurs origines florales.

Préparation de votre Commande de Pain d'Épices



PAIN D'ÉPICES NATURE

Qté totale de pains d'épices commandés	<input type="checkbox"/> 48 pains 225 g	<input type="checkbox"/> 96 pains 225 g	<input type="checkbox"/> Qté sup. : (multiple 48) pains 225 g	Soit quantité de miel à fournir = nbre pains x 0,1375 : <input type="text"/> kg Ex. : 48 pains x 0,1375 = 6,6 kg miel
Tarif de fabrication d'un pain épices		2,07 € HT		
Déterminez votre répartition d'étiquettes				
Étiquettes en couleur 99 x 38,1 mm Tarif : 0,11 € HT l'une	Pains de 225 g Quantité :	Étiquettes en noir 63,5 x 38,1 mm Tarif : 0,05 € HT l'une	Pains de 225 g Quantité :	

PAIN D'ÉPICES AUX ÉCORCES D'ORANGES

Qté totale de pains d'épices commandés	<input type="checkbox"/> 48 pains 225 g	<input type="checkbox"/> 96 pains 225 g	<input type="checkbox"/> Qté sup. : (multiple 48) pains 225 g	Soit quantité de miel à fournir = nbre pains x 0,1313 : <input type="text"/> kg Ex. : 48 pains x 0,1313 = 6,3 kg miel
Tarif de fabrication d'un pain épices		2,07 € HT		
Déterminez votre répartition d'étiquettes				
Étiquettes en couleur 99 x 38,1 mm Tarif : 0,11 € HT l'une	Pains de 225 g Quantité :	Étiquettes en noir 63,5 x 38,1 mm Tarif : 0,05 € HT l'une	Pains de 225 g Quantité :	

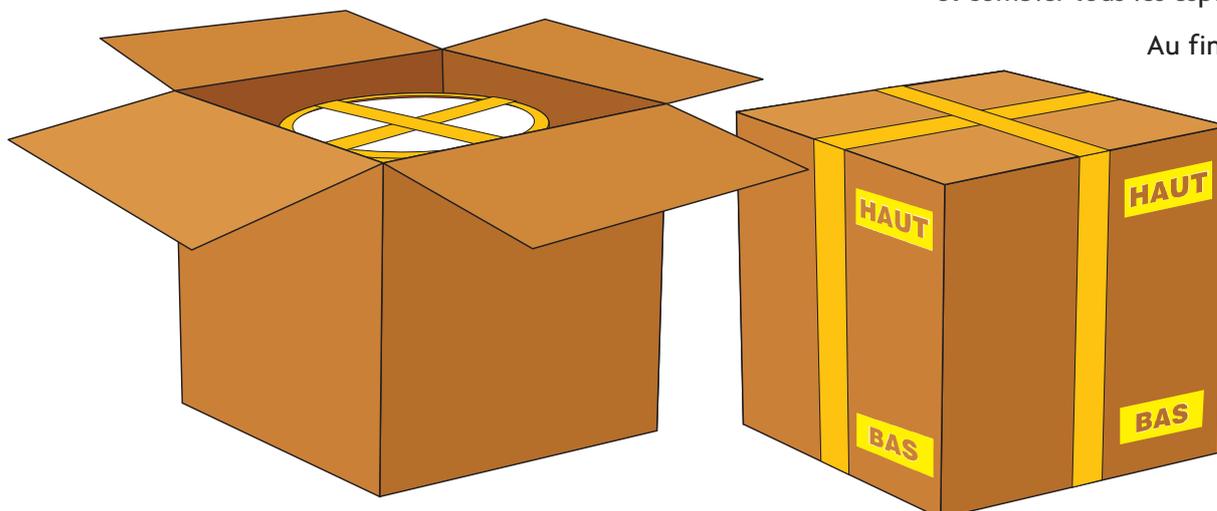
PAIN D'ÉPICES AUX FIGUES

Qté totale de pains d'épices commandés	<input type="checkbox"/> 48 pains 225 g	<input type="checkbox"/> 96 pains 225 g	<input type="checkbox"/> Qté sup. : (multiple 48) pains 225 g	Soit quantité de miel à fournir = nbre pains x 0,1313 : <input type="text"/> kg Ex. : 48 pains x 0,1313 = 6,3 kg miel
Tarif de fabrication d'un pain épices		2,07 € HT		
Déterminez votre répartition d'étiquettes				
Étiquettes en couleur 99 x 38,1 mm Tarif : 0,11 € HT l'une	Pains de 225 g Quantité :	Étiquettes en noir 63,5 x 38,1 mm Tarif : 0,05 € HT l'une	Pains de 225 g Quantité :	

Cochez la quantité de pain d'épices commandée, renseignez la répartition par produit et la quantité de miel à nous fournir pour votre fabrication - TVA à 5,5%

POUR BIEN PRÉPARER VOTRE EXPÉDITION DE MIEL [suite de la page 3] : vous devez donc placer vos seaux ou autres récipients dans une caisse carton solide et bien veiller à caler ceux-ci avec du journal froissé ou autre matière qui permette leur blocage total et une protection suffisante contre les secousses et les chocs, inévitables durant le transport.

Pour que vos seaux ou autres récipients ne bougent pas dans leur caisse carton de transport, vous devez caler tout autour et combler tous les espaces vides.



Au final, votre caisse carton sera scotchée tout autour et de manière croisée. Il est aussi souhaitable que vous placiez sur celui-ci, si possible sur chaque face, les mentions «Haut» et «Bas».

Tinalisation de votre Commande

PRODUITS À FABRIQUER	Quantité totale commandée	Soit quantité de miel à fournir	Tarif unitaire HT	Montant HT
Nougat Amande traditionnel (TVA 20%)	kg	kg	€/kg	€
Nougat Pistache traditionnel (TVA 20%)	kg	kg	€/kg	€
Nougat Chocolat traditionnel (TVA 20%)	kg	kg	€/kg	€
Nougat Caramel beurre salé tradi. (TVA 20%)	kg	kg	€/kg	€
Nougat Praline traditionnel (TVA 20%)	kg	kg	€/kg	€
Nougat Amande BIO (TVA 20%)	kg	kg	€/kg	€
Nougat Pistache BIO (TVA 20%)	kg	kg	€/kg	€
Nougat Chocolat BIO (TVA 20%)	kg	kg	€/kg	€
Pain d'Épices Nature (TVA 5,5%)	pains	kg	€/pain	€
Pain d'Épices aux écorces d'Oranges (TVA 5,5%)	pains	kg	€/pain	€
Pain d'Épices aux Figes (TVA 5,5%)	pains	kg	€/pain	€

ÉTIQUETTES & CONDITIONNEMENTS	Quantité totale commandée	Tarif unitaire HT	Montant HT
Étiquettes en noir 63,5 x 38,1 mm (TVA 20%)	étiquettes	0,05 €	€
Étiquettes en couleur 99 x 38,1 mm (TVA 20%)	étiquettes	0,11 €	€
Sachets pour papillotes 100 g (TVA 20%)	sachets	0,11 €	€
Sachets pour papillotes 150 g (TVA 20%)	sachets	0,11 €	€
Sachets pour papillotes 200 g (TVA 20%)	sachets	0,11 €	€
Liens pour sachets tous formats (TVA 20%)	liens	offert	0,00 €

Date de votre commande

Date de livraison souhaitée

(en tenant compte des délais de fabrication annoncés)

Raison sociale :

Nom, prénom :

Adresse :

Tél. mobile :

E-mail :



Quantité totale de miel à nous fournir :

kg

Coût total HT (en TVA à 5,5%) :

€

(fabrication pains d'épices)

Coût total HT (en TVA à 20%) :

€

(fabrication nougats + étiquettes + sachets)

Frais d'expédition HT* (en TVA à 20%) :

€

Montant total de la TVA à 5,5% :

€

Montant total de la TVA à 20% :

€

TOTAL TTC de votre commande :

€

Acompte de 50% :

€

Chèque joint à la commande. Autres conditions page 2.

Votre commande doit être adressée à :

DÉLICES DES ABEILLES - Zone Artisanale de Bellevue - 23230 GOUZON
Tél. 05 55 81 73 45 - Fax. 05 55 61 02 41 - contact@delicesdesabeilles.fr

* Pour la France métropolitaine, les frais d'expédition sont offerts pour une fabrication à partir de 40 kg de nougat ou de 192 pains d'épices, ou encore de 20 kg de nougat + 96 pains d'épices. Pour une quantité inférieure, le coût d'expédition est de 29,90 € HT (valeur janvier 2023, susceptible d'être actualisée à tout moment).

Raison sociale :

Nom, prénom :

Adresse :

.....

DÉLICES DES ABEILLES
ZA de Bellevue
23230 GOUZON

Expédition de miel traditionnel

Bon de livraison n° : du : / /

Par le présent document, je certifie avoir livré kg de miel traditionnel à la société Délices des Abeilles, pour la fabrication de nougat et/ou de pain d'épices.

Origine florale du miel :

(obligatoire)

Miel de printemps

Miel d'été

(cocher l'origine)

Signature :

Raison sociale :

Nom, prénom :

Adresse :

.....

DÉLICIES DES ABEILLES
ZA de Bellevue
23230 GOUZON

Expédition de miel BIO

Bon de livraison n° : du : / /

Par le présent document, je certifie avoir livré kg de miel BIO à la société Délices des Abeilles, pour la fabrication de nougat BIO.

N° lot du miel BIO fourni :

(obligatoire)

Certifié par l'organisme : FR-BIO

(joindre obligatoirement la certification biologique valide à la date de livraison)

Origine florale du miel :

(obligatoire)

Miel de printemps

Miel d'été

(cocher l'origine)

Signature :