

Fabrication à Façon de Nougats, Pains d'Épices, Nonnettes et Confitures

BON DE COMMANDE / TARIFS AU 01/01/2025

Vos produits fabriqués par Délices des Abeilles
avec le Miel de vos Abeilles



UNE RENTABILITÉ PROUVÉE PAR L'EXEMPLE !

Si vous nous confiez la fabrication de 40 kg de nougat pistache en barres de 70 g, 96 pots de confitures, 48 pains d'épices aux figues et 280 nonnettes de 35 g, ces produits vous rapporteront...

VOS COÛTS DE FABRICATION :

• vous nous expédiez 27,78 kg de miel par la poste =	35,55 € TTC
• nous vous fabriquons 40 kg de nougat amande en barres de 70 g =	727,70 € TTC
• nous vous fabriquons 96 pots de confitures au miel de 220 g =	364,60 € TTC
• nous vous fabriquons 96 pains d'épices de 225 g =	209,65 € TTC
• nous vous fabriquons 280 nonnettes de 35 g =	132,93 € TTC
Votre coût total pour la fabrication =	1 470,43 € TTC

LA VENTE DE VOS PRODUITS :

• 571 barres de nougat amande de 70 g (à 3,90 € l'une) =	2 226,90 € TTC
• 96 pots de confitures de 220 g (à 5,90 € l'un) =	566,40 € TTC
• 96 pains d'épices de 225 g (à 4,90 € l'un) =	470,40 € TTC
• 280 nonnettes de 35 g (à 0,80 € l'une) =	224,00 € TTC
Total de la vente de vos produits =	3 487,70 € TTC



Vos 27,78 kg de miel vous rapportent (3 487,70 € - 1 470,43 €) = 2 017,27 € TTC
SOIT VOTRE MIEL VALORISÉ À 72,61 € LE KG !



AU SOMMAIRE DE CE CATALOGUE

■ Le miel à nous expédier (quel miel et comment l'expédier) :	page 2
■ Commande Nougat :	page 3
■ Commande Nougat BIO :	page 4
■ Commande Pains d'épices :	page 5
■ Commande Nonnettes :	pages 6-7
■ Commande Confitures :	page 8
■ Commande d'étiquettes blanches :	page 9
■ Finalisation de votre commande :	page 10
■ Expédition de Miel, bon de livraison :	page 11
■ Expédition de Miel BIO, bon de livraison :	page 12
■ Conditions générales de vente :	pages 13-14

Quel miel nous fournir pour vos fabrications à façon ?



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, sucre et glucose), est réalisée dans un chaudron de cuivre.
 - **Seconde 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.

Le miel qui conviendra le mieux pour la fabrication du nougat sera un miel de printemps. En revanche, notre procédé de fabrication n'est pas adapté avec un miel d'été contenant trop de miellat. Les miels de châtaignier et de tournesol sont à proscrire pour la fabrication du nougat.

PAINS D'ÉPICES ET NONNETTES - CONFITURES AU MIEL

Nos procédés de fabrication s'appuient sur la fourniture de miels de qualité, peu importe leurs origines florales. Plus votre miel sera fort en goût, plus vous retrouverez ce goût prononcé dans vos produits.

Comment nous expédier votre miel ?

Au cours de ces dernières années, nous avons reçu beaucoup de colis endommagés durant le transport. Pour éviter cela, nous vous conseillons d'investir dans un bidon à visser, en plastique alimentaire (PEHD) avec poignées incrustées, pour nous expédier votre miel. Avec ce type de bidon conçu pour le transport, pas besoin d'emballage supplémentaire, vous avez juste à coller dessus l'étiquette et les documents nécessaires avant de le remettre au transporteur que vous aurez choisi. Lorsque nous vous expédierons vos produits en retour, nous vous renverrons également votre bidon pour vos prochains envois de miel.

POUR UNE COMMANDE DE PRODUITS

Votre colis doit contenir : votre miel, le bon de commande complété intégralement, le bon de livraison «Expédition de miel» complété intégralement, un chèque réglant la totalité de votre première commande, sinon un chèque d'acompte de 50% (obligatoire) pour chaque commande suivante.

POUR UNE COMMANDE DE NOUGAT BIO

Votre colis doit contenir : votre miel BIO identifié avec son numéro de Lot, avec le **certificat biologique** du miel fourni valide au moment de la commande, le bon de commande complété intégralement, le **bon de livraison «Expédition de miel BIO»** complété intégralement, un chèque réglant la totalité de votre première commande, sinon un chèque d'acompte de 50% (obligatoire) pour chaque commande suivante.

CHAQUE CONTENANT DE MIEL DEVRA ÊTRE IDENTIFIÉ AVEC LE NOM DU CLIENT, LE NOM DU RUCHER, EN INDIQUANT LA QUANTITÉ DE MIEL QU'IL CONTIENT.

Exemple de bidon de transport conseillé :
couvercle bloqué par un cerclage, poignées noyées dans le volume du fût

(images non contractuelles)



Pour 20 kg de nougat = 16,15 € HT le kg
À partir de 40 kg de nougat cumulé = 15,15 € HT le kg

QUANTITÉ COMMANDEE	NOUGAT AMANDE	NOUGAT PISTACHE	NOUGAT CHOCOLAT
	<input type="checkbox"/> 20 kg (Fourniture de 6,3 kg de miel) <input type="checkbox"/> 40 kg (Fourniture de 12,6 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 20 kg (Fourniture de 5,5 kg de miel) <input type="checkbox"/> 40 kg (Fourniture de 11 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 20 kg (Fourniture de 5,25 kg de miel) <input type="checkbox"/> 40 kg (Fourniture de 10,5 kg de miel)
	<input type="checkbox"/> 60 kg (Fourniture de 18,9 kg de miel) <input type="checkbox"/> 80 kg (Fourniture de 25,2 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 60 kg (Fourniture de 16,5 kg de miel) <input type="checkbox"/> 80 kg (Fourniture de 22 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 60 kg (Fourniture de 15,75 kg de miel) <input type="checkbox"/> 80 kg (Fourniture de 21 kg de miel)
	<input type="checkbox"/> 100 kg (Fourniture de 31,5 kg de miel) <input type="checkbox"/> 120 kg (Fourniture de 37,8 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 100 kg (Fourniture de 27,5 kg de miel) <input type="checkbox"/> 120 kg (Fourniture de 33 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 100 kg (Fourniture de 26,25 kg de miel) <input type="checkbox"/> 120 kg (Fourniture de 31,5 kg de miel)
REPARTITION	Barres de 70 g : kg	Barres de 70 g : kg	Barres de 70 g : kg
	Barres de 100 g : kg	Barres de 100 g : kg	Barres de 100 g : kg
	Papillotes : kg	Papillotes : kg	Papillotes : kg

QUANTITÉ COMMANDEE	NOUGAT CARMEL	NOUGAT PRALINE
	<input type="checkbox"/> 20 kg (Fourniture de 2,9 kg de miel) <input type="checkbox"/> 40 kg (Fourniture de 5,8 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 20 kg (Fourniture de 5,22 kg de miel) <input type="checkbox"/> 40 kg (Fourniture de 10,44 kg de miel)
	<input type="checkbox"/> 60 kg (Fourniture de 8,7 kg de miel) <input type="checkbox"/> 80 kg (Fourniture de 11,6 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 60 kg (Fourniture de 15,66 kg de miel) <input type="checkbox"/> 80 kg (Fourniture de 20,88 kg de miel)
	<input type="checkbox"/> 100 kg (Fourniture de 14,5 kg de miel) <input type="checkbox"/> 120 kg (Fourniture de 17,4 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 100 kg (Fourniture de 26,1 kg de miel) <input type="checkbox"/> 120 kg (Fourniture de 31,32 kg de miel)
REPARTITION	Barres de 70 g : kg	Barres de 70 g : kg
	Barres de 100 g : kg	Barres de 100 g : kg
	Papillotes : kg	Papillotes : kg



Total nougat : kg à 16,15 € HT le kg, soit un total de € HT

Total nougat : kg à 15,15 € HT le kg, soit un total de € HT

Quantité totale de miel à fournir pour la fabrication du nougat : kg

Votre nougat peut être conditionné en barres ou en papillotes. Les papillotes sont emballées individuellement puis conditionnées en sac de 2 kg. Les barres peuvent être découpées en 70 g ou en 100 g et sont emballées individuellement sous film plastique de type Flow pack.
La date de durabilité minimale est de 24 mois.

Nougat Bio

TABLEAU DE COMMANDE



Pour 20 kg de nougat = 18,40 € HT le kg
 À partir de 40 kg de nougat cumulé = 17,40 € HT le kg

QUANTITÉ COMMANDÉE	NOUGAT BIO AMANDE		NOUGAT BIO PISTACHE	
	<input type="checkbox"/> 20 kg (Fourniture de 6,3 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 40 kg (Fourniture de 12,6 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 20 kg (Fourniture de 5,5 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 40 kg (Fourniture de 11 kg de miel)
	<input type="checkbox"/> 60 kg (Fourniture de 18,9 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 80 kg (Fourniture de 25,2 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 60 kg (Fourniture de 16,5 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 80 kg (Fourniture de 22 kg de miel)
	<input type="checkbox"/> 100 kg (Fourniture de 31,5 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 120 kg (Fourniture de 37,8 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 100 kg (Fourniture de 27,5 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 120 kg (Fourniture de 33 kg de miel)
RÉPARTITION	Barres de 70 g : kg		Barres de 70 g : kg	
	Barres de 100 g : kg		Barres de 100 g : kg	
	Papillotes : kg		Papillotes : kg	



Total nougat : kg à 18,40 € HT le kg, soit un total de € HT

Total nougat : kg à 17,40 € HT le kg, soit un total de € HT

Quantité totale de miel à fournir pour la fabrication du nougat : kg



Votre nougat peut être conditionné en barres ou en papillotes. Les papillotes sont emballées individuellement puis conditionnées en sac de 2 kg. Les barres peuvent être découpées en 70 g ou en 100 g et sont emballées individuellement sous film plastique de type Flow pack.
 La date de durabilité minimale est de 24 mois.

Pains d'épices

TABLEAU DE COMMANDE



Le Pain d'épices de 225 g = 2,07 € HT

QUANTITÉ COMMANDÉE	PAIN D'ÉPICES NATURE en pain de 225 g	PAIN D'ÉPICES AUX ÉCORCES D'ORANGE en pain de 225 g	PAIN D'ÉPICES AUX FIGUES en pain de 225 g	
	<input type="checkbox"/> 48 pains (Fourniture de 6,6 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 96 pains (Fourniture de 13,2 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 48 pains (Fourniture de 6,3 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 96 pains (Fourniture de 12,6 kg de miel)
	<input type="checkbox"/> 144 pains (Fourniture de 19,8 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 192 pains (Fourniture de 26,4 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 144 pains (Fourniture de 18,9 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 192 pains (Fourniture de 25,2 kg de miel)
	<input type="checkbox"/> 240 pains (Fourniture de 33 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 288 pains (Fourniture de 39,6 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 240 pains (Fourniture de 31,5 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 288 pains (Fourniture de 37,8 kg de miel)

Total pains d'épices : pains à 2,07 € HT l'un, soit un total de € HT

Quantité totale de miel à fournir pour la fabrication des pains d'épices : kg



Vos pains d'épices de 225 g sont conditionnés dans des moules et emballés sous film plastique de type Flow pack. La date de durabilité minimale est de 6 mois. Les pains d'épices sont conditionnés par carton de 12.



La Nonnette de 65 g = 0,82 € HT / La Nonnette de 35 g = 0,45 € HT

QUANTITÉ COMMANDÉE	NONNETTE À LA CONFITURE D'ORANGE		NONNETTE À LA CONFITURE DE MYRTILLE		NONNETTE AU CHOCOLAT	
	65 g	35 g	65 g	35 g	65 g	35 g
	40 nonnettes (Fourniture de 1,28 kg de miel)	40 nonnettes (Fourniture de 0,64 kg de miel)	40 nonnettes (Fourniture de 1,28 kg de miel)	40 nonnettes (Fourniture de 0,64 kg de miel)	40 nonnettes (Fourniture de 1,28 kg de miel)	40 nonnettes (Fourniture de 0,64 kg de miel)
80 nonnettes (Fourniture de 2,56 kg de miel)	80 nonnettes (Fourniture de 1,28 kg de miel)	80 nonnettes (Fourniture de 2,56 kg de miel)	80 nonnettes (Fourniture de 1,28 kg de miel)	80 nonnettes (Fourniture de 2,56 kg de miel)	80 nonnettes (Fourniture de 1,28 kg de miel)	
120 nonnettes (Fourniture de 3,84 kg de miel)	120 nonnettes (Fourniture de 1,92 kg de miel)	120 nonnettes (Fourniture de 3,84 kg de miel)	120 nonnettes (Fourniture de 1,92 kg de miel)	120 nonnettes (Fourniture de 3,84 kg de miel)	120 nonnettes (Fourniture de 1,92 kg de miel)	
160 nonnettes (Fourniture de 5,12 kg de miel)	160 nonnettes (Fourniture de 2,56 kg de miel)	160 nonnettes (Fourniture de 5,12 kg de miel)	160 nonnettes (Fourniture de 2,56 de miel)	160 nonnettes (Fourniture de 5,12 kg de miel)	160 nonnettes (Fourniture de 2,56 de miel)	
200 nonnettes (Fourniture de 6,4 kg de miel)	200 nonnettes (Fourniture de 3,2 kg de miel)	200 nonnettes (Fourniture de 6,4 kg de miel)	200 nonnettes (Fourniture de 3,2 kg de miel)	200 nonnettes (Fourniture de 6,4 kg de miel)	200 nonnettes (Fourniture de 3,2 kg de miel)	
240 nonnettes (Fourniture de 7,68 kg de miel)	240 nonnettes (Fourniture de 3,84 kg de miel)	240 nonnettes (Fourniture de 7,68 kg de miel)	240 nonnettes (Fourniture de 3,84 kg de miel)	240 nonnettes (Fourniture de 7,68 kg de miel)	240 nonnettes (Fourniture de 3,84 kg de miel)	

QUANTITÉ COMMANDÉE	NONNETTE À LA CONFITURE DE FRAISE		NONNETTE À LA CONFITURE D'ABRICOT		NONNETTE POMME-CANNELLE	
	65 g	35 g	65 g	35 g	65 g	35 g
	40 nonnettes (Fourniture de 1,28 kg de miel)	40 nonnettes (Fourniture de 0,64 kg de miel)	40 nonnettes (Fourniture de 1,28 kg de miel)	40 nonnettes (Fourniture de 0,64 kg de miel)	40 nonnettes (Fourniture de 1,28 kg de miel)	40 nonnettes (Fourniture de 0,64 kg de miel)
80 nonnettes (Fourniture de 2,56 kg de miel)	80 nonnettes (Fourniture de 1,28 kg de miel)	80 nonnettes (Fourniture de 2,56 kg de miel)	80 nonnettes (Fourniture de 1,28 kg de miel)	80 nonnettes (Fourniture de 2,56 kg de miel)	80 nonnettes (Fourniture de 1,28 kg de miel)	
120 nonnettes (Fourniture de 3,84 kg de miel)	120 nonnettes (Fourniture de 1,92 kg de miel)	120 nonnettes (Fourniture de 3,84 kg de miel)	120 nonnettes (Fourniture de 1,92 kg de miel)	120 nonnettes (Fourniture de 3,84 kg de miel)	120 nonnettes (Fourniture de 1,92 kg de miel)	
160 nonnettes (Fourniture de 5,12 kg de miel)	160 nonnettes (Fourniture de 2,56 kg de miel)	160 nonnettes (Fourniture de 5,12 kg de miel)	160 nonnettes (Fourniture de 2,56 de miel)	160 nonnettes (Fourniture de 5,12 kg de miel)	160 nonnettes (Fourniture de 2,56 de miel)	
200 nonnettes (Fourniture de 6,4 kg de miel)	200 nonnettes (Fourniture de 3,2 kg de miel)	200 nonnettes (Fourniture de 6,4 kg de miel)	200 nonnettes (Fourniture de 3,2 kg de miel)	200 nonnettes (Fourniture de 6,4 kg de miel)	200 nonnettes (Fourniture de 3,2 kg de miel)	
240 nonnettes (Fourniture de 7,68 kg de miel)	240 nonnettes (Fourniture de 3,84 kg de miel)	240 nonnettes (Fourniture de 7,68 kg de miel)	240 nonnettes (Fourniture de 3,84 kg de miel)	240 nonnettes (Fourniture de 7,68 kg de miel)	240 nonnettes (Fourniture de 3,84 kg de miel)	

Nonnettes

TABEAU DE COMMANDE (SUITE)



Total nonnettes 65 g : nonnettes à 0,82 € HT l'un, soit un total de € HT

Total nonnettes 35 g : nonnettes à 0,45 € HT l'un, soit un total de € HT

Quantité totale de miel à fournir pour la fabrication des nonnettes : kg



Vos nonnettes sont conditionnées dans des caissettes et emballées individuellement sous film plastique de type Flow pack.

La date de durabilité minimale est de 6 mois.

Les nonnettes sont conditionnées par carton de 40.



Le pot de Confiture au Miel de 220 g = 3,60 € HT

QUANTITÉ COMMANDÉE	CONFITURE DE MYRTILLE en pots de 220 g	CONFITURE D'ABRICOT en pots de 220 g	CONFITURE DE FRAISE en pots de 220 g	
	<input type="checkbox"/> 96 pots (Fourniture de 6 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 192 pots (Fourniture de 12 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 96 pots (Fourniture de 6 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 192 pots (Fourniture de 12 kg de miel)
	<input type="checkbox"/> 288 pots (Fourniture de 18 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 384 pots (Fourniture de 24 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 288 pots (Fourniture de 18 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 384 pots (Fourniture de 21 kg de miel)

QUANTITÉ COMMANDÉE	CONFITURE DE FRAMBOISE en pots de 220 g	CONFITURE D'ORANGE en pots de 220 g
	<input type="checkbox"/> 96 pots (Fourniture de 6 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 192 pots (Fourniture de 12 kg de miel)
	<input type="checkbox"/> 288 pots (Fourniture de 18 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 384 pots (Fourniture de 24 kg de miel)



(Total confiture : pots à 3,60 € HT l'un, soit un total de € HT

Quantité totale de miel à fournir pour la fabrication des confitures : kg



Vos confitures sont cuites au chaudron puis conditionnées en pot verre de 212 ml.

La date de durabilité minimale est de 12 mois.

Les pots sont conditionnés par carton de 12.



L'étiquette blanche tous produits = 0,05 € HT

Le sachet pour nougat en papillotes = 0,11 € HT (les liens vous sont fournis gratuitement)

QUANTITÉS COMMANDÉES	ÉTIQUETTES BLANCHES POUR LES NOUGATS EN BARRES ET PAPILOTES						
	Produits	Poids	Amande	Pistache	Chocolat	Caramel	Praline
	Nougat barres	100 g étiquettes				
	Nougat barres	70 g étiquettes				
	Nougat papillotes (Choisissez votre poids) g étiquettes				
	Nougat papillotes (Choisissez votre poids) g étiquettes				
	Nougat papillotes (Choisissez votre poids) g étiquettes				
SACHETS POUR LES NOUGATS EN PAPILOTES							
Nougat papillotes (liens fournis gratuitement) sachets						

QTÉS COM.	ÉTIQUETTES BLANCHES POUR LES CONFITURES AU MIEL						
	Produit	Poids	Orange	Myrtille	Fraise	Framboise	Abricot
Confitures au miel	220 g étiquettes					

QTÉS COM.	ÉTIQUETTES BLANCHES POUR LES PAINS D'ÉPICES					
	Produit	Poids	Nature	Figues	Écorces d'Orange	
Pains d'épices	225 g étiquettes étiquettes étiquettes étiquettes	

QTÉS COM.	ÉTIQUETTES BLANCHES POUR LES NONNETTES							
	Produits	Poids	Orange	Myrtille	Chocolat	Abricot	Fraise	Pomme-cannelle
	Nonnettes	65 g étiquettes					
Nonnettes	35 g étiquettes						

NOM DU PRODUIT

Ingrédients : Ingrédients contenant le % du miel utilisé, allergènes identifiés en gras. Traces d'allergènes. DLUO indiqué sur l'emballage. Poids nets : indiqué en grammes. Notre code emballer.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :
Énergie en kJ et en kcal – Matières grasses en grammes, dont acides gras saturés en grammes – Glucides en grammes, dont Sucres en grammes – Protéines en grammes – Sel en grammes!




Séparez les éléments avant de trier

NOM DU PRODUIT

Ingrédients : Ingrédients contenant le % du miel utilisé, allergènes identifiés en gras. Traces d'allergènes. DLUO indiqué sur l'emballage. Poids nets : indiqué en grammes. Notre code emballer.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :
Énergie en kJ et en kcal – Matières grasses en grammes, dont acides gras saturés en grammes – Glucides en grammes, dont Sucres en grammes – Protéines en grammes – Sel en grammes!




Séparez les éléments avant de trier

NOM DU PRODUIT (BIO)

Ingrédients : Ingrédients contenant le % du miel utilisé, allergènes identifiés en gras. Traces d'allergènes. DLUO indiqué sur l'emballage. Poids nets : indiqué en grammes. Notre code emballer.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :
Énergie en kJ et en kcal – Matières grasses en grammes, dont acides gras saturés en grammes – Glucides en grammes, dont Sucres en grammes – Protéines en grammes – Sel en grammes




Certifié FR-BIO-N°
Agriculture UE/Non UE




Séparez les éléments avant de trier

NOM DU PRODUIT

Ingrédients : Ingrédients contenant le % du miel utilisé, allergènes identifiés en gras. Traces d'allergènes. DLUO indiqué sur l'emballage. Poids nets : indiqué en grammes. Notre code emballer.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :
Énergie en kJ et en kcal – Matières grasses en grammes, dont acides gras saturés en grammes – Glucides en grammes, dont Sucres en grammes – Protéines en grammes – Sel en grammes!




Laissez la capsule sur le pot



Tinalisation de votre Commande



PRODUITS À FABRIQUER	Quantité totale de produit commandée	Soit quantité miel à fournir	Tarif unitaire HT	TOTAL HT
Nougat	20 kg kg	16,15 € €
	(≥ 40 kg) kg	15,15 € €
Nougat BIO	20 kg kg	18,40 € €
	(≥ 40 kg) kg	17,40 € €
Pains d'Épices (en pains de 225 g) pains kg	2,07 € €
Nonnettes (en 65 g) nonnettes kg	0,82 € €
Nonnettes (en 35 g) nonnettes kg	0,45 € €
Confitures (en pots de 220 g) pots kg	3,60 € €
Étiquettes blanches étiquettes kg	0,05 € €
Sachets pour papillotes sachets kg	0,11 € €
Quantité totale de miel à fournir			 kg

Date de ma commande : **Date de livraison souhaitée :**
(en tenant compte de nos délais de fabrication)

Nom : Prénom :

Nom du Rucher :

Adresse complète de facturation :

Adresse complète de livraison (si dif.) :

Tél. mobile : E-mail :

Produits avec TVA à 20% (Nougats, étiquettes et sachets)	
Total HT Nougats €
Total HT Étiquettes blanches €
Total HT Sachets papillotes €
Sous-total HT	A €
Montant TVA à 20%	C €

Produits avec TVA à 5,5% (Confitures, pains d'épices et nonnettes)	
Total HT Pains d'épices €
Total HT Nonnettes €
Total HT Confitures €
Sous-total HT	B €
Montant TVA à 5,5%	D €

- Paiement total de ma commande si 1^{ère} commande
- Acompte de 50% pour mes commandes suivantes
- Chèque joint à ma commande
- Virement effectué le :

Montant réglé : €

- J'accepte les conditions générales de ventes telles que définies en pages 13-14.

Date de ma commande :

Signature précédée de la mention manuscrite « Bon pour accord » :

Frais de port HT (offerts à partir de 650,00 € HT de commande, sinon forfait de 35,00 € HT de participation aux frais de port)	E €
Montant TVA Frais de port (20%)	F €

TOTAL GÉNÉRAL HT (A+B+E)	G €
TOTAL TVA 20% + 5,5% (C+D+F)	H €
TOTAL GÉNÉRAL TTC (G+H) €

Votre commande doit être adressée à :
DÉLICES DES ABEILLES - ZA de Bellevue - 23230 GOUZON
 Tél. 05 55 81 73 45 - contact@delicesdesabeilles.fr

Nom du rucher ou raison sociale :

Nom, prénom :

Adresse de facturation :

.....

DÉLICES DES ABEILLES
Zone Artisanale de Bellevue
23230 GOUZON

Expédition de miel

Bon de livraison n° : du : / /

Par le présent document, je certifie avoir livré un total de kg de miel à la société Délices des Abeilles, pour la fabrication de mes produits, répartis selon la liste qui suit :

- | | | |
|--|--|-------------------------------------|
| - kg de miel pour la fabrication de nougat | <input type="checkbox"/> Miel de printemps | <input type="checkbox"/> Miel d'été |
| - kg de miel pour la fabrication de pains d'épices | <input type="checkbox"/> Miel de printemps | <input type="checkbox"/> Miel d'été |
| - kg de miel pour la fabrication de nonnettes | <input type="checkbox"/> Miel de printemps | <input type="checkbox"/> Miel d'été |
| - kg de miel pour la fabrication de confitures | <input type="checkbox"/> Miel de printemps | <input type="checkbox"/> Miel d'été |

Signature :

Nom du rucher ou raison sociale :

Nom, prénom :

Adresse de facturation :

.....

DÉLICES DES ABEILLES
Zone Artisanale de Bellevue
23230 GOUZON

Expédition de miel BIO

Bon de livraison n° : du : / /

Par le présent document, je certifie avoir livré un total de 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 :

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE 2024 - FABRICATION À FAÇON



Informations légales

Siège Social : Délices des Abeilles, ZA de Bellevue, 23230 Gouzon.
Entreprise immatriculée au RCS de Guéret sous le n° B492081161.
Capital social : 140 000.00 €.
SIRET : 49208118100027.
Code APE : 1082Z (Fabricant de la confiserie, chocolaterie, biscuiterie).
N° TVA intracommunautaire : FR10 492081161
Téléphone : 05 55 81 73 45. E-mail : contact@delicesdesabeilles.fr

Toute prise de commande à façon suppose la consultation préalable des présentes conditions générales de vente.

1- Préambule

La signature du présent bon de commande a valeur de contrat et de commande définitive, après la confirmation par la direction de Délices des Abeilles. Elle inclut l'acceptation des conditions générales de vente telles que définies ci-après. Celles-ci prévalent sur toutes conditions générales d'achat de l'acheteur et sont systématiquement adressées ou remises à chaque acheteur. En conséquence, le fait pour l'acheteur de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve de celui-ci aux tarifs et aux présentes conditions générales de ventes.

2- Commande

Pour toute première commande, l'acheteur doit régler intégralement la commande avant expédition ou remise en main propre. Les commandes suivant la première seront réglées avec un acompte de 50% (à la commande), le solde à 30 jours nets de facturation.
Délices des Abeilles n'accepte que les commandes écrites, passées par e-mail, les commandes par téléphone devant systématiquement être confirmées par un écrit. La com-

mande de l'acheteur ne sera valide qu'après confirmation, par e-mail, de Délices des Abeilles.

Les quantités commandées concernant la fabrication du nougat pourront être réajustées à la facturation suivant les chutes après découpe du produit. Une commande de nougat pourra donc contenir plus ou moins d'articles par rapport à la quantité totale initialement commandée et les étiquettes ou sachets pour emballage de papillotes seront facturées en fonction du résultat réel obtenu en produit fini. Les chutes de produits seront intégrées à la commande sans supplément facturé. Dans le cas où il resterait un excédent de miel, suite à la fabrication commandée par l'acheteur, celui-ci sera soit retourné avec la marchandise dans son contenant d'origine, soit à la demande de l'acheteur, conservé en stock dans les locaux de Délices des Abeilles pour une future fabrication. Tous les contenants doivent obligatoirement être identifiés au nom de l'acheteur et/ou nom du rucher, ainsi que la quantité de miel qu'il contient à l'expédition. Le contenant de l'acheteur vide sera également retourné à l'acheteur avec sa commande de produits.

Obligations pour les fabrications du nougat BIO : la certification sera demandée pour chaque fabrication, ainsi qu'un bon de livraison de miel BIO contenant l'origine florale de celui-ci, son numéro de lot et la quantité expédiée.

3- Expédition du miel par l'acheteur

L'acheteur devra expédier son miel à Délices des Abeilles, ZA de Bellevue, 23230 Gouzon, pour la fabrication à façon de ses produits, à ses frais, avec le transporteur qu'il aura choisi. Le miel devra être ex-

pédié dans un bidon plastique alimentaire (PEHD) avec poignées incrustées pour éviter toute casse lors du transport et devra obligatoirement être identifié avec le nom de l'acheteur et/ou celui de son rucher, ainsi que la quantité de miel qu'il contient. Le bon de commande devra être inséré dans un porte document (par ex. une pochette adhésive) qui sera collé sur le bidon. L'acheteur peut également choisir son propre contenant pour expédier son miel, mais à ses risques et périls. Délices des Abeilles ne pourra être tenu responsable si le colis est endommagé lors du transport et pourra refuser celui-ci sans qu'aucune réclamation ne soit juridiquement recevable par le fabricant à façon. L'acheteur devra dans ce cas refaire un envoi de miel à ses frais, s'il souhaite maintenir sa commande.

4- Tarifs, délais et livraisons

Nos tarifs figurant sur le bon de commande s'entendent hors taxes. Ils sont susceptibles de révision, notamment pour tenir compte des variations des coûts des matières premières, des énergies et autres variables entrant dans le prix de revient de la fabrication des produits. Tous nouveaux tarifs et nouvelles conditions de vente seront applicables à leur date d'entrée en vigueur, annulant et remplaçant ceux existant. Délices des Abeilles s'engage à communiquer à ses clients ses nouveaux tarifs et CGV en cas de modification.

Les délais de livraisons varient en fonction de la période saisonnière de Délices des Abeilles :

- de janvier à août, pour être prise en compte, toute commande doit être adressée à Délices des Abeilles au moins 21 jours (date de réception de la commande et du miel de l'acheteur) avant la date souhaitée

de livraison des produits ;
● de septembre à décembre, pour être prise en compte, toute commande doit être adressée à Délices des Abeilles au moins 30 jours (date de réception de la commande et du miel de l'acheteur) avant la date souhaitée de livraison des produits.

Les commandes de confitures à façon comportent un délai de livraison beaucoup plus long qui peut varier de 15 à 45 jours, en fonction des livraisons des matières premières commandées par Délices des Abeilles, qui s'engage à prévenir l'acheteur par e-mail si les délais dépassent ces 45 jours.

Une commande ne devient définitive que lorsqu'elle vous a été confirmée comme acceptée par la Direction de Délices des Abeilles. Les dépassements de délais de livraison ne peuvent donner lieu ni à dommages et intérêts, ni à annulation des commandes en cours. Aucun dédommagement ne pourra être accordé par Délices des Abeilles. La livraison est effectuée à l'adresse précise indiquée par l'acheteur.

Dès la livraison des produits, ceux-ci sont placés sous la responsabilité de l'acheteur, qui supporte alors tous risques : vol, perte, détérioration et autres dommages. L'acheteur reste donc libre de souscrire une assurance garantissant ces risques.

Notre facturation est basée sur le tarif en vigueur à la date de livraison. Délices des Abeilles se réserve le droit, le cas échéant, de modifier en cours d'année certains prix figurant au présent tarif ; le client en sera averti lors de la commande qui suivra cette modification. Une facture est établie pour chaque livraison et délivrée une fois la livraison effectuée.

5- Participation aux frais de port

Nos expéditions se font uniquement en France métropolitaine et sont effectuées en franco de port pour toute commande supérieure ou égale à 650,00 € HT ; toute commande inférieure à ce montant sera majorée de la somme de 35,00 € HT pour participation aux frais de port.

6- Livraison, réclamation

Les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur, sous la responsabilité du transporteur. Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur, les réclamations sur les vices apparents ou sur la non-conformité du produit livré au produit commandé ou au bordereau d'expédition, doivent être formulées par écrit auprès de Délices des Abeilles dans les 7 jours suivant la livraison de la commande. Il appartient à l'acheteur de fournir toute justification quant à la réalité des anomalies, produits manquants, défauts apparents constatés. A défaut de réclamation écrite de l'acheteur dans le délai imparti, les produits livrés par Délices des Abeilles seront réputés conformes à la commande en qualité et en quantité.

En cas d'avarie ou de produits manquants au moment de la livraison par le transporteur, l'acheteur doit impérativement établir les constatations nécessaires, sous forme de réserves écrites sur la lettre de voiture du transporteur, en présence du livreur, d'en informer Délices des Abeilles dans les 24 heures qui suivent la livraison de la commande et de lui transmettre toutes les preuves nécessaires dans les 48 heures suivant cette même livraison, ceci pour permettre à Délices des Abeilles de prendre ses dispositions auprès du transporteur. Faute de quoi, aucun dédommagement ne sera envisageable par Délices des Abeilles.

L'acheteur doit donc formuler des réserves sur la lettre de voiture du transporteur, en présence du livreur et doit obligatoirement décrire les anomalies à l'intérieur de la palette et non sur l'apparence extérieure :

- décrire avec précision le nombre de colis endommagés, ainsi que la nature et le nombre total des produits endommagés. Sans ces réserves précises, aucun remboursement ni échange ne pourra être demandé à Délices des Abeilles ;
- informer Délices des Abeilles dans les 24 heures maximum par e-mail :

contact@delicesdesabeilles.fr, ou par téléphone au 05 55 81 73 45 (confirmé par un écrit) ;

• si le contrôle des produits ne peut pas se faire immédiatement en présence du livreur et que la palette est abîmée, refuser impérativement la palette.

A noter : la mention « sous réserve de déballage » n'a aucune valeur juridique.

7- Conditions de paiement

Tous nos produits sont payables exclusivement à Délices des Abeilles. Le paiement de la facture de la première livraison doit être effectué à la commande, en tenant compte de la TVA applicable au jour de celle-ci. Pour la suite, sauf conditions spécifiques dûment justifiées et portées au bon de commande, le règlement interviendra à 30 jours nets de facturation. Aucun escompte ne sera accordé pour paiement anticipé.

Des pénalités de retard sont automatiquement dues à Délices des Abeilles, et ce sans aucune formalité, le jour suivant la date de paiement figurant sur la facture : seront exigibles, conformément à l'article L 441-6 du code de commerce, une indemnité calculée sur la base de trois fois le taux d'intérêt légal en vigueur. L'assiette de calcul de ces pénalités de retard correspond au montant TTC dû par l'acheteur, porté sur la facture. De plus, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40,00 € (décret n°2012-1115 du 02/10/2012) sera également due par l'acheteur. Ces pénalités convenues de façon formelle entre les parties ne nécessiteront aucune mise en demeure préalable. Le non-paiement d'une échéance entraînera automatiquement l'exigence du règlement de la totalité des sommes dues, ainsi que la suspension des commandes et livraisons en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action.

Si Délices des Abeilles constate des retards de règlement réguliers d'un acheteur, le paiement deviendra alors immédiatement exigible à chaque commande avant son expédition et ne pourra en aucun cas faire part d'une réclamation par l'acheteur. Dans ce cas, toute commande non réglée à la commande ne sera pas prise en compte.

8- Réserve de propriété

Conformément à la Loi du 25/01/1985, tous les produits restent la

propriété inaliénable de Délices des Abeilles jusqu'à l'encaissement intégral des sommes dues au titre des factures les concernant. En cas d'opposition du client à la restitution des produits impayés, une simple ordonnance de référé vaudra résolution de la vente et autorisation de reprise des marchandises de plein droit. Dans un tel cas, et malgré la clause de réserve de propriété, le client supportera tous les risques du transport des produits concernés, ainsi que tous ceux qui pourraient découler de leur prise en possession ; l'acheteur sera alors réputé avoir souscrit un contrat d'assurance en conséquence, la charge de celui-ci lui incombant exclusivement. En cas d'inexécution de ses obligations par l'acheteur, les produits pourront être repris par Délices des Abeilles, à tout moment, au frais de l'acheteur et ce sans préjudice au profit du fabricant à façon de tout dommage-intérêt. Délices des Abeilles et le transporteur qu'il aura choisi seront à ce titre autorisés à pénétrer dans les locaux de l'acheteur pour enlever les produits visés par la clause de réserve de propriété. Cette procédure n'est pas exclusive : Délices des Abeilles pourra décider d'engager d'autres actions ou procédures judiciaires.

9- Retour de produits

Lorsque le produit livré est conforme au produit commandé, aucun retour ne sera accepté par Délices des Abeilles. Les frais et les risques du retour demeurent en toutes circonstances à la charge de l'acheteur.

Tout retour accepté par Délices des Abeilles entraînera l'établissement d'un avoir au profit de l'acheteur ou le remplacement des produits concernés, après vérifications qualitative et quantitative des produits retournés, et ce à l'exclusion de tous dommages et intérêts au profit de l'acheteur.

10- Date limite d'utilisation des produits et de stockage de ceux-ci

L'acheteur étant le seul responsable de la gestion de son stock, Délices des Abeilles ne se voit nullement obligé, en cas de produits approchant ou ayant dépassé leur date limite d'utilisation, à procéder à un quelconque échange ou remboursement.

Le stockage des produits est placé sous la responsabilité de l'acheteur

qui supporte alors tous risques, pertes, détériorations ou dommages. L'acheteur est dès lors libre de souscrire une assurance garantissant ces risques : perte, détériorations ou dommages. Le stockage des produits doit se faire dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité et de la chaleur. Le nougat étant très sensible aux parasites alimentaires, il est très important de stocker les produits dans un endroit sain. Délices des Abeilles ne pourra être tenu responsable d'une contamination des produits stockés chez l'acheteur, qui ne pourra demander un dédommagement, un échange ou un remboursement en réparation d'un préjudice constaté en telle circonstance. L'acheteur aura alors la responsabilité et l'obligation sanitaires de détruire les produits ainsi contaminés.

11- Élection de domicile

Les parties déclarent faire élection de domicile ou de siège social comme indiqué au bon de commande. En cas de changement intervenant entre sa signature et le paiement intégral d'une commande, la partie concernée aura obligation d'en informer l'autre partie dans un délai de 48 heures suivant l'événement, par voie de lettre recommandée avec avis de réception, ou par toute autre voie contre confirmation écrite de prise en compte par l'autre partie.

12- Litige

Les présentes conditions générales de vente sont régies par le droit français. En cas de litige, trouvant son origine dans l'exécution d'un bon de commande et des présentes conditions générales de vente de Délices des Abeilles et n'ayant pu trouver d'issue communément jugée équitable par la négociation directe, les parties déclarent que le Tribunal de Commerce de Guéret (23000) est seul compétent.

13- Acceptation de l'acheteur

Les présentes conditions générales de vente ainsi que les tarifs sont expressément agréés et acceptés par l'acheteur, qui déclare et reconnaît en avoir pris connaissance, renonçant, de ce fait en toute connaissance de cause, à se prévaloir de tout document contradictoire et, notamment, de ses éventuelles propres conditions générales d'achat.



DÉLICES DES ABEILLES - Zone Artisanale de Bellevue - 23230 GOUZON
Tél. 05 55 81 73 45 -contact@delicesdesabeilles.fr
WWW.DELICESDESABEILLES.FR