

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

BON DE COMMANDE / TARIFS APPLICABLES AU 01/04/2026

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 amande en barres de 70 g, 48 pains d'épices de 225 g, 120 nonnettes de 35 g et 96 pots de confitures de 220 g, ces produits vous rapporteront...

### VOS COÛTS DE FABRICATION :

• vous nous expédiez 27,12 kg de miel par la poste (frais d'expédition) =	39,59 € TTC
• nous vous fabriquons 40 kg de nougat en barres de 70 g =	765,60 € TTC
• nous vous fabriquons 48 pains d'épices de 225 g =	108,37 € TTC
• nous vous fabriquons 120 nonnettes de 35 g =	64,57 € TTC
• nous vous fabriquons 96 pots de confitures au miel de 220 g =	364,61 € TTC
<b>Votre coût total pour la fabrication =</b>	<b>1 342,74 € TTC</b>

### LA VENTE DE VOS PRODUITS :

• 571 barres de nougat amande de 70 g (à 4,00 € l'une) =	2 284,00 € TTC
• 48 pains d'épices de 225 g (à 5,00 € l'un) =	240,00 € TTC
• 120 nonnettes de 35 g (à 0,90 € l'une) =	108,00 € TTC
• 96 pots de confitures au miel de 220 g (à 5,90 € l'un) =	566,40 € TTC
<b>Total de la vente de vos produits =</b>	<b>3 198,40 € TTC</b>



**Vos 27,12 kg de miel vous rapportent (3 198,40 € - 1 342,74 €) =**  
**SOIT VOTRE MIEL VALORISÉ À 68,42 € LE KG !**



## AU SOMMAIRE DE CE CATALOGUE

■ Le miel à nous expédier :	page 2
■ Commande Nougat :	page 3
■ Commande Pains d'épices 225 g :	page 4
■ Commande Pains d'épices 70 g :	page 5
■ Commande Nonnettes 65 g :	pages 6
■ Commande Nonnettes 35 g :	pages 7
■ Commande Confitures au Miel :	page 8
■ Commande d'étiquettes blanches et de sachets :	page 9
■ Finalisation de votre commande :	page 10
■ Bon de livraison, expédition de votre Miel :	page 11
■ Conditions générales de vente :	pages 12-13

# 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 ?

Vous pouvez nous expédier votre miel dans un bidon alimentaire en PEHD, avec poignées incrustées. Ce bidon est spécialement conçu pour le transport, afin d'éviter tout risque de casse.

Aucun emballage supplémentaire n'est nécessaire : il vous suffit de coller l'étiquette de transport directement sur le bidon et de joindre obligatoirement les documents nécessaires (bon de commande, bon de livraison du miel expédié, chèque le cas échéant), puis de le remettre au transporteur de votre choix.

**CHAQUE BIDON DEVRA OBLIGATOIREMENT ÊTRE IDENTIFIÉ AVEC VOTRE NOM ET LE NOM DE VOTRE RUCHER, AINSI QUE LA QUANTITÉ DE MIEL EXPÉDIÉ (POIDS NET DU MIEL CONTENU DANS LE BIDON).**

Avec l'expédition de vos produits finis, nous vous retournerons votre bidon, afin que vous puissiez le réutiliser pour vos prochains envois de miel.



**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 = 16,95 € HT le kg**  
**Pour 40 à 60 kg cumulés de Nougat = 15,95 € HT le kg**  
**À partir de 80 kg cumulés de Nougat = 15,30 € HT le kg**

QUANTITÉ COMMANDÉE	NOUGAT AMANDE	NOUGAT PISTACHE	NOUGAT AGRUMES
	<input type="checkbox"/> <b>20 kg</b> (Fourniture de 6,3 kg de miel) <input type="checkbox"/> <b>40 kg</b> (Fourniture de 12,6 kg de miel)	<input type="checkbox"/> <b>20 kg</b> (Fourniture de 5,5 kg de miel) <input type="checkbox"/> <b>40 kg</b> (Fourniture de 11 kg de miel)	<input type="checkbox"/> <b>20 kg</b> (Fourniture de 5,36 kg de miel) <input type="checkbox"/> <b>40 kg</b> (Fourniture de 10,72 kg de miel)
	<input type="checkbox"/> <b>60 kg</b> (Fourniture de 18,9 kg de miel) <input type="checkbox"/> <b>80 kg</b> (Fourniture de 25,2 kg de miel)	<input type="checkbox"/> <b>60 kg</b> (Fourniture de 16,5 kg de miel) <input type="checkbox"/> <b>80 kg</b> (Fourniture de 22 kg de miel)	<input type="checkbox"/> <b>60 kg</b> (Fourniture de 16,08 kg de miel) <input type="checkbox"/> <b>80 kg</b> (Fourniture de 21,44 kg de miel)
	<input type="checkbox"/> <b>100 kg</b> (Fourniture de 31,5 kg de miel) <input type="checkbox"/> <b>120 kg</b> (Fourniture de 37,8 kg de miel)	<input type="checkbox"/> <b>100 kg</b> (Fourniture de 27,5 kg de miel) <input type="checkbox"/> <b>120 kg</b> (Fourniture de 33 kg de miel)	<input type="checkbox"/> <b>100 kg</b> (Fourniture de 26,8 kg de miel) <input type="checkbox"/> <b>120 kg</b> (Fourniture de 32,16 kg de miel)
RÉPARTITION	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 COMMANDÉE	NOUGAT CARAMEL	NOUGAT PRALINE
	<input type="checkbox"/> <b>20 kg</b> (Fourniture de 2,9 kg de miel) <input type="checkbox"/> <b>40 kg</b> (Fourniture de 5,8 kg de miel)	<input type="checkbox"/> <b>20 kg</b> (Fourniture de 5,22 kg de miel) <input type="checkbox"/> <b>40 kg</b> (Fourniture de 10,44 kg de miel)
	<input type="checkbox"/> <b>60 kg</b> (Fourniture de 8,7 kg de miel) <input type="checkbox"/> <b>80 kg</b> (Fourniture de 11,6 kg de miel)	<input type="checkbox"/> <b>60 kg</b> (Fourniture de 15,66 kg de miel) <input type="checkbox"/> <b>80 kg</b> (Fourniture de 20,88 kg de miel)
	<input type="checkbox"/> <b>100 kg</b> (Fourniture de 14,5 kg de miel) <input type="checkbox"/> <b>120 kg</b> (Fourniture de 17,4 kg de miel)	<input type="checkbox"/> <b>100 kg</b> (Fourniture de 26,1 kg de miel) <input type="checkbox"/> <b>120 kg</b> (Fourniture de 31,32 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 pour 20 kg de Nougat : ..... kg à 16,95 € HT le kg, soit un total de ..... € HT**  
**Total pour 40 à 60 kg de Nougat : ..... kg à 15,95 € HT le kg, soit un total de ..... € HT**  
**Total à partir de 80 kg de Nougat : ..... kg à 15,30 € 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 DE 225 G

Pour 48 à 144 Pains d'épices cumulés = 2,14 € HT l'un  
 Pour 192 à 336 Pains d'épices cumulés = 2,10 € HT l'un  
 À partir de 384 Pains d'épices cumulés = 2,07 € HT l'un

QUANTITÉ COMMANDÉE EN 225 G	<b>PAIN D'ÉPICES NATURE en pain de 225 g</b>		<b>PAIN D'ÉPICES AUX ÉCORCES D'ORANGE en pain de 225 g</b>		<b>PAIN D'ÉPICES À LA FIGUE en pain de 225 g</b>	
	<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"/> 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"/> 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)	<input type="checkbox"/> 240 pains (Fourniture de 31,5 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 288 pains (Fourniture de 37,8 kg de miel)
	<input type="checkbox"/> 336 pains (Fourniture de 46,2 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 384 pains (Fourniture de 52,8 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 336 pains (Fourniture de 44,1 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 384 pains (Fourniture de 50,4 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 336 pains (Fourniture de 44,1 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 384 pains (Fourniture de 50,4 kg de miel)
	<b>PAIN D'ÉPICES AU CITRON en pain de 225 g</b>		<b>PAIN D'ÉPICES À L'ABRICOT en pain de 225 g</b>			
	<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"/> 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 18,9 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 192 pains (Fourniture de 25,2 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 31,5 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 288 pains (Fourniture de 37,8 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)		
	<input type="checkbox"/> 336 pains (Fourniture de 44,1 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 384 pains (Fourniture de 50,4 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 336 pains (Fourniture de 44,1 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 384 pains (Fourniture de 50,4 kg de miel)		



Total pour 48 à 144 Pains d'épices : ..... pains à 2,14 € HT l'un, soit un total de ..... € HT  
 Total pour 192 à 336 Pains d'épices : ..... pains à 2,10 € HT l'un, soit un total de ..... € HT  
 Total à partir de 384 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 de 225 g : ..... 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.

### PAINS D'ÉPICES DE 70 G

Pour 152 Pains d'épices = 0,98 € HT l'un  
 Pour 304 à 456 Pains d'épices cumulés = 0,95 € HT l'un  
 À partir de 608 Pains d'épices cumulés = 0,92 € HT l'un

<b>QUANTITÉ COMMANDÉE EN 70 G</b>	<b>PAIN D'ÉPICES NATURE en pain de 70 g</b>	<b>PAIN D'ÉPICES AUX ÉCORCES D'ORANGE en pain de 70 g</b>	<b>PAIN D'ÉPICES À LA FIGUE en pain de 70 g</b>					
	<input type="checkbox"/> 152 pains (Fourniture de 6,6 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 304 pains (Fourniture de 13,2 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 152 pains (Fourniture de 6,3 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 304 pains (Fourniture de 12,6 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 152 pains (Fourniture de 6,3 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 304 pains (Fourniture de 12,6 kg de miel)		
	<input type="checkbox"/> 456 pains (Fourniture de 19,8 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 608 pains (Fourniture de 26,4 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 456 pains (Fourniture de 18,9 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 608 pains (Fourniture de 25,2 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 456 pains (Fourniture de 18,9 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 608 pains (Fourniture de 25,2 kg de miel)		
	<b>PAIN D'ÉPICES AU CITRON en pain de 70 g</b>	<b>PAIN D'ÉPICES À L'ABRICOT en pain de 70 g</b>	Pour atteindre notre quantité minimale de fabrication, vous pouvez aussi commander 24 pains d'épices de 225g et 76 pains d'épices de 70g.  Merci de nous contacter pour l'établissement d'un devis.					
	<input type="checkbox"/> 152 pains (Fourniture de 6,3 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 304 pains (Fourniture de 12,6 kg de miel)					<input type="checkbox"/> 152 pains (Fourniture de 6,3 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 304 pains (Fourniture de 12,6 kg de miel)
	<input type="checkbox"/> 456 pains (Fourniture de 18,9 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 608 pains (Fourniture de 25,2 kg de miel)					<input type="checkbox"/> 456 pains (Fourniture de 18,9 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 608 pains (Fourniture de 25,2 kg de miel)



Pain d'épices 70 g



Pain d'épices 225 g

Total pour 152 Pains d'épices : ..... pains à 0,98 € HT l'un, soit un total de ..... € HT  
 Total pour 304 à 456 Pains d'épices : ..... pains à 0,95 € HT l'un, soit un total de ..... € HT  
 Total à partir de 608 Pains d'épices : ..... pains à 0,92 € HT l'un, soit un total de ..... € HT  
 Quantité totale de miel à fournir pour la fabrication des pains d'épices de 70 g : ..... kg

Vos pains d'épices de 70 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 38.

### NONNETTES DE 65 G

Pour 40 à 120 Nonnettes cumulées = 0,90 € HT l'une  
 Pour 160 à 280 Nonnettes cumulées = 0,86 € HT l'une  
 À partir de 320 Nonnettes cumulées = 0,84 € HT l'une

QUANTITÉ COMMANDÉE EN 65 G	<b>NONNETTE 65 G À LA CONFITURE D'ORANGE</b>		<b>NONNETTE 65 G À LA CONFITURE DE MYRTILLE</b>		<b>NONNETTE 65 G AU CHOCOLAT</b>	
	<input type="checkbox"/> 40 nonnettes (Fourniture de 1,28 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 80 nonnettes (Fourniture de 2,56 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 40 nonnettes (Fourniture de 1,28 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 80 nonnettes (Fourniture de 2,56 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 40 nonnettes (Fourniture de 1,28 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 80 nonnettes (Fourniture de 2,56 kg de miel)
	<input type="checkbox"/> 120 nonnettes (Fourniture de 3,84 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 160 nonnettes (Fourniture de 5,12 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 120 nonnettes (Fourniture de 3,84 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 160 nonnettes (Fourniture de 5,12 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 120 nonnettes (Fourniture de 3,84 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 160 nonnettes (Fourniture de 5,12 kg de miel)
	<input type="checkbox"/> 200 nonnettes (Fourniture de 6,4 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 240 nonnettes (Fourniture de 7,68 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 200 nonnettes (Fourniture de 6,4 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 240 nonnettes (Fourniture de 7,68 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 200 nonnettes (Fourniture de 6,4 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 240 nonnettes (Fourniture de 7,68 kg de miel)
	<input type="checkbox"/> 280 nonnettes (Fourniture de 8,96 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 320 nonnettes (Fourniture de 10,24 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 280 nonnettes (Fourniture de 8,96 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 320 nonnettes (Fourniture de 10,24 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 280 nonnettes (Fourniture de 8,96 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 320 nonnettes (Fourniture de 10,24 kg de miel)
	<b>NONNETTE 65 G À LA CONFITURE DE FRAISE</b>		<b>NONNETTE 65 G À LA CONFITURE D'ABRICOT</b>		<b>NONNETTE 65 G À LA GELÉE DE CASSIS</b>	
	<input type="checkbox"/> 40 nonnettes (Fourniture de 1,28 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 80 nonnettes (Fourniture de 2,56 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 40 nonnettes (Fourniture de 1,28 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 80 nonnettes (Fourniture de 2,56 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 40 nonnettes (Fourniture de 1,28 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 80 nonnettes (Fourniture de 2,56 kg de miel)
	<input type="checkbox"/> 120 nonnettes (Fourniture de 3,84 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 160 nonnettes (Fourniture de 5,12 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 120 nonnettes (Fourniture de 3,84 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 160 nonnettes (Fourniture de 5,12 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 120 nonnettes (Fourniture de 3,84 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 160 nonnettes (Fourniture de 5,12 kg de miel)
<input type="checkbox"/> 200 nonnettes (Fourniture de 6,4 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 240 nonnettes (Fourniture de 7,68 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 200 nonnettes (Fourniture de 6,4 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 240 nonnettes (Fourniture de 7,68 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 200 nonnettes (Fourniture de 6,4 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 240 nonnettes (Fourniture de 7,68 kg de miel)	
<input type="checkbox"/> 280 nonnettes (Fourniture de 8,96 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 320 nonnettes (Fourniture de 10,24 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 280 nonnettes (Fourniture de 8,96 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 320 nonnettes (Fourniture de 10,24 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 280 nonnettes (Fourniture de 8,96 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 320 nonnettes (Fourniture de 10,24 kg de miel)	

Total pour 40 à 120 Nonnettes : ..... nonnettes à 0,90 € HT l'un, soit un total de ..... € HT  
 Total pour 160 à 280 Nonnettes : ..... nonnettes à 0,86 € HT l'un, soit un total de ..... € HT  
 Total à partir de 320 Nonnettes : ..... nonnettes à 0,84 € HT l'un, soit un total de ..... € HT  
 Quantité totale de miel à fournir pour la fabrication des nonnettes de 65 g : ..... 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. Conditionnement par carton de 40 nonnettes.



### NONNETTES DE 35 G

Pour 40 à 120 Nonnettes cumulées = 0,51 € HT l'une  
 Pour 160 à 280 Nonnettes cumulées = 0,48 € HT l'une  
 À partir de 320 Nonnettes cumulées = 0,46 € HT l'une

QUANTITÉ COMMANDÉE EN 35 G	<b>NONNETTE 35 G À LA CONFITURE D'ORANGE</b>		<b>NONNETTE 35 G À LA CONFITURE DE MYRTILLE</b>		<b>NONNETTE 35 G AU CHOCOLAT</b>	
	<input type="checkbox"/> 40 nonnettes (Fourniture de 0,64 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 80 nonnettes (Fourniture de 1,28 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 40 nonnettes (Fourniture de 0,64 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 80 nonnettes (Fourniture de 1,28 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 40 nonnettes (Fourniture de 0,64 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 80 nonnettes (Fourniture de 1,28 kg de miel)
	<input type="checkbox"/> 120 nonnettes (Fourniture de 1,92 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 160 nonnettes (Fourniture de 2,56 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 120 nonnettes (Fourniture de 1,92 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 160 nonnettes (Fourniture de 2,56 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 120 nonnettes (Fourniture de 1,92 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 160 nonnettes (Fourniture de 2,56 kg de miel)
	<input type="checkbox"/> 200 nonnettes (Fourniture de 3,2 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 240 nonnettes (Fourniture de 3,84 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 200 nonnettes (Fourniture de 3,2 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 240 nonnettes (Fourniture de 3,84 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 200 nonnettes (Fourniture de 3,2 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 240 nonnettes (Fourniture de 3,84 kg de miel)
	<input type="checkbox"/> 280 nonnettes (Fourniture de 4,48 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 320 nonnettes (Fourniture de 5,12 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 280 nonnettes (Fourniture de 4,48 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 320 nonnettes (Fourniture de 5,12 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 280 nonnettes (Fourniture de 4,48 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 320 nonnettes (Fourniture de 5,12 kg de miel)
	<b>NONNETTE 35 G À LA CONFITURE DE FRAISE</b>		<b>NONNETTE 35 G À LA CONFITURE D'ABRICOT</b>		<b>NONNETTE 35 G À LA GELÉE DE CASSIS</b>	
	<input type="checkbox"/> 40 nonnettes (Fourniture de 0,64 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 80 nonnettes (Fourniture de 1,28 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 40 nonnettes (Fourniture de 0,64 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 80 nonnettes (Fourniture de 1,28 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 40 nonnettes (Fourniture de 0,64 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 80 nonnettes (Fourniture de 1,28 kg de miel)
	<input type="checkbox"/> 120 nonnettes (Fourniture de 1,92 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 160 nonnettes (Fourniture de 2,56 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 120 nonnettes (Fourniture de 1,92 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 160 nonnettes (Fourniture de 2,56 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 120 nonnettes (Fourniture de 1,92 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 160 nonnettes (Fourniture de 2,56 kg de miel)
<input type="checkbox"/> 200 nonnettes (Fourniture de 3,2 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 240 nonnettes (Fourniture de 3,84 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 200 nonnettes (Fourniture de 3,2 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 240 nonnettes (Fourniture de 3,84 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 200 nonnettes (Fourniture de 3,2 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 240 nonnettes (Fourniture de 3,84 kg de miel)	
<input type="checkbox"/> 280 nonnettes (Fourniture de 4,48 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 320 nonnettes (Fourniture de 5,12 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 280 nonnettes (Fourniture de 4,48 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 320 nonnettes (Fourniture de 5,12 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 280 nonnettes (Fourniture de 4,48 kg de miel)	<input type="checkbox"/> 320 nonnettes (Fourniture de 5,12 kg de miel)	

Total pour 40 à 120 Nonnettes : ..... nonnettes à 0,51 € HT l'un, soit un total de ..... € HT

Total pour 160 à 280 Nonnettes : ..... nonnettes à 0,48 € HT l'un, soit un total de ..... € HT

Total à partir de 320 Nonnettes : ..... nonnettes à 0,46 € HT l'un, soit un total de ..... € HT

Quantité totale de miel à fournir pour la fabrication des nonnettes de 35 g : ..... 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. Conditionnement par carton de 40 nonnettes.



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

QUANTITÉ COMMANDÉE	CONFITURE DE MYRTILLE AU MIEL en pots de 220 g		CONFITURE D'ABRICOT AU MIEL en pots de 220 g		CONFITURE DE FRAISE AU MIEL 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"/> 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 24 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)

QUANTITÉ COMMANDÉE	CONFITURE DE FRAMBOISE AU MIEL en pots de 220 g		CONFITURE DE FIGUE AU MIEL 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 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 au miel sont cuites au chaudron, puis conditionnées en pots verre de 212 ml.

La date de durabilité minimale est de 24 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	Amande	Pistache	Agrumes	Caramel	Praline
	Nougat barres de 100 g	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes
	Nougat barres de 70 g	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes
	Nougat papillotes en 100 g	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes
	Nougat papillotes en 150 g	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes
	Nougat papillotes en 200 g	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes
SACHETS POUR LES NOUGATS EN PAPILOTES						
Sachets pour papillotes	..... sachets					

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

QTÉS COM.	ÉTIQUETTES BLANCHES POUR LES PAINS D'ÉPICES					
	Produit	Nature	Écorces d'Orange	Figue	Citron	Abricot
	Pains d'épices de 225 g	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes
Pains d'épices de 70 g	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes	

QTÉS COM.	ÉTIQUETTES BLANCHES POUR LES NONNETTES						
	Produits	Orange	Myrtille	Chocolat	Abricot	Fraise	Cassis
	Nonnettes en 65 g	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes
Nonnettes en 35 g	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes	..... étiquettes	..... 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 emballageur.

**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!




FILM

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 emballageur.

**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!




BARQUETTE + FILM



Séparez les éléments avant de trier

Étiquettes blanches format 70 x 42,3 mm

**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 emballageur.

**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!

POT & CAPSULE

O TRI VERRE

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	..... kg	..... kg	..... €	..... €
Pains d'Épices 225 g	..... pains	..... kg	..... €	..... €
Pains d'Épices 70 g	..... pains	..... kg	..... €	..... €
Nonnettes 65 g	..... nonnettes	..... kg	..... €	..... €
Nonnettes 35 g	..... nonnettes	..... kg	..... €	..... €
Confitures 220 g	..... pots	..... kg	3,60 €	..... €
Étiquettes blanches	..... étiquettes	<del>..... kg</del>	0,05 €	..... €
Sachets pour papillotes	..... sachets	<del>..... kg</del>	0,11 €	..... €
<b>Quantité totale de miel à fournir :</b>		..... kg	<del>..... €</del>	<del>..... €</del>

Date de ma commande : ..... Date de livraison souhaitée : .....

(en tenant compte de nos délais de fabrication)

Nom, prénom : .....

Nom du Rucher : .....

N° SIRET (obligatoire pour la facturation électronique : nouvelle réglementation 2026) : .....

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	..... €
<b>Sous-total HT</b>	<b>A</b> ..... €
<b>Montant TVA à 20%</b>	<b>C</b> ..... €

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

- Paiement intégral (obligatoire pour 1<sup>ère</sup> commande)  
 ou acompte de 50% (pour les suivantes)

**Mode de règlement choisi :**

- chèque joint à ma commande  
 ou virement effectué le : .....  
pour un montant de : ..... €

- J'accepte les conditions générales de ventes telles que définies en pages 12-13.

Date de ma commande : .....

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

<input checked="" type="checkbox"/> Retrait en notre magasin (gratuit)	0,00 €
<input type="checkbox"/> ou Frais de port HT (offerts à partir de 750,00 € HT de commande, sinon forfait de 45,00 € HT de participation aux frais de port)	<b>E</b> ..... €
Montant TVA Frais de port (20%)	<b>F</b> ..... €

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

Votre commande doit être adressée à :

**DÉLICES DES ABEILLES - ZA de Bellevue - 23230 GOUZON**  
Tél. 05 55 81 73 45 - [contact@delicesdesabeilles.fr](mailto: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 :

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE 2026 - 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 au 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.

## 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 expédié 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 in-

séré 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 750,00 € HT ; toute commande inférieure à ce montant sera majorée de la somme de 45,00 € 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](mailto: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 qualitatives et quantitatives 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](mailto:contact@delicesdesabeilles.fr)**  
**WWW.DELICESDESABEILLES.FR**