



les Sucreries
de Gagny

Conditions générales de ventes

ARTICLE 1 : OBJET

Les présentes conditions générales de vente ont pour objet de définir les conditions et modalités entourant la vente et, le cas échéant, les services annexes, des produits fabriqués et distribués par la sucrerie de Gagny (ci après les « Produits »). Elles sont réputées acceptées du seul fait de la validation d'une commande.

ARTICLE 2 : CATALOGUE – TARIFS

Il est immédiatement indiqué que la liste des produits figurant au catalogue pourra évoluer et être modifiée à tout moment, notamment en raison de la saisonnalité des Produits, les sucreries de Gagny se réservant notamment la faculté d'interrompre la fabrication ou la distribution de certains Produits au sein de ses gammes, et de les remplacer ou non, sans que le client ne puisse exiger un quelconque indemnité à ce titre. Les Produits sont vendus conformément aux tarifs applicables en vigueur au jour de la commande.

Ces tarifs s'entendent toutes taxes comprises, hors frais de consignes, de livraison et d'emballages isothermes. Ils sont donnés sous réserve d'erreurs typographique et sont susceptibles de modifications sans préavis. Il est notamment indiqué que pour les produits frais, ces tarifs sont susceptibles d'être modifiés suivant la variation des cours du marché.

2-1 LES CONSIGNES

Les consignes sont exigibles à la commande.

-le client est tenu de rapporter dans les 8 jours les articles consignés. Il Est expressément convenu que, passé ce délai, les sucreries de Gagny sera

En droit de conserver le(s) montant(s) consigné(s).

- les articles consignés perdus ou cassés seront facturés comme indiqué ci après, ce que le client déclare accepter :

Consignes cassolette = 5€/ pièce

Consigne socle pyramides= 50€/ pièce

Consignes saladier = 10€ / pièces

Consignes boîtes isothermes = De 3.20€ à 16€ / pièce

Consigne plat = 20€ / pièce

2-2 LES FRAIS DE LIVRAISON

(nous consulter)

Les livraisons ne sont possibles qu'en fonction de nos disponibilités et doivent faire l'objet d'une acceptation préalable de notre part.

ARTICLE 3 : CONDITIONS ET MODE DE PAIEMENT

3-1 Le paiement s'effectue par chèque, espèce ou carte bancaire au magasin lors du retrait en magasin de la commande.

Lorsque la commande est livrée par nos soins, une signature du bon de livraison est demandée et la facture est envoyée par courrier à l'adresse de facturation indiquée par le client lors de l'accord du devis.

3-2 Conformément aux dispositions légales et réglementaires Applicables, le défaut de paiement dans le délai de 30 jours à compter de la date de livraison donnera lieu à l'application de pénalités égales à un taux de trois fois le taux de l'intérêt légal applicable pour l'année en cours.

3-3 Les modalités de paiement particulières et dérogatoires aux présentes conditions générales, consenties dans le cadre de commandes spéciales, sont expressément stipulées sur le bon de commande qui doit faire l'objet d'un accord écrit des deux parties.

ARTICLE 4 : COMMANDES

4-1 De façon à toujours mieux vous satisfaire, nous vous suggérons D'effectuer vos commandes au moins 48h à l'avance.

4-2 Les commandes peuvent s'effectuer

-09.83.31.37.25

-En boutique

4.3 Toute annulation de commande effectuée moins de 24h avant la date prévue de livraison entraînera de plein droit le paiement d'une pénalité d'un montant égal au montant globale de la facture.

4-4 Les produits réfrigérés, les plateaux repas et les pièces montées doivent être stockés au réfrigérateur.

4-5 Afin de conserver à nos produits toutes leurs qualités gustatives et sanitaires, nous vous conseillons de ne plus les consommer après la fin de la réception. Cependant tout produit n'ayant pas quitté la chaîne de froid peut être conservée 24 heures.

4-6 Il n'est pris aucun engagement sur l'absence de traces d'allergènes dans nos produits.

ARTICLE 5 : LIVRAISONS

5.1 Les délais de livraison ou d'enlèvement des produits indiqués dans la Commande ne commencent à courir qu'à compter du moment où les Acomptes prévus contractuellement ont été versés et où les sucreries de Gagny est en possession de l'ensemble des renseignements nécessaires à l'exécution de la commande.

5.2 Les délais de livraison indiqués sont des délais purement indicatifs. Sauf convention contraire, expresse et écrite, les éventuels retards de Livraison ne donnent lieu à aucune pénalité ni à aucun dédommagement au profit du client.

La responsabilité de la sucrerie de Gagny ne pourra en aucun cas être Engagée du fait d'un retard de livraison.

5-3 Dès la sortie des locaux de la société les pains de Gagny et dès que le bon de

Livraison à été signé, les produits sont placés sous la responsabilité du client qui supporte alors tous les risques, pertes ou dommages et prend les couvertures nécessaires (temps et températures de conservation des produits livrés).

ARTICLE 6 : QUALITE - RECLAMATIONS

6.1. Les Produits sont réputés avoir été réceptionnés en parfait état et Être conformes à la commande en tous points. Tout aspect anormal des colis ou défaut de conformité à la commande doit faire l'objet de Réserves immédiates auprès du livreur.

6.2. Toute réclamation de nature quantitative devra être signalée aux sucreries de Gagny par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai maximum de quarante-huit (48) heures après réception des Produits. Elle devra, en outre, avoir fait l'objet de réserves sur le bordereau du livreur.

6.3. Toute réclamation de nature qualitative devra être signalée aux sucreries de Gagny par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai maximum de huit (8) jours après réception des Produits. Elle devra être dûment justifiée.

6.4. Nonobstant les dispositions indiquées ci-dessus, aucune réclamation, de quelque nature qu'elle soit, ne sera admise par les sucreries de Gagny en cas de modification subie par lesdits Produits.

ARTICLE 7 : FORCE MAJEURE

Lessucreriesdegagny e saurait être tenue responsable d'un manquement À l'une des obligations mises à sa charge par les présentes Conditions Générales qui résulterait de circonstances indépendantes de sa volonté, telles qu'un cas fortuit ou un cas de force majeure selon l'acception traditionnellement retenue par les juridictions françaises.

ARTICLE 8 : RESPONSABILITE

La responsabilité de SDEG ne saurait être engagée qu'à Raison de sa faute prouvée par le Client, et au titre de dommages directs Et prévisibles qui en seraient la conséquence directe.

De manière expresse, les parties conviennent que la responsabilité de les sucreries de Gagny

Et l'indemnisation qui pourrait en découler, ne pourra,

En toute hypothèse, en aucun cas dépasser le montant global de la Commande à l'occasion de laquelle une difficulté est née.

ARTICLE 9 : LITIGES

A défaut de règlement amiable, tous litiges seront de la seule Compétence des Tribunaux de bobigny.



les Sucrieries
de Gagny



Réceptions, cérémonies & cadeaux

Avec les sucreries de Gagny

Si vous souhaitez organiser
un évènement gourmand,
contactez notre service clientèle



Fermeture hebdomadaire

Le jeudi

Par téléphone au 09.83.31.37.25

Macarons

Les Macarons au gré des Saisons :

Classiques : Amande vanille, Café, Caramel au beurre salé, Citron, Framboise, Chocolat, Nougat, Pistache, Passion/basilic.

Automne/Hiver: Marron, Noisette, Orange/cannelle, Cassis/violette, Pamplemousse rose.

Printemps / Eté : Ananas, Feuille de menthe, Cerise-griotte, Mûre.

Découvrez le macaron du mois :

Un nouveau parfum sélectionné en fonction des saisons

Et le macaron Mystère :

Quand on ne s'y attend pas, un parfum original et innovant s'installe en vitrine !

Macaron individuel.....Pièce..... 3,00

Petits macarons (entre 50 et 60 pièces au kilo)...le kilo...40,00

Prix de nos boîtes :

Réglette de 6 macarons	06,00	Boîte de 18 macarons	18,00
Réglette de 9 macarons	09,00	Boîte de 24 macarons	24,00
Boîte de 12 macarons	12,00.	Boîte de 32 macarons	32,00

Pyramides et Cônes de Macarons

Pyramides :

Les macarons sont disposés dans des alvéoles sur une structure pyramidale

24 macarons.....	24,00	40 macarons	40,00
60 macarons.....	60,00	84 macarons	84,00
112 macarons	112,00		

Cônes de macarons : (Sur commande 72h avant minimum)

Les macarons sont piqués sur une structure en cône doré et décoré, posé sur socle
Inscriptions à votre convenance.

Hauteur : 40 cm ; Environ 90 macarons	110,00
Hauteur : 50 cm ; Environ 110 macarons.....	130,00
Hauteur : 60 cm ; Environ 160 macarons.....	170,00
Hauteur : 70 cm ; Environ 200 macarons.....	220,00
Hauteur : 80 cm ; Environ 220 macarons.....	240,00
Hauteur : 90 cm ; Environ 250 macarons.....	270,00

Socle et cône consignés : 50€

Entremets Classiques

Disponible toute l'année

Autour des Fruits.....par pers 3,00

Médicis

Biscuit amandes, mousse passion et fruits rouges, dacquoise pistache.

Charlotte framboise

Biscuit cuiller, bavaroise vanille, framboises fraîches, servi avec un coulis de framboises.

Miroir des elfes

Financier aux abricots, dès de mangue, crémeux à la pistache, mousse mangue-abricot.

Charlotte fraises des bois*par pers 3,00

Biscuit cuiller, bavaroise vanille, fraises des bois, servi avec un coulis de fraises.

Magie noire

Biscuit chocolat-amandes, mousse chocolat-noisettes, noisettes caramélisées, biscuit craquant aux fruits secs.

Cœur Frivole

Biscuit chocolat-amandes, mousse chocolat au lait, mousse chocolat noir.

Sortilège

Fond moelleux amandes, mousse au chocolat au thé à la mûre et à la pulpe de muroise, biscuit chocolat, marmelade de mûres.

Rosace

Parfait chocolat mi- amer, brownie chocolat.

Nous vous conseillons de sortir l'entremet du réfrigérateur 1h avant dégustation.

Tous nos entremets sont fabriqués à base de véritables gousses de vanille de Bourbon, de chocolats grands crus et de produits laitiers sélectionnés.

Entremets de saison

Saveurs Printemps – Etépar pers 3,00

Fraisier

Biscuit amandes, crème mousseline vanille, fraises.

Val de Loire framboise

Pâte sablée, mirliton pistache, crème chiboust, framboises.

Val de Loire fraises

Pâte sablée, mirliton pistache, crème chiboust, fraises.

Saveurs Automne – Hiverpar pers 3,00

Au Chocolat

Feuille d'automne

Mousse chocolat à l'ancienne, succès aux amandes, amandes caramélisées, enveloppe de chocolat.

Ardéchois

Mousse aux marrons, morceaux de marrons glacés sur un biscuit moelleux chocolat délicatement

Les sucreries de Gagny utilisent pour sa gamme de gâteaux des fruits frais et la saisonnalité ne nous permet pas toujours de satisfaire les envies du moment.

Pâtisseries individuelles « créatives »

Saveur Macaron

Toute l'année

Amaryllis..... 3,00

Deux fonds de macarons parsemés de fruits secs et nougat, crème douceur à la vanille garnie de framboises fraîches.

Amaryllis Passion3,00

Deux fonds de macarons, crème passion, garnie de framboises fraîches.

Saveurs fruit

Charlotte framboise3,00

Biscuit cuiller, mousse framboise, framboises fraîches.

Printemps/Été

Val de Loire framboises ou fraises.....3,00

Fond de pâte sablée, mirliton pistache, crème chiboust, framboises ou fraises.

Fraisier2,70

Génoise, crème mousseline vanille, fraises.

Coup de Soleil3,00

Mousse nougat, coulis aux abricots, financier à la vanille

Automne / Hiver

Délice de Ninon aux pêches3,00

Fond de pâte sablée amande, crème d'amandes aux pêches, crème chiboust, framboises fraîches.

Les sucreries de Gagny utilise des fruits frais pour sa gamme de gâteaux, la saisonnalité ne nous permet pas toujours de satisfaire les envies du moment.

Saveurs chocolat, café et praliné

Toute l'année

Rosace.....5,00

Parfait chocolat mi amer, brownie chocolat.

Cœur Frivole3,00

Mousse chocolat au lait, mousse chocolat noir, biscuit chocolat amandes.

Verrine Mont Blanc.....5,50

Chantilly légère à la vanille, crème de marron, meringue, brisures de marrons.

Automne/Hiver

Forêt noire3,00

Pâtisseries traditionnelles

	Individuel	Par pers
Eclair au café ou chocolat	2,10	
Religieuse au café ou chocolat	2,30	
St – Honoré*	3,003,50
Crème brûlée	4,50	
Choux chantilly*	4,50	
Opéra	3,003,00
Délicieux	3,003,00
Biscuit sacher garni d'une mousse au chocolat.		
Meringue chantilly*	2,50	
Paris – Brest*	2,703,00
Millefeuille	2,703,00
Millefeuille aux fruits rouges	3,003,00
Feuilletage recouvert de crème légère et garni de fraises, framboises et framboises pépins.		
Millefeuille Nougat	3,003,00
Feuilleté caramélisé parsemé d'éclats de nougat, crème légère au nougat et fruits rouges et éclats de nougat		
Tropézienne*	2,502,50

* Uniquement le week-end ou sur commande

Clafoutis et Tartes

Par pers*

Aux griottes (à la coupe sur cadre)	2,50
Aux fruits rouges* (à la coupe sur cadre)	2,50
A la rhubarbe* (à la coupe sur cadre).....	2,50

Les Incontournables *(Fabriquée en cadre ou en rond)*

Tarte aux pommes	2,50
-------------------------------	------

(Sous différentes présentations : Paysanne, Classique, Fine)

Tarte aux poires	2,50
-------------------------------	------

	Individuel	Par pers*
Tarte à l'orange	2,50	2,50
Tarte au citron	2,50	5,50
Tarte au citron meringuée	2,70	5,50
Tarte au chocolat noir	2,50	5,50

Fond de pâte sablée chocolat, ganache chocolat délicatement parfumée au café.

Les fruits rouges*

	Individuel	Par Pers.
Tarte aux framboises	3,00	3,00
Tarte aux fraises	3,00	3,00

(Sur fond pâte sablée avec une crème pâtissière légère)

*Selon disponibilité et selon la saison

*Prix/pers : approximatif

Boulangerie

Découvrez également nos pains et baguettes pétris et cuits dans notre laboratoire (baguette tradition au sésame ou au pavot, pain aux céréales, pain de campagne, pains spéciaux...)

Viennoiseries

Brioche nature	0,80
Brioche aux pépites de chocolat	1,80
Croissant aux amandes	3,20
Croissant au beurre	0,90
Chausson aux pommes	1,35
Pain au chocolat	1,00
Pain aux raisins	1,50
Les Mini	
Croissant	0,60
Pain au chocolat, pain aux raisins, brioche, brioche aux pépites chocolat	0,60
Chausson aux pommes	0,65

Réception Sucrée

Pièces Montées

De forme pyramidale, nos pièces montées sont constituées de choux garnis de crème pâtissière recouvert de nougatine.

Le tarif inclus 4 choux par personne – (A partir de 15 personnes)

Commandez minimum 7 jours à l'avance.....Par pers 6,00

Gâteaux d'exception

Nous vous proposons nos entremets sur 2 types de socles :

Entremets posés sur socle avec une décoration simple et classique.....Par pers 6,00

Entremets posés sur socle avec une décoration personnalisée

Étudiée en collaboration avec les pâtisseriesPar pers 6 à 10,00

Ces compositions étant délicates à réaliser, il est demandé de commander longtemps à l'avance.

Petits Fours sucrés

Le kilo

Petits fours frais sucrés (60 à 70 pièces)50,00

Caroline café, caroline chocolat, chou praliné, opéra, marjolaine, tartelettes aux poires, aux fraises, aux framboises, à l'ananas, au citron, aux abricots, aux trois fruits.

Petits fours moelleux (60 à 70 pièces)50,00

Financier, financier raisins, financier pistache, coco-chocolat, etna.

Petits fours secs (60 à 70 pièces)50,00

Diamant chocolat, diamant nature, palet aux raisins, cigarette russe, tuile coco, tuile aux amandes, tuile citron vert - amandes

PAINS SURPRISES – 72 PIECES

Fromage frais aux herbes	25,00
Jambon dinde.....	50,00
Mousse de saumon fumé.....	50,00
Tarama	30,00
Saumon fumé	35,00

BRIOCHE MOUSSELINES – 50 PIECES

Mousseline cocktail de crabe	35,00
Mousseline rillettes de saumon.....	35,00

PAINS SURPRISE PAIN DE MIE RECTANGULAIRE – 70 PIECES

Crudités assorties	35,00
--------------------------	-------



Composez votre plateau repas froid selon vos désirs.....Par pers 15,00

Entrées

Salade bressane/Salade hawaïenne/Cocktail d'avocats aux crevettes et sauce cocktail/
Pâté en croute ris de veau et foie gras.

Plats principaux

Chaud-froid de volailles à l'estragon/ Tranche de filet d'agneau/ Tranche de faux filet/
/Pavé de saumon frais à la mayonnaise aux herbes.

Garnitures de légumes

Fricassé de légumes/ Petite ratatouille à la provençale/Salade de haricots verts et de pois gourmands/
Taboulé.

Fromages

Brie de Meaux/ Crottin de Chavignol/ Emmental/ Comté.

Choix de 2 desserts en 1/2 tailles

Opéra/ Crème brûlée/ Millefeuille/ Tarte chocolat/Tarte citron ou orange/Mousse aux fruits de la passion
Ou à la framboise /Eclair.