



**EN 2021, NE MANQUEZ PAS  
LE RENDEZ-VOUS DE PÂQUES  
À LA MANUFACTURE DE  
CHOCOLAT ALAIN DUCASSE.  
DES CRÉATIONS ORIGINALES  
ET GOURMANDES ATTENDENT  
LES AMOUREUX DU CHOCOLAT.  
COMME TOUJOURS, NOUS  
POURSUIVONS UN DOUBLE  
OBJECTIF: LE GOÛT ET  
LE PLAISIR. BONNE LECTURE !**

# LE HOMARD

Cette année, un homard a été pris dans les filets de la pêche miraculeuse de la Manufacture. Le crustacé, au design épuré signature, protège sous ses pinces coquillages et crustacés en praliné noisette.

Une création exclusive de Pierre Tachon.

## LE HOMARD CHOCOLAT NOIR

+/- 300g | 36,97€ HT | 39€ TTC

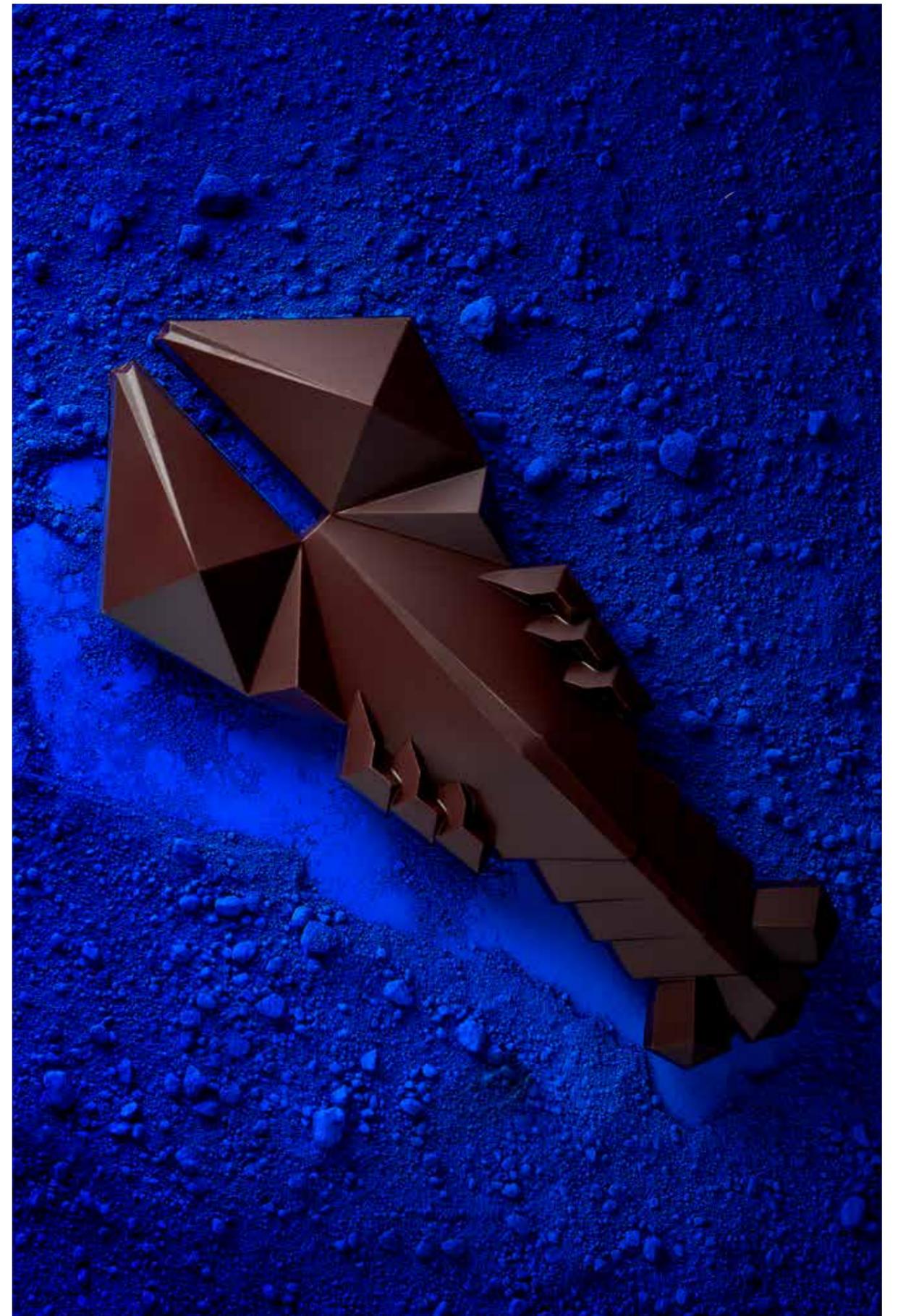
## LE HOMARD CHOCOLAT AU LAIT

+/- 300g | 32,50€ HT | 39€ TTC

—  
DLUO : de 4 à 6 semaines



LIVRAISON UNIQUEMENT PAR COURSIER -  
PARIS ET PETITE COURONNE.





# LE CRABE

À l'instar de ses compagnons, le design simple et épuré de notre crabe évoque la signature anguleuse des tablettes du Chocolat Alain Ducasse. Sous sa carapace bombée, crustacés et coquillages jouent les fritures praliné. Difficile de ne pas en pincer pour lui...

Une création exclusive de Pierre Tachon.

## LE CRABE CHOCOLAT NOIR

+/- 300g | 36,97€ HT | 39€ TTC

## LE CRABE CHOCOLAT AU LAIT

+/- 300g | 32,50€ HT | 39€ TTC

—  
DLUO : de 4 à 6 semaines



LIVRAISON UNIQUEMENT PAR COURSIER -  
PARIS ET PETITE COURONNE.

# LA BOÎTE À SARDINES

Pour Pâques, la Manufacture de chocolat a rapporté dans ses filets huit petites sardines joliment disposées dans leur boîte de conserve...en carton dessinée par Soins Graphiques. Elles frétilent et croustillent en bouche et comblent les petites envies gourmandes. Une pêche assurément miraculeuse !

Une création exclusive de Pierre Tachon.

## LES SARDINES

+/- 110g | 15,16€ HT | 16€ TTC

DLUO : de 8 à 12 mois



CRÉATION EXPÉDIABLE



# LE POISSON D'AVRIL

Écailles ciselées, silhouette épurée, notre Poisson d'Avril reprend les lignes pures et géométriques chères à la Manufacture et rappelle, s'il le fallait, le caractère artisanal du Chocolat Alain Ducasse. Notre poisson est garni de fritures « coquillages et crustacés » en praliné noisette. Un beau cadeau destiné aux petits comme aux grands gourmands.

Une création exclusive de Pierre Tachon.

**POISSON D'AVRIL NOIR** 160g | 19,91€ HT | 21€ TTC

**POISSON D'AVRIL LAIT** 160g | 17,50€ HT | 21€ TTC

—  
DLUO : de 4 à 6 semaines



LIVRAISON UNIQUEMENT PAR COURSIER -  
PARIS ET PETITE COURONNE.





# LE PETIT AVRIL

Ce Petit Avril, aux formes biseautées en écho à notre tablette, se décline en chocolat noir et en chocolat au lait.

Emballé à l'unité dans son époussette en papier cristal, il se dissimulera aisément dans le jardin. Fini la chasse aux œufs, vive la pêche au Petit Avril. À vos cannes !

Une création exclusive de Pierre Tachon.

**LE PETIT AVRIL NOIR** +/- 25g | **4,74€ HT** | **5€ TTC**

**LE PETIT AVRIL LAIT** +/- 25g | **4,17€ HT** | **5€ TTC**

DLUO : de 8 à 12 mois



CRÉATION EXPÉDIBLE

# LE LAPIN DE PÂQUES

Le lapin de la Manufacture. Avec ses lignes pures, ses petits œufs praliné amande et ses cloches praliné noix de coco, il ne demande qu'à être adopté.

Une création exclusive de Pierre Tachon.

**LE LAPIN DE PAQUES NOIR**  
+ / - 250g | 33,17€ HT | 35€ TTC

**LE LAPIN DE PAQUES LAIT**  
+ / - 250g | 29,17€ HT | 35€ TTC

DLUO : de 4 à 6 semaines



LIVRAISON UNIQUEMENT PAR COURSIER -  
PARIS ET PETITE COURONNE.





# LA COCOTTE

Avec ses lignes pures, simples et géométriques, la cocotte en origami semble avoir été taillée à la main pour le plaisir de chacun.

Chaque cocotte est garnie de petits œufs praliné amande.

Une création exclusive de Pierre Tachon.

## **LA COCOTTE CHOCOLAT NOIR**

+/- 160g | 17,50€ HT | 21€ TTC

## **LA COCOTTE CHOCOLAT AU LAIT**

+/- 160g | 19,91€ HT | 21€ TTC

—  
DLUO : de 4 à 6 semaines



LIVRAISON UNIQUEMENT PAR COURSIER -  
PARIS ET PETITE COURONNE.

# L'ŒUF TOURNÉ

Deux œufs aux lignes originales et mystérieuses... qui semblent avoir été sculptés, tournés, façonnés à la main, évoquant la délicate confection artisanale du Chocolat Alain Ducasse. Forts de leur succès, les œufs Tournés font désormais partie des créations signatures de la Manufacture. Les œufs sont garnis de délicieuses fritures praliné.

Création originale de Pierre Tachon.

**ŒUF TOURNÉ NOIR** 150g | 18,96€ HT | 20€ TTC  
400g | 47,39€ HT | 50€ TTC

**ŒUF TOURNÉ LAIT** 150g | 16,67€ HT | 20€ TTC  
400g | 41,67€ HT | 50€ TTC

—  
DLUO : de 4 à 6 semaines



LIVRAISON UNIQUEMENT PAR COURSIER -  
PARIS ET PETITE COURONNE.





# L'ŒUF BONBONNIÈRE

Surprenant, voici un oeuf original qui se présente à plat, sous la forme d'une boîte dont les formes biseautées rappellent la géométrie de la tablette signature de la Manufacture. Ouvrez, assemblez... et dégustez les fritures qu'il abrite en son coeur. Bon, beau, généreux. Son design étonnant permet à l'Œuf Bonbonnière de voyager facilement et précautionneusement dans un coffret sur-mesure.

Création originale de Pierre Tachon.

## L'ŒUF BONBONNIÈRE NOIR

500g | 61,61€ HT | 65€ TTC

## L'ŒUF BONBONNIÈRE LAIT

500g | 54,17€ HT | 65€ TTC

—

DLUO : de 4 à 6 semaines



CRÉATION EXPÉDIBLE





# LA FRITURE DE LA MANUFACTURE

Proposées en sachet de 150g ou 250g, les fritures sont proposées en version praliné ou sèche (chocolat noir ou au lait) et sont réalisées à partir de moules anciens. Pour celles au praliné, chaque forme a un goût : la cloche est au praliné noix de coco, l'oeuf au praliné amande, les coquillages & crustacés au praliné noisette. Les plus gourmands voudront tout goûter !

**FRITURE SÈCHE NOIR** 150g | 11,37€ HT | 12€ TTC  
250g | 18,01€ HT | 19€ TTC

**FRITURE SÈCHE LAIT** 150g | 11,37€ HT | 12€ TTC  
250g | 18,01€ HT | 19€ TTC

—  
DLUO : de 8 à 12 mois

## **FRITURE PRALINÉ NOIR**

Sachet de 150g | 18,01€ HT | 19€ TTC  
Sachet de 250g | 30,33€ HT | 32€ TTC

## **FRITURE PRALINÉ LAIT**

Sachet de 150g | 18,01€ HT | 19€ TTC  
Sachet de 250g | 30,33€ HT | 32€ TTC

—  
DLUO : de 4 à 6 semaines



CRÉATION EXPÉDIABLE



# 4 ŒUFS PRALINÉS

Dans cette jolie boîte se cachent 4 œufs dans leur coquille! Cette dernière est chemisée de chocolat avant d'être garnie de praliné.  
Pour déguster : c'est simple et ludique, il suffit d'écaler l'œuf.

Le praliné «à l'ancienne» se décline en 4 parfums : noix de coco, pistache, amande et noisette.

**BOÎTE DE 4 ŒUFS PRALINÉS**  
+/- 200g | 26,66€ HT | 32€ TTC

—  
DLUO : 2 à 3 mois



CRÉATION EXPÉDIBLE

## PÂQUES À LA MANUFACTURE

	POIDS NET EN G	PRIX UNITAIRE HT	PRIX UNITAIRE TTC	TAUX DE TVA	DLUO	DIMENSIONS LONGUEUR*LARGEUR *HAUTEUR
<b>LE HOMARD</b> CHOCOLAT NOIR	300G	36,97€ HT	39€ TTC	5,50%	4 À 6 SEMAINES	29,7CM X 13,7CM X 4,7CM
<b>LE HOMARD</b> CHOCOLAT AU LAIT	300G	32,50€ HT	39€ TTC	20%	4 À 6 SEMAINES	29,7CM X 13,7CM X 4,7CM
<b>LE CRABE</b> CHOCOLAT NOIR	300G	36,97€ HT	39€ TTC	5,50%	4 À 6 SEMAINES	20CM X 18CM X 5CM
<b>LE CRABE</b> CHOCOLAT AU LAIT	300G	32,50€ HT	39€ TTC	20%	4 À 6 SEMAINES	20CM X 18CM X 5CM
<b>LA BOITE DE SARDINES</b>	110G	15,16€ HT	16€ TTC	5,50%	8 À 12 MOIS	17,6CM X 11CM X 2,6CM 1 SARDINE: 10CM X 3CM X 1,2CM
<b>LE POISSON D'AVRIL</b> CHOCOLAT NOIR	160G	19,91€ HT	21€ TTC	5,50%	4 À 6 SEMAINES	-
<b>LE POISSON D'AVRIL</b> CHOCOLAT AU LAIT	160G	17,50€ HT	21€ TTC	20%	4 À 6 SEMAINES	-
<b>LA PETITE COCOTTE</b> CHOCOLAT NOIR	160G	19,91€ HT	21€ TTC	5,50%	4 À 6 SEMAINES	12,2CM X 10,6CM X 8,6CM
<b>LA PETITE COCOTTE</b> CHOCOLAT AU LAIT	160G	17,50€ HT	21€ TTC	20%	4 À 6 SEMAINES	12,2CM X 10,6CM X 8,6CM
<b>LE LAPIN DE PÂQUES</b> CHOCOLAT NOIR	250G	33,17€ HT	35€ TTC	5,50%	4 À 6 SEMAINES	19,5CM X 6,5CM X 9CM
<b>LE LAPIN DE PÂQUES</b> CHOCOLAT AU LAIT	250G	29,17€ HT	35€ TTC	20%	4 À 6 SEMAINES	19,5CM X 6,5CM X 9CM
<b>ŒUF BONBONNIÈRE</b> CHOCOLAT NOIR	500G	61,62€ HT	65€ TTC	5,50%	4 À 6 SEMAINES	19CM X 15CM X 5CM
<b>ŒUF BONBONNIÈRE</b> CHOCOLAT AU LAIT	500G	54,17€ HT	65€ TTC	20%	4 À 6 SEMAINES	19CM X 15CM X 5CM
<b>ŒUF TOURNÉ T1</b> CHOCOLAT NOIR	150G	18,96€ HT	20€ TTC	5,50%	4 À 6 SEMAINES	7,7CM X 9CM X 10CM
<b>ŒUF TOURNÉ T1</b> CHOCOLAT AU LAIT	150G	16,67€ HT	20€ TTC	20%	4 À 6 SEMAINES	7,7CM X 9CM X 10CM
<b>ŒUF TOURNÉ T2</b> CHOCOLAT NOIR	400G	47,39€ HT	50€ TTC	5,50%	4 À 6 SEMAINES	11,3CM X 12CM X 15CM
<b>ŒUF TOURNÉ T2</b> CHOCOLAT AU LAIT	400G	41,67€ HT	50€ TTC	20%	4 À 6 SEMAINES	11,3CM X 12CM X 15CM
<b>FRITURES SÈCHES T1</b> CHOCOLAT NOIR	150GR	11,37€ HT	12€ TTC	5,50%	2 À 12 MOIS	10CM X 6,4CM X 12CM
<b>FRITURES SÈCHES T1</b> CHOCOLAT AU LAIT	150GR	11,37€ HT	12€ TTC	5,50%	2 À 12 MOIS	10CM X 6,4CM X 12CM
<b>FRITURES SÈCHES T2</b> CHOCOLAT NOIR	250G	18,01€ HT	19€ TTC	5,50%	2 À 12 MOIS	12CM X 8,3CM X 12CM
<b>FRITURES SÈCHES T2</b> CHOCOLAT AU LAIT	250G	18,01€ HT	19€ TTC	5,50%	2 À 12 MOIS	12CM X 8,3CM X 12CM
<b>FRITURES PRALINÉ T1</b> CHOCOLAT NOIR	150G	18,01€ HT	19€ TTC	5,50%	4 À 6 SEMAINES	10CM X 6,4CM X 12CM
<b>FRITURES PRALINÉ T1</b> CHOCOLAT AU LAIT	150G	18,01€ HT	19€ TTC	5,50%	4 À 6 SEMAINES	10CM X 6,4CM X 12CM
<b>FRITURES PRALINÉ T2</b> CHOCOLAT NOIR	250G	30,33€ HT	32€ TTC	5,50%	4 À 6 SEMAINES	12CM X 8,3CM X 12CM
<b>FRITURES PRALINÉ T2</b> CHOCOLAT AU LAIT	250G	30,33€ HT	32€ TTC	5,50%	4 À 6 SEMAINES	12CM X 8,3CM X 12CM
<b>LES 4 ŒUFS PRALINÉ</b>	200G	26,67€ HT	32€ TTC	20%	2 À 3 MOIS	1 ŒUF: 4,5CM X 4CM X 5CM



# NOS ADRESSES

**LA MANUFACTURE DE  
CHOCOLAT ALAIN DUCASSE**  
40, rue de la Roquette 75011 Paris

**LE COMPTOIR CHERCHE-MIDI**  
47 Rue du Cherche-Midi 75006 Paris

 **LE COMPTOIR CLER**  
53 rue Cler 75007 Paris

 **LE COMPTOIR COMMERCE**  
72 rue du Commerce 75015 Paris

**LE CORNER AUX  
GALERIES LAFAYETTE**  
35, boulevard Haussmann 75009 Paris

**LE CORNER GALERIES  
LAFAYETTE CHAMPS-ÉLYSÉES**  
Le Food Court - niveau -1  
60 avenue des Champs-Élysées  
75008 Paris

**LE CORNER EN GARE DU NORD  
TERMINAL TRANSMANCHE  
DEPART EUROSTAR**  
18, rue de Dunkerque 75010 Paris

**LE COMPTOIR LA CANOPÉE**  
Forum des Halles, Porte Rambuteau  
75001 Paris

 **LE COMPTOIR MOUFFETARD**  
104 rue Mouffetard 75005 Paris

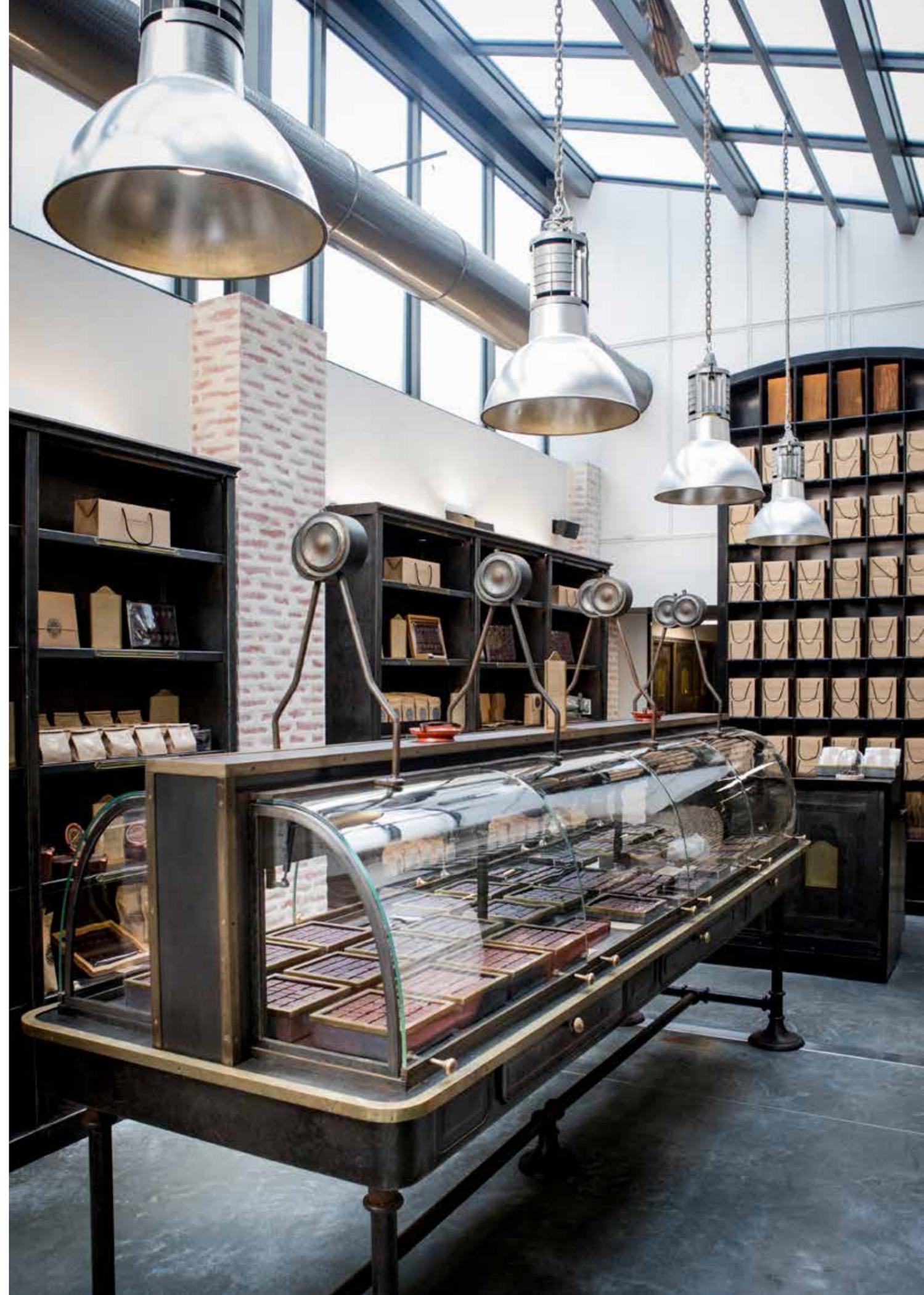
**LE COMPTOIR SAINT-BENOÎT**  
26, rue Saint-Benoît 75006 Paris

**LE COMPTOIR SAINT-HONORÉ**  
9, rue du Marché-Saint-Honoré  
75001 Paris

 **LE COMPTOIR VALLÉE VILLAGE**  
Centre commercial La Vallée Village  
3 cours de la Garonne 77700 Serris

**LE COMPTOIR VICTOR HUGO**  
105 avenue Victor Hugo 75016 Paris

 **LE POP-UP PALAIS ROYAL**  
11 Rue des Petits Champs 75001 Paris



# CONTACTS ENTREPRISES & CE

## DEPARTEMENT COMMERCIAL

—

### **Elodie Collombet**

Directrice Commerciale / Sales Director

Email : [Elodie.Collombet@Ducasse-Paris.com](mailto:Elodie.Collombet@Ducasse-Paris.com)

M. : +33 6 60 04 45 79

### **Juliette de Souza Marques**

Attachée Commerciale / Sales Executive

Email : [Juliette.DESOUZAMARQUES@ducasse-paris.com](mailto:Juliette.DESOUZAMARQUES@ducasse-paris.com)

M. : +33 7 62 85 20 50

[entreprise@lechocolat-alainducasse.com](mailto:entreprise@lechocolat-alainducasse.com)

Les prix sont indiqués en euros (€), hors frais de livraison.  
Les produits sont assujettis à la TVA française.  
Nous nous réservons le droit de modifier nos prix à tout moment.

**LECHOCOLAT-ALAINDUCASSE.COM**



Crédits photos : Pierre Monetta et L'Atelier Mai 98

# CGV SERVICE COMMERCIAL CHOCOLAT ALAIN DUCASSE

Afin de garantir votre commande, nous vous remercions de bien vouloir nous retourner ce document signé par vos soins accompagné de la mention « lu et approuvé ».

Pour tous nos nouveaux clients, nous demandons le règlement total de la commande dès la signature du devis. Aucune commande ne pourra être prise en compte sans une preuve de virement bancaire.

Après validation du service commercial, certaines entreprises et grands comptes pourront bénéficier d'un délai de paiement de 30 jours nets à compter de la réception de facture.

Le règlement de la commande doit être établi par virement bancaire :

#### - Virement bancaire

IBAN : FR76 1020 7000 9021 2164 3937 648

BIC : CCBPFRPPMTG

Toutes les factures sont envoyées par email quelques jours, après l'expédition de votre commande sur l'adresse électronique, renseignée lors de la création de votre compte client, dans l'onglet 'contact règlement facture'. En cas de mauvaise adresse email de facturation communiquée dans votre fiche client, le règlement sera du par votre société.

## PASSER COMMANDE

La confirmation de votre 1 ère commande auprès de notre service commercial implique l'ouverture d'un Compte Client par la saisie de vos informations de facturation.

Pour passer commande, le Client s'engage à renseigner intégralement les différentes informations nécessaires au bon traitement de sa commande :

Choix des produits, quantités commandées, adresse de facturation, adresse de livraison, date de livraison, mode de paiement, vérification et validation de la commande et des Conditions Générales de Vente, paiement de la commande dans les conditions prévues.

## CONFIRMATION DE COMMANDE

Notre équipe commerciale vous confirmera par email votre commande et règlement.

## MODIFICATION

### OU ANNULATION DE COMMANDE

Selon Article L221-28, le droit de rétractation ne peut être exercé pour les contrats :

3° De fourniture de biens confectionnés selon les spécifications du consommateur ou nettement personnalisés ;

4° De fourniture de biens susceptibles de se détériorer ou de se périmer rapidement ;

Toutefois, et dans la limite du possible, une modification ou une annulation est appréciable au cas par cas.

Aucune annulation ou modification ne pourra être prise en compte à partir du moment où le colis est remis au transporteur et le prix versé ne sera pas remboursé.

## CONDITIONS DE LIVRAISON

**Chronopost** : France métropolitaine, Corse et Monaco – Livraison sous 24/48h.

**Coursier** : Paris et petite couronne – Livraison sous 24h.

**Europe** : livraison sous 48 / 72h

Concernant les envois multi-adresse, dès signature du devis, aucune modification d'adresse ne pourra être prise en compte.

Pendant les périodes de forte affluence (Pâques, Noël 01/12 au 31/01), les délais de livraison peuvent être rallongés.

La date de livraison proposée est garantie :

- Hors cas de force majeure

- Hors cas de grève des transporteurs

- Hors conditions météorologiques difficiles (inondations, chutes de neige, tempête)

- À condition que l'adresse de livraison soit précise, exacte et complète (code de la porte, étage, téléphone, digicode, numéro de téléphone.)

Le service client du Chocolat Alain Ducasse prendra contact avec le client pour organiser selon le souhait du client une nouvelle commande aux frais du client, incluant les frais de port et prix du produit.

Aucun remboursement du produit et des frais de ports se sera possible en cas d'impossibilité de livraison si l'adresse communiquée à Cabosse & associés n'est pas précise, exacte et complète.

- À condition que la personne destinataire de commande soit présente au moment de la commande

Veillez noter que les commandes ne sont pas expédiées les samedis, dimanches, jours fériés, veilles de jours fériés. Les commandes ne sont pas livrées les dimanches, jours fériés et lendemain de jours fériés.

Les commandes indiquant une adresse en boîte postale ne pourront être prises en compte et traitées.

En cas d'absence du destinataire ou d'une personne pouvant prendre possession des produits lors de la livraison, le transporteur déposera un avis de passage indiquant les modalités pour récupérer le colis.

En aucun cas, Cabosse & Associés ne pourra être tenu responsable d'un retard de livraison ni d'une éventuelle détérioration des produits du fait de leur retrait tardif auprès du transporteur. Cabosse & Associés entend par retrait tardif tout retrait effectué deux (2) jours après le premier passage du transporteur.

Enfin pour les portages, nous attirons votre attention sur le fait qu'après l'échec de la 2e livraison de votre produit et sans nouvelle de votre part (malgré nos relances), le chocolat Alain Ducasse, vous informe que les colis restants seront expédiés automatiquement à l'adresse de votre entreprise.

Si toutefois la DLUO (date limite d'utilisation optimale) le permet, nous vous informerons qu'une 3e livraison peut être envisagée sous réserve de la prise en charge de ce service à vos frais.

## RÉCLAMATION ET REMBOURSEMENT (VOIR PLUS BAS)

Le client doit s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande.

Toute réclamation doit, pour être prise en compte, intervenir le jour de la livraison et faire l'objet d'une notification écrite envoyée par email à l'adresse suivante : service.client@ducasse-paris.com

Elle devra être motivée et accompagnée des justificatifs du préjudice subi (lettre de transport, photos du colis reçu...).

Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les huit (8) jours suivant la date de la facture. La Réclamation sera à faire auprès de du commercial qui s'est chargé de la commande.

## TARIF

Les prix indiqués sur le bon de commande s'entendent en Euros TTC.

Le chocolat au lait, le chocolat blanc, le chocolat fourré, s'ils ne sont pas sous forme de bonbons sont soumis au taux de TVA de 20%.

Le chocolat noir et les bonbons au chocolat sont soumis au taux de TVA de 5.5%. Par bonbons on entend les produits dans la dimension maximale n'excède pas 5 cm et dont la masse n'excède pas 20 grammes.

Les frais de livraison sont en supplément. Les tarifs de livraison dépendent du lieu de destination, du poids et du volume du colis. Pour plus de renseignements sur ces tarifs, vous pouvez nous contacter.

Il n'y a pas de taxe à l'importation dans les pays de l'Union Européenne. Pour les autres pays, les taxes et les droits de douane éventuels à acquitter sont pris en charge par le client.

## GARANTIES ET CONSERVATION

Les Produits vendus sont conformes à la réglementation mise en vigueur en France. Les Produits bénéficient de plein droit et conformément aux dispositions légales de la garantie légale de conformité et de la garantie légale contre les vices cachés.

La date limite de consommation des produits de Cabosse & Associés est indiquée sur chaque emballage. Elle est différente selon la variété des produits sélectionnés.

Cabosse & Associés garantit la qualité et la fraîcheur de ses produits sous réserve de les conserver dans un endroit sec et frais (entre 15°C et 18°C) à l'abri de la lumière, de l'humidité et des odeurs.

## 1. Garantie légale de conformité

Conformément à l'article L. 217-4 du Code de la consommation, CABOOSE est tenu de livrer un bien conforme à la commande et répond des défauts de conformité lors de la délivrance. Selon l'article L. 217-5 du Code de la consommation :

« Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1. être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2. ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord entre les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur que ce dernier a accepté».

Lorsqu'il agit en garantie légale de conformité, le Client :

- bénéficie d'un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien pour agir ;

- peut choisir entre la réparation ou le remplacement du bien, sous réserve des conditions de coût prévues par l'article L. 221-9 du code de la consommation ;

- est dispensé de prouver l'existence du défaut de conformité du bien durant les vingt-quatre mois à compter de la délivrance du bien.

## 2. Garantie des vices cachés

CABOSSE est également tenu de la garantie légale des vices cachés affectant les Produits livrés et les rendant impropres à l'usage auquel ils sont destinés, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1649 du Code civil, à la condition que l'acheteur fasse la preuve du défaut caché et qu'il agisse dans le délai de deux ans à compter de la découverte du vice (article 1648 du Code civil).

En cas de mise en œuvre de la garantie des vices cachés, le Client peut choisir entre la résolution de la vente ou une réduction du prix de vente conformément à l'article 1644 du code civil.

## FORCE MAJEURE

Cabosse & Associés peut se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution, si elle se trouve dans l'impossibilité de les assumer par suite d'un cas de force majeure (guerre, émeute, manifestation, grève, blocage ou difficulté de circulation, sinistre affectant les installations de la société Cabosse, épidémies...).

## INTERDICTIONS

Le Client ne doit en aucun cas revendre les produits qui sont destinés à son usage personnel ou à celle de la personne destinataire de sa commande.