



PÂTISSERIE STÉPHANE PASCO

COLLECTION

2022

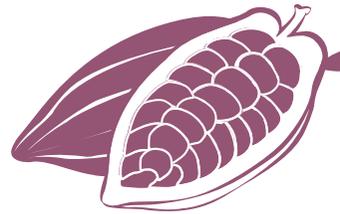
2023





Une équipe commerciale experte et réactive.

Une sélection rigoureuse de nos nos fèves de cacao auprès de notre partenaire Valrhona fournisseur de chocolat et gageur de qualité.



Sommaire

ÉDITO .4

NOS ENGAGEMENTS .6

GAMME NOËL .8

GAMME CLASSIQUE .10

GAMME GOURMANDE .14

DESCRIPTIF PARFUMS .16

NOS SERVICES .17



Livraison dans toute la France et en click and collect dans l'une de nos boutiques www.stephanepasco.com

Devis gratuit, remis en 24H après réception de votre demande





Maison de Création artisanale

Depuis son enfance, la Pâtisserie est une passion pour Stéphane. Ce loisir, qu'il a toujours partagé avec sa famille et en particulier sa maman, il décide simplement, à presque 18 ans, d'en faire son futur métier.

Son histoire commence par un apprentissage traditionnel des métiers de la Pâtisserie et de la Chocolaterie : le CAP et le BEP puis le BTM suivi d'un Brevet de Maîtrise.

En alternance, Stéphane profite d'expériences aussi enrichissantes que variées à travers la France pour parfaire ses compétences et son savoir-faire. Cela l'emmène ainsi à Vannes, Rennes puis à Paris chez le Pâtissier Chocolatier Jean Paul Hévin, Relais Dessert international et Meilleur Ouvrier de France, avec un poste de Second. Il revient enfin dans sa ville natale à Nantes, après quelques années.

Stéphane est passionné par ce qu'il fait et c'est le goût de la création qui le motive. Il a donc pris la décision en 2011 de se mettre à son compte et de créer sa propre boutique de Pâtisserie. Sa sœur Isabelle quitte alors l'Education Nationale pour partager avec lui cette aventure. En décembre 2021 ils ouvrent une 3eme boutique rue Contrescarpe dans le centre de Nantes.

"L'art se déguste"
Stephane Pasco





Fabrication Française

Fabrication 100% France de nos *Chocolats* entièrement réalisée dans notre laboratoire à *Vertou*



Acteur Dynamique

Soutiens à différents *clubs* ou *associations* vertaviennes et nantaises .



Matière Première locales

Utilisation de crème, beurre de Montaigu ainsi que de fruits issus de *producteurs locaux* situés à Vertou



Saisonnalité des Produits

Respect de la saisonnalité des produits, utilisation de *fruits de saison*

Notre gamme Noël

Vous cherchez un cadeau parfait pour remercier vos clients et soutenir vos collaborateurs ?



Ne cherchez plus, offrez un de nos coffrets.

Optez pour les marrons glacés.

Ou bien orientez-vous vers notre coffret de Noël XXL qui saura combler tout le monde.



Coffrets Duo de Plaisir
Assortiments 16 chocolats et 9 pate de fruits
240 g - HT 20,85€ / TTC 22,00€



Coffrets de Marrons Glacés
Lot de 4 marrons glacés
100g - HT 13,46€ / TTC 14,20€



Coffret de Noël XL
Assortiments de 36 chocolats
270g - HT 29,86€ / TTC 31,50€



Coffret de Noël XXL
Assortiments de 56 chocolats
420 g - HT 43,60€ / TTC 46,00€

Notre gamme classique

Découvrez une large gamme de Bonbons de Chocolats, entièrement réalisé dans notre Atelier à Vertou, à partir d'une sélection des meilleures Fèves de Cacao.



Vous apprécierez leurs grandes variétés de saveurs, qu'elles soient fruitées ou Grand Cru, entre amertume et délicatesse, ainsi que des Pralinés.



Plateau de Chocolats
Assortiments de 24 chocolats
180g - HT 18,86€ / TTC 19,90€



Coffret Petit Carré
Assortiment de 16 chocolats
120g - HT 12,79€ / TTC 13,50€



Plateau de Chocolats à étage
Assortiments de 48 chocolats
360g - HT 36,50€ / TTC 38,50€

Les enrobages, au Chocolat Noir et au Chocolat Lait, laissent découvrir des ganaches toute en puissance et en raffinement.

Notre gamme gourmande

Stéphane Pasco vous invite à savourer sans attendre ses Gourmandises et ses Confiseries.



Le Biscuit BVN associe des éclats de Sablé Breton enrobés de Gianduja et de Praliné Noisette. L'ensemble est délicieusement enveloppé dans une coque de Chocolat Noir, Lait ou Blond.



Coffret de 3 Tablettes
Assortiment de 3 tablettes
300g - HT 18,86€ / TTC 19,90€



Boîte de 9 BVN
Assortiment de 9 biscuits
275g - HT 18,86€ / TTC 19,90€



Coffret Gourmand
Assortiment de Marrons Glacés,
Amande Enrobés et de Truffes
550 g - HT 49,76€ / TTC 52,50€

*Il y a sûrement une douce
friandise qui vous fait de
l'œil.*



Pâte de Fruits
Assortiment de 9 ou 18
HT € / TTC 8,00€
HT € / TTC 15,00€



Boîte d'Orangettes
110g - HT 10,33€ / TTC 10,90€

Nos Parfums

Chocolats Noirs



AKEMI Ganache Ghana 68%



AMICA Ganache République Dominicaine 64%



ALANA Ganache Grenade 65%



ABONDANCE Ganache Madagascar 64%



AMADEE Ganache Cuba 71%



AGATHE Ganache infusée au Thé Jasmin



AINA Ganache à la Vanille Bourbon de Madagascar



ACACIO Ganache au Citron Vert



AURORE Ganache à la fève de Tonka



ALENA Ganache au Yuzu



ALMA Ganache mousseuse au Caramel beurre salé



ALIA Myrtille et Fleurs de Sureau



AMAND Praliné Amande 70%



ANO Praliné Noix de Coco

Chocolats Lait



AURE Praliné Cacahuète Fleur de sel



AFRA Praliné Feuilletine croustillant



AMÉ Ganache Lactée 40%



AVELINE Praliné Noisette 60%



VAGAPÉ Ganache aux Fruits de la Passion



ACLIA Praliné au Sarrasin torréfié



AMANDINE Praliné Amande/Noisette 50%

Nos services



Personnalisation de carte jointe au coffret avec le logo de votre entreprise et le message de votre choix

1,00€ / Piece



Livraison dans toute la France, adresse différente ou unique

Contactez l'équipe Commerciale pour un devis



Organisation de réception dans notre salon de thé, rue Contrescarpe dans le centre de Nantes pour vous et votre équipe de collaborateurs

Contactez l'équipe commerciale pour un devis



Personnalisation du fourreau autour de la boîte que vous souhaitez offrir, avec intégration du logo de votre entreprise ainsi qu'un message de votre choix

1,50€ / Piece (disponible sur les coffrets de 16 et 24 chocolats)

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE COLLECTION

2022–2023

I. Application et opposabilité des conditions générales de vente

1.1. Les présentes conditions générales de vente sont portées à la connaissance de chaque client, dans son devis, pour lui permettre de passer commande.

1.2. En conséquence, le fait de confirmer la commande implique l'acceptation entière et sans réserve du client à ces conditions générales de vente.

1.3. Aucune condition particulière, ni autres conditions générales émanant du client ne peuvent, sans accord express de STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER, prévaloir sur les présentes conditions.

1.4. Toute condition contraire posée par le client sera donc, à défaut d'acceptation expresse, inopposable à STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER quel que soit le moment où elle aura pu être portée à sa connaissance.

1.5. Le fait que STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes conditions générales de vente, ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

II. Prise de commande et confirmation

La commande n'est considérée comme définitive qu'après réception :

- du devis établi par STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER dûment complété, daté et signé par le client (réception de ce devis signé par mail ou courrier).

- de la totalité du règlement (par chèque, carte bancaire ou virement bancaire). Une facture pro forma pourra être adressée à la demande du client.

- des informations exhaustives et fiables (société, contact, adresses et téléphone) concernant les coordonnées de livraisons de la commande. • des cartes et/ou messages à joindre à l'expédition.

- des cartes et/ou messages à joindre à l'expédition.

2.1. Chaque demande de produit est soumise à l'acceptation de STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER. STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER se réserve le droit de décliner toute commande pour cause de stock insuffisant, d'informations client incomplètes, ou pour toute autre raison légale.

2.2. STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER se réserve le droit de refuser toute nouvelle commande de la part d'un client n'ayant pas réglé ses arriérés de paiement et d'exiger le règlement de toutes les factures en cours (tout délai et tout montant) avant tout nouvel envoi de chocolats.

2.3. Le droit de rétractation de sept (7) jours ne s'applique pas pour les contrats de fourniture de produits périssables, agroalimentaires, tels que les chocolats. Aussi, le client ne saurait s'en prévaloir.

2.4. A partir du moment où la commande est remise au transporteur, aucune annulation ne pourra être prise en compte et le prix versé ne sera pas restitué.

2.5. Si vous utilisez une plateforme de facturation ou souhaitez faire figurer une référence interne sur votre facture, merci de l'indiquer dès votre validation de commande.

III. Prix

3.1. Les prix indiqués sur le bon de commande sont exprimés en euros HT et TTC, au départ de notre atelier de Vertou. Les TVA françaises de 5,5% pour les produits à base de chocolat noir et de 20% pour les produits à base de chocolat au lait s'appliquent aux commandes.

3.2. Les frais de livraison sont en sus. Les tarifs de livraison dépendent du lieu de destination, du nombre de destinataires par adresse, du poids et du volume du colis. Ils comprennent une participation au coût de préparation du colis et au frais de transport proprement dit. Pour plus de renseignements sur ces tarifs, contactez notre Service Commercial Entreprises.

3.3. Les produits sont soumis aux conditions tarifaires en vigueur le jour de la signature de la commande. Le tarif général peut être révisé librement par STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER.

IV. Paiement à la commande

4.1. Pour être enregistrée, la commande doit être réglée dans son intégralité. Les commandes non réglées ne peuvent être livrées, sauf conditions spécifiques acceptées expressément par STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER.

V. Indisponibilité des produits

5.1. La disponibilité des produits et services est renseignée sur le devis de façon indicative. Elle ne devient définitive qu'à confirmation de la commande.

Il ne pourra être reproché à STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER l'indisponibilité d'un produit dans la livraison, dans la mesure où le client aura eu l'information préalablement à la livraison de sa commande.

VI. Livraison des produits

6.1. Préparation et acheminement des produits

6.1.1. Les colis sont préparés et conditionnés par STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER dans un emballage fermé, résistant, approprié au contenu et aux exigences du transport.

Un délai minimum de préparation de la commande du client est requis par La STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER à compter de la date de réception du devis signé par le client et du règlement correspondant. Ce délai est variable en fonction des périodes de l'année, des quantités commandées et de la personnalisation souhaitée, variant de deux (2) jours ouvrés à cinq (5) semaines. La date effective de mise à disposition des produits sera confirmée au client sous réserve de la communication du devis signé par le client à La Maison du Chocolat à la date indiquée de signature mentionnée dans le devis par le Service Commercial Entreprises. Dans le cas de commande multi-adresses de plus de dix (10) points de livraisons, aucune des modifications suivantes (date de livraison, annulation et/ou changement de produits, annulation et/ou changement d'adresse de livraison) ne sera possible dans un délai de cinq (5) jours ouvrables avant la date d'expédition prévue à la signature du devis par le client. Pour votre entière satisfaction, il est conseillé de passer vos commandes de fin d'année avant le 30 novembre 2022.

6.1.2. Le client est responsable des mentions relatives au nom et à l'adresse du destinataire qui doivent être précises, exactes et complètes (code de la porte, étage, téléphone...) pour permettre une livraison dans les conditions normales. STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER ne pourra être tenue responsable d'un retour de livraison dû à une erreur d'adresse ou à une impossibilité de livrer à l'adresse indiquée en cas d'absence du destinataire. Les numéros de téléphone des destinataires peuvent éventuellement être utilisés par nos transporteurs s'ils ont des difficultés à livrer (code porte manquant, numéro de rue erroné, nom de contact incorrect...) mais en aucun cas ces numéros ne sont utilisés pour s'assurer de la présence du destinataire avant la livraison. Aucun appel avant la livraison ne pourra être fait. Les délais de livraison, exprimés en jours ouvrés pour une prise en charge du lundi au vendredi de 9h à 18h (hors jours fériés), sont communiqués à titre indicatif uniquement, et en aucun cas garantis par STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER. Ils dépendent du pays destinataire, de la période de l'année et du service choisi par le client commanditaire.

6.1.3. ATTENTION : Les commandes indiquant une adresse en boîte postale (BP), case postale et/ou cedex ne pourront être prises en compte. Seules les commandes spécifiant une adresse de livraison physique pourront être livrées.

6.1.4. EN CAS D'ABSENCE DU DESTINATAIRE OU D'UNE PERSONNE POUVANT PRENDRE POSSESSION DES PRODUITS, LE TRANSPORTEUR DEPOSERA, selon le transporteur sélectionné, UN AVIS DE PASSAGE à l'adresse de livraison indiquée par le client.

6.1.5. Nos ateliers de préparation des commandes se trouvent à l'adresse suivante : 9 avenue de la Vertonne Vertou 44120. Exceptionnellement, l'une des boutiques nantaises pourra être chargée de la préparation et de l'expédition de la commande avec les frais de port afférents à l'expédition de cette commande.

6.1.6. STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER ne peut être tenu responsable si le produit n'a pas été livré pour

les causes suivantes : force majeure telle que définie par les tribunaux et catastrophes naturelles.

6.2. Délais de livraison

Le délai de livraison indiqué sur le devis définitif signé par le client sera garanti sous réserve de la réception :

- du règlement. Une facture d'acompte pourra être adressée au client sur demande.

- des informations exhaustives et fiables concernant les coordonnées de livraisons.

- des cartes et/ou messages à joindre à l'expédition.

6.2.1. La date de livraison proposée est garantie selon le mode de livraison sélectionné, sauf dans le cas des causes suivantes :

- cas de force majeure,
- grève des transporteurs,
- intempéries,
- fortes chaleurs dans certaines zones géographiques,
- adresse de livraison imprécise, inexacte et incomplète,
- absence de personne destinataire de la commande au moment de la livraison.

6.2.2. Nos transporteurs ne livrent pas les samedis et dimanches ni jours fériés.

VII. Transfert de propriété – transfert de risques

7.1. Le transfert de propriété des produits au profit du client ne prend effet qu'après livraison de la commande chez le destinataire, sous réserve de réception de la totalité du règlement.

7.2. STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER assure les risques de perte et de détérioration des produits jusqu'à la livraison desdits produits au destinataire, sous réserve d'adresse de livraison du destinataire précise, exacte et complète. Le transfert des risques se fait donc à partir du moment où le destinataire a accusé réception des produits dans le délai des cinq (5) jours après la date du 1er passage.

VIII. Réclamations - Litiges

8.1. Les réclamations ou contestations seront toujours reçues avec une bienveillance attentive, la bonne foi étant toujours présumée chez celui qui prend la peine d'exposer le litige.

8.2. A la réception des produits, le client doit s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Les dommages éventuels doivent faire l'objet de réserves précises, datées et signées, indiquées sur le bordereau de livraison du transporteur.

8.3. Toute réclamation devra être faite dans un délai maximum de trois (3) jours après réception de la commande, au Service Clients de STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER :

Soit par courrier : STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER, Service Clients - 9 avenue de la Vertonne - Vertou - 44120 - France
Soit par téléphone du lundi au vendredi de 10h à 13h30 / 15h30 à 19h au 02.40.89.79.78.

Passé ce délai, aucune réclamation ne sera prise en compte.

8.4. Cette réclamation devra être motivée et accompagnée des justificatifs du préjudice subi (lettre de transport, photo du colis reçu...). Après l'analyse et en cas d'acceptation de la réclamation par STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER, le renvoi du produit commandé initialement sera proposé au client aux frais de STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER.

8.5. Tout litige relatif aux ventes régies par les présentes conditions générales sera porté, à défaut de règlement à l'amiable, devant le Tribunal de Commerce de Nantes (France). En cas de litige, le Client s'adressera en priorité au Service Client de STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER afin de le résoudre à l'amiable. En cas d'échec de cette démarche, le client peut recourir au service de médiation en ligne du CMAP (Centre de médiation et d'arbitrage de Paris) accessible à l'adresse URL : <http://www.cmap.fr> ou à l'adresse postale : CMAP (Service Médiation de la Consommation) - 39 avenue Franklin D.Roosevelt - 75008 Paris.

Pour que la saisine du CMAP soit recevable, cette dernière doit comporter :

Vos coordonnées postales, email et téléphoniques ainsi que les nom et adresse complets de notre société, un exposé succinct des faits, et la preuve des démarches préalables effectuées. Conformément aux règles applicables à la médiation, il est rappelé qu'un litige de consommation doit être confié préalablement par écrit au Service Client de STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER avant toute demande de médiation auprès du CMAP.

Ne peuvent faire l'objet d'une revue par le médiateur les litiges pour lesquels, la demande est manifestement infondée ou abusive, ou ont été précédemment examinés ou est en cours d'examen par un autre médiateur ou par un tribunal, ou si le consommateur a introduit sa demande auprès du médiateur dans un délai supérieur à un an à compter de sa réclamation écrite auprès de STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER ou si le litige n'entre pas dans le champ de compétence du médiateur, ou enfin si le consommateur ne justifie pas avoir tenté, au préalable, de résoudre son litige directement auprès de STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER par une réclamation écrite selon les modalités prévues, le cas échéant, dans le contrat.

IX. Retours

Les retours produits ne sont possibles que lorsque la responsabilité de STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER ou celle du transporteur est engagée (erreur de préparation de commande, erreur de livraison (horaires ou adresses non respectés), conditions de livraison défectueuses, vice apparent ou de non-conformité des produits livrés).

9.1. Tout retour de produit doit faire l'objet d'un accord formel entre STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER et le client et être retourné dans les trois (3) jours suivant l'accord. Passé ce délai, aucun retour ne pourra être pris en compte.

9.2. Toute reprise acceptée par STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER, dans le cas d'un vice apparent ou de non-conformité des produits livrés, qui sera constaté par STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER, permettra au client d'obtenir le remplacement gratuit ou la restitution d'un avoir à son profit, à l'exclusion de toute autre indemnité ou dommages et intérêts.

X. Droit d'accès et de rectification

Le client dispose d'un droit d'accès et de rectification sur les données nominatives qu'il a fournies lors de sa commande, en écrivant à STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER, 9, avenue de la Vertonne, Service Commercial Entreprises, 44120 Vertou. Sauf opposition de la part du client, STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER pourra utiliser les adresses emails pour adresser des messages sur les produits et services de STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER.

STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER se réserve la possibilité de modifier les produits présentés dans les compositions regroupant plusieurs objets et produits afin de garantir leur bonne tenue lors du transport et ceci, dans le strict respect de leur qualité et de leur prix. Les photographies ne sont pas contractuelles. STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER n'est pas responsable des retards ou impossibilités de livrer imputables à un cas de force majeure reconnu comme tel par la jurisprudence.

XI. Garanties

La DLUO (date limite d'utilisation optimale) de nos chocolats est indiquée sous chaque coffret. Afin d'apprécier au mieux nos chocolats, nous vous conseillons de choisir la date de livraison la plus proche de votre date de consommation. STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER garantit la qualité et la fraîcheur de ses produits sous réserve de les conserver dans un endroit frais (entre 15 et 18°C) et sec, à l'abri de la lumière dans son emballage d'origine.

XII. Interdictions

Le client ne doit en aucun cas revendre les produits qui sont exclusivement destinés à sa consommation personnelle ou à celle de la personne destinataire de sa commande, sauf autorisation spéciale de STEPHANE PASCO PATISSIER CHOCOLATIER.

CONTACTS

SERVICE COMMERCIAL ENTREPRISE

entreprise@stephanepasco.com

+33 7.81.48.69.63



Boutique Vertou
2 rue Charles Callier
44120 Vertou
02.40.03.00.83

Boutique Nantes
14 rue Contrescarpe
44000 Nantes
09.50.24.86.25

Boutique Nantes
16 bis rue de Mayence
44000 Nantes
02.40.89.79.78