

Ritz
PARIS

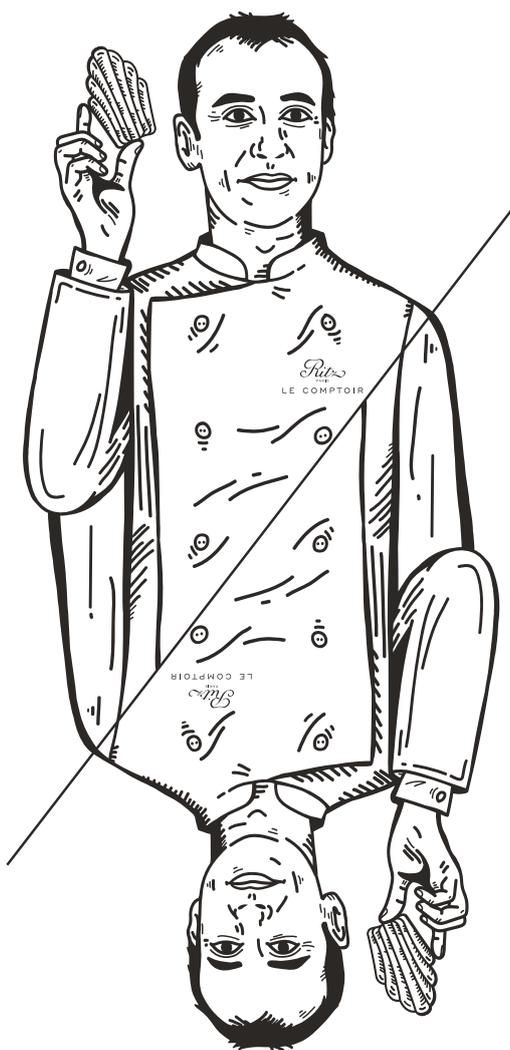
LE COMPTOIR



**CATALOGUE
ENTREPRISES**

2022-2023





À PROPOS
de

François
Perret

CHEF PÂTISSIER DU RITZ PARIS

François Perret, en deux mots. Élu Meilleur Chef Pâtissier de Restaurant du Monde en 2019, auteur d'*Instants sucrés au Ritz Paris* publié chez La Martinière. Il compte chaque jour plus de fans avec le succès sur Netflix de la série *The Chef in a Truck*. Une consécration multiple pour ce natif de Bourg-en-Bresse, qui se souvient encore de ses premiers émois « avec la crème anglaise de mon père ».

Passé par les plus grandes brigades parisiennes – Le Lancaster, Le Meurice, le Four Seasons George V et le Shangri-La Hotel, Paris, il a obtenu carte blanche du Ritz Paris pour signer la nouvelle identité pâtissière de la maison lors de sa réouverture en 2016.

Depuis, c'est son sens de la mesure – « le juste sucre, le juste sel » – et sa quête du point d'équilibre parfait entre l'acide, l'amer et le goût du produit travaillé qui incarnent le savoir-faire de l'un des plus grands pâtissiers de sa génération. Car « tout l'art d'équilibrer les saveurs, n'est-ce pas ce qui permet de replonger la cuillère dans le dessert avec le sourire aux lèvres, sans avoir besoin d'un verre d'eau à la fin de la dégustation ? » s'amuse-t-il. Ajoutez à cela, l'audace, la générosité et une personnalité que tout inspire... et le résultat est à la hauteur de ses ambitions : « Un dessert doit susciter l'étonnement, créer le désir. Sa gourmandise doit donner envie d'y revenir » résume ce gourmand sincère et perfectionniste.



SOMMAIRE

Madeleines	p. 4
Chocolat	p. 7
Cake	p. 8
Viennoiseries	p. 9
Sandwichs	p. 10
Les paniers de voyage	p. 11
Épicerie	p. 12
Cadeaux	p. 14
Les Fêtes	p. 16
Conditions et contact	p. 20
Conditions générales de vente	p. 21

MADELEINES

Ode à Marcel Proust qui fit du Ritz Paris sa « deuxième maison » et le palais mental de son imagination, elles ont le don de réveiller en chacun le souvenir de moments gourmands et heureux. François Perret les a voulues croustifondantes, régressives, les courbes sensuelles de leur écrin en forme de coquillage recèlent un cœur tendre aux saveurs voyageuses. Classique, au chocolat, au caramel ou marbré, elles sont toutes en rondeur. Au citron, à la framboise, aux fruits de la passion elles puisent au verger de voluptés acidulées. Dans leur plumier, ces douceurs d'anthologie peuvent traverser les océans et le temps. Leur durée de conservation à température ambiante est de 5 jours. Au Ritz Paris Le Comptoir, nous en faisons aussi des pyramides. Ornant centres de table ou buffets, elles se font alors bouquet de parfums, chatoiement de couleurs, sommet de plaisirs à butiner afin que chacun puisse trouver sa madeleine.



Ritz
PARIS
LE COMPTOIR

MADELEINES

Saveurs

Classique

Chocolat

Marbré

Citron

Caramel

Framboise

Fruits de la passion

En coffret

Par 5 – 21€ ttc – 19,91€ ht

Par 8 – 31€ ttc – 29,38€ ht

Par 12 – 44€ ttc – 41,71€ ht

Minimum de commande

30 coffrets

Personnalisation du fourreau

Minimum 100 coffrets

Prix sur demande



MADELEINES

En Pyramide

Délais de commande

48h

Nombre de madeleines différentes

Aucune limite



90
pièces

pour 30-40 personnes

370€ ttc
350,71€ ht



140
pièces

pour 60-70 personnes

640€ ttc
606,64€ ht



30
pièces

pour 10-15 personnes

140€ ttc
132,70€ ht

En Pyramide

SUR-MESURE

1 semaine de délais de commande
Aucune limite de madeleines différentes

Nombre de madeleines et prix sur demande

CHOCOLAT

Ourson signature

Clin d'œil au groom du Ritz Paris, l'ourson en livré, mascotte de l'hôtel, se fait à croquer. En chocolat noir Panama 72%, sourcé exclusivement par le Chef, aux arômes floraux et épicés, il épate par la précision de ses détails. De son képi bien calé entre ses deux oreilles à la double rangée de boutons de sa veste, pas un ne manque. Grizzly espiègle à l'esprit délicieusement ritzy, il fait la joie des petits et grands.

35€ ttc — 33,18€ ht



Bonbons madeleine

« Le chocolat en tête-à-tête c'est somptueux, à la fin d'un dîner c'est superbe, c'est le bonheur, un rite, une cérémonie » : cette citation de Sonia Rykiel pourrait être l'exergue de ces bonbons de chocolat. Leur coquille rebondie, libère l'émotion d'un cœur soyeux : chocolat noir garni de caramel ou chocolat au lait garni de praliné amande, ces madeleines sont le duo d'un plaisir complice, le régal sensuel d'un instant de partage mémorable.

Poids environ 20g

5,5€ ttc — 5,21€ ht

le coffret de 2 madeleines

CAKE

Chocolat-vanille, drapé de chocolat noir, ultra moelleux, il fait partie des iconiques de François Perret : « c'est un dessert tout bête, mais tellement bon. On peut le manger à toute heure : du petit-déjeuner au dîner en passant par le goûter. Partout : dans les assiettes en porcelaine d'un tea time très chic, sur le coin d'une table sans façon, dans le train pour tromper la faim... C'est un gâteau partageur, voyageur par excellence. Il vous suit où que vous alliez. Il est le doudou qu'on emporte partout avec soi. L'attention dont on est sûr qu'elle fera le bonheur de tous ».



Cake Marbré de voyage

Retour en enfance assuré !

Pour 4 à 6 personnes, il se conserve 5 jours.

32€ ttc — 30,33€ ht

Le Cake Marbré à trancher

En version XXL, à trancher de visu, il fait l'événement des grandes tablées et des buffets.

190€ ttc — 180,09€ ht

le Cake d'environ 2,4kg





Ritz
PARIS

LE COMPTOIR

VIENNOISERIES

Inédits, iconoclastes, les pains au chocolat et croissants signés François Perret réinventent la viennoiserie. Longilignes, pour plus de praticité et de gourmandise, ces premiers bonheurs du jour se dégustent... sans en perdre une miette ! Et étire le plaisir. Dans son fuseau feuilleté, doré à souhait, le chocolat est présent à chaque bouchée et les croissants croustillent tout du long. Comble du raffinement, chicissimes et « anti-miettes », ces inventives viennoiseries ont l'art d'émoustiller le petit-déjeuner, qu'il soit servi à table, en buffet, ou à emporter.

Format individuel

Croissant 3€ ttc — 2,84€ ht

Pain au chocolat 5€ ttc — 4,74€ ht

Format cocktail

Croissant 2€ ttc — 1.90€ ht

Pain au chocolat 3€ ttc — 2.84€ ht

Minimum de commande

20 pièces

(répartition des saveurs
à votre discrétion)

SANDWICHES

Sandwichs couture, François Perret en a redessiné la silhouette. Là encore, ils se font longilignes pour tenir en main, et en bouche, avec l'aisance d'un « croquez-moi » qui ignore les débordements. Mais cette remise à l'équilibre ne s'arrête pas là. Inversion des proportions d'un sandwich classique pour un plaisir décuplé, ces agapes nomades se composent de 2/3 de garniture pour seulement 1/3 de pain. Élançés, aériens, délicats mais aux saveurs généreuses et ne manquant pas de caractère, ces sandwichs à nul autre pareil sont une ode à la gourmandise décomplexée.

Format individuel

13€ ttc — 11,82€ ht

Format cocktail

8€ ttc — 7,27€ ht

Minimum de commande 20 pièces
(répartition des saveurs à votre discrétion)

SANDWICHES D'EXCEPTION

Format individuel

48€ ttc — 43,64€ ht

Format cocktail

29€ ttc — 26,36€ ht



Sandwich César

Laitue romaine, poulet, tomates séchées, anchois, sauce césar et parmesan dans un pain feuilleté pour rester fidèle à l'indétrônable salade.

Sandwich Saumon

Une crème légère au raifort, la dentelle de feuille de roquette et la fraîcheur de segments de citron dans un pain de mie au sarrasin, pour mieux faire exulter le délicat fumé d'un saumon d'exception.

Sandwich Jambon Beurre

Jambon blanc de Paris, Comté affiné 12 mois, beurre parfumé à la moutarde à l'ancienne sans oublier les cornichons pour cette égérie des bistrots de Paris qui trouve le nouvel écrin d'un feuilletage croustillant.

Sandwich Homard

Homard breton, ciboulette, mayonnaise citronnée, et bien sûr pain brioché pour ce lobster roll 100% ritzy.

Sandwich Jambon Truffe

La version d'exception du jambon-fromage où la tuber melanosporum s'invite en majesté.

PANIER Petit-déjeuner

Repas promesse, repas douceur, il donne le la à la journée. Dans son panier : une viennoiserie signature de François Perret, une salade de fruits de saison jolie jolie et un jus fraîchement pressé d'orange, de pomme ou orange-fraise pour vitaminer la matinée. Ou une bouteille d'eau minérale. Le vademecum parfait pour donner le sourire à la première réunion du matin, mettre en train un déplacement à l'heure où les gares battent le fer de départs express, accueillir l'événement du jour...

28€ ttc — 26,54€ ht pièce

*avec gobelet, couverts et serviette
en sac individuel.*

Minimum de commande

5 paniers



PANIER Déjeuner

Cuisiné Comptoir, boîte à malice des délices de François Perret, ce panier-repas prend la clé des bureaux, des champs, embarque en train, met en pause les shootings, s'invite au cœur des réunions... pour le plaisir d'un « sur le pouce » sourcé palace. Au menu : un des longilignes sandwiches dont François Perret a le secret et un de ses desserts signatures. Généreuse part de Cake Marbré, une des stars du Comptoir, Madeleine Géante, rêve de volupté, ou duo de deux mignonettes Madeleines Cœur Fondant révélant un des 7 parfums - compotée de fruits, miel, chocolat, caramel... - imaginés par le Chef, à chacun de choisir. Le tout accompagné d'un jus de fruit ?

32€ ttc — 30,33€ ht pièce

*avec gobelet, couverts et serviette
en sac individuel.*

Minimum de commande

5 paniers

ÉPICERIE

Confitures

Gorgées de fruits, élaborées avec du sucre mais juste ce qu'il faut, dans les règles du savoir-faire artisanal français et entièrement naturel, elles réveillent dès qu'on y plonge la cuillère les extases enfantines de petits déjeuners et de goûters aux parfums de bonheur. Framboise, Abricot, Fraise, So Ritzy (orange et rose de Damas), Impériale (clémentine et pamplemousse), elles se déclinent à l'envie pour des cadeaux à offrir sans modération.

11,50€ ttc — 10,90€ ht



Pâte à tartiner

Des noisettes torréfiées, saupoudrées de cacao, de lait et de vanille Bourbon, mixées et émulsionnées finement avec du sucre de canne mais pas trop : redécouvrez le bonheur de succomber à une pâte à tartiner bio, qui n'a rien à cacher. Une pure gourmandise dont le choco-noisette mettra petits et grands à la fête.

15€ ttc — 14,22€ ht



ÉPICERIE



Champagnes

Les champagnes Baron de Rothschild et le Ritz Paris : deux maisons faites pour se rencontrer et s'accorder. Flacons d'exception dans leur coffret dédié, cuvées Brut et Rosé, font pétiller la vie et offrent en partage des moments inoubliables.

La cuvée Brut

D'une grande finesse et d'une grande fraîcheur, elle est idéale pour célébrer des moments de convivialité à l'apéritif mais aussi accompagner tout un repas.

75cl : 49€ ttc — 40,83€ ht

37,5cl : 25€ ttc — 20,83€ ht

La cuvée Rosé

Reflets saumonés, notes de fruits rouges et de pétales de roses révèlent la présence subtile du Pinot Noir. Un champagne croquant, sublimé par une finale minérale toute en longueur qui s'accorde à merveille avec des plats iodés et exotiques.

75cl : 62€ ttc — 51,66€ ht

37,5cl : 32€ ttc — 26,66€ ht

CADEAUX

Gestes pleins de délicatesse, délicieuses intentions,
ils rendent le présent plus présent.



Bougies parfumées

Senteurs de miel de châtaignier, de sa Madeleine, ou de vanille grillée de son Cake marbré : inspirées des pâtisseries iconiques de François Perret, comme sorties à peine du four, leurs délicates fragrances vous entraînent dans le sillage gourmand d'un monde de douceur aux notes chaleureuses et apaisantes. Et leur couvercle s'offre le luxe de se changer en socle élégant lorsqu'elles sont allumées.

Pour remercier ou pour surprendre, une délicate attention, un cadeau sensoriel et sensuel pour qui fait de la gourmandise un art de vivre.

80€ ttc — 66,67€ ht
Bougies de 290g



Maryse professionnelle

Indispensable, polyvalente, elle est pour François Perret, l'accessoire qui donne le la en cuisine : « Tout le monde devrait en avoir une ! » Elle s'utilise à chaud comme à froid pour parfaire un glaçage, étaler une mousse, mélanger une pâte à madeleines... et bien plus encore. Avec elle, plus question de perdre une goutte de créativité.

Ustensile utile, objet de tous les plaisirs culinaires à l'emblème du Ritz Paris Le Comptoir, elle s'offre tout simplement.

25€ ttc — 20,83€ ht

CADEAUX



Le Tablier du Chef François Perret

Un tablier, mais pas n'importe lequel : dessiné et paraphé par François Perret, réalisé par la Maison Bragard, col boutonné et élégante bavette reprenant les codes de la veste pâtissière, pratique et confortable, avec lui on se glisse instantanément dans la peau du Meilleur Pâtissier du Monde !

Cadeau clin d'œil, cadeau inspirant, un tablier haut-de gamme qui ravira ses invités.

90€ ttc — 75€ ht

COMMANDE MINIMUM
48h
À L'AVANCE

Conditions de paiement

L'intégralité à la signature du devis.

Contactez-nous

Barthélémy DEUTSCH

barthelemy.deutsch@ritzparislecomptoir.com

+33 (0)6 71 78 94 84



Ritz
PARIS
LE COMPTOIR

1. Application et opposabilité des conditions générales de vente (« CGV »)

1.1. Les CGV s'appliquent à l'ensemble des ventes conclues par la société Peach Invest France SAS, au capital de 1 000 euros, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Paris sous le numéro 894 335 199, ayant son siège social au 38, rue Cambon, 75001, Paris (ci-après « RITZ PARIS LE COMPTOIR ») auprès de personnes physiques ou morales professionnelles achetant dans le cadre et pour les besoins de leur profession (ci-après, le « Client »), (ci-après ensemble les « Parties »).

1.2. Toute commande de produits implique l'acceptation sans réserve par le Client et son adhésion pleine et entière aux CGV. Elles sont portées à la connaissance de chaque Client, dans son devis, pour lui permettre de passer commande.

1.3. Les CGV s'appliquent à toutes les ventes de produits de RITZ PARIS LE COMPTOIR, sauf accord spécifique préalable à la commande convenu par écrit entre les Parties. En conséquence, la passation d'une commande par un Client emporte l'adhésion sans réserve, de ce dernier, aux CGV.

Tout autre document que les CGV et notamment catalogues, prospectus, publicités, notices, n'a qu'une valeur informative et indicative, non contractuelle.

1.4. Enfin, le fait que RITZ PARIS LE COMPTOIR ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes CGV, ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

2. Prise de commande et confirmation

2.1. La commande n'est considérée comme définitive qu'à compter de :

- la confirmation écrite par le service commercial de RITZ PARIS LE COMPTOIR ; et
- l'encaissement de l'intégralité du prix.

2.2. Aucune commande ne peut être effectuée pour une quantité inférieure à celle mentionnée dans le catalogue produits, sauf autorisation écrite de RITZ PARIS LE COMPTOIR.

2.3. Afin de garantir la commande, il est demandé au Client de retourner le devis dûment complété, daté, signé avec la mention « Lu et Approuvé » à l'adresse email du service commercial de RITZ PARIS LE COMPTOIR.

2.4. Un règlement comptant de la totalité de la commande est demandé au Client après la signature du devis. Aucune commande ne pourra être prise en compte sans une preuve de virement bancaire, dont le Client trouvera les coordonnées sur le devis, sauf conditions spécifiques acceptées expressément par RITZ PARIS LE COMPTOIR.

2.5. Si le Client utilise une plateforme numérique de facturation ou souhaite faire figurer une référence interne sur sa facture, il lui sera demandé de l'indiquer à RITZ PARIS LE COMPTOIR dès la commande. En outre, une facture pro forma pourra être adressée au Client dès la commande. Les dispositions de l'article 26 de la loi n° 2022-1157 du 16 août 2022 de finances rectificative pour 2022 s'appliqueront.

2.6. RITZ PARIS LE COMPTOIR se réserve le droit de décliner toute commande pour cause de stock insuffisant, d'informations client incomplètes, ou pour toute autre raison légale.

En outre, RITZ PARIS LE COMPTOIR 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 commandes.

3. Modification et annulation de commande

3.1. Les commandes acceptées par RITZ PARIS LE COMPTOIR sont irrévocables pour le Client. Ainsi, aucune annulation ne pourra être prise en compte par RITZ PARIS LE COMPTOIR et le prix versé ne sera pas remboursé au Client.

3.2. L'acheteur étant un professionnel achetant dans le cadre et pour les besoins de sa profession, il n'y a pas lieu d'appliquer le droit de rétractation prévu par le code de la consommation. En outre, le droit de rétractation ne peut être exercé pour les contrats de fourniture de biens confectionnés selon les spécifications du consommateur ou nettement personnalisés ou encore de fourniture de biens susceptibles de se détériorer ou de se périmenter rapidement.

4. Prix

4.1. Les prix indiqués sur le devis sont exprimés en euros HT et TTC, en vigueur au jour de la passation de la commande. Ils ne tiennent pas compte des frais de livraison, facturés en supplément.

4.2. Les TVA françaises suivantes s'appliquent aux commandes :

- 20% pour les produits de vente au détail s'appliquent aux commandes ;
- 20% pour les produits à base de chocolat au lait, blanc et fourrés s'ils ne sont pas sous forme de bonbons ;
- 10% pour les sandwiches ;
- 5,5% pour toutes les pâtisseries fraîches, sèches, et les madeleines ; et
- 5,5% pour les produits à base de chocolat noir et les bonbons au chocolat.

4.3. Tout montant TTC non réglé à l'échéance donnera lieu au paiement par le Client de pénalités fixées à trois fois le taux d'intérêt légal. Ces pénalités sont exigibles de plein droit et seront d'office portées au débit du compte du Client. RITZ PARIS LE COMPTOIR se réserve la faculté de saisir le Tribunal compétent afin que celui-ci fasse cesser cette inexécution, sous astreinte journalière par jour de retard.

4.4. En cas de retard de paiement, le Client devra une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, d'un montant de 40 euros, de plein droit et sans notification préalable. RITZ PARIS LE COMPTOIR pourra demander au Client une indemnisation complémentaire si les frais de recouvrement effectivement engagés dépassaient ce montant, sur présentation des justificatifs.

5. Indisponibilité des produits

En cas d'indisponibilité du produit commandé, le Client en sera informé au plus tôt. Le Client aura soit la possibilité d'annuler sa commande et de demander son remboursement soit d'échanger le produit.

6. Livraison des produits

6.1. Préparation et acheminement des produits

6.1.1. Les colis sont préparés et conditionnés par RITZ PARIS LE COMPTOIR dans un emballage fermé, résistant, approprié au contenu et aux exigences du transport.

6.1.2. Un délai minimum de préparation de la commande du Client est requis par RITZ PARIS LE COMPTOIR à compter de l'acceptation de la commande du Client et de la réception du règlement correspondant. Ce délai est variable en fonction des périodes de l'année, des quantités commandées et de la personnalisation souhaitée, variant de 2 jours à 4 semaines.

6.2. Délais de livraison

- 6.2.1. Le délai de livraison des produits sera communiqué au Client sous réserve de la réception du devis signé par le Client à RITZ PARIS LE COMPTOIR. Ce délai de livraison n'est donné qu'à titre informatif et indicatif, celui-ci dépendant notamment de la disponibilité des transporteurs et de l'ordre d'arrivée des commandes.
- 6.2.2. Les délais de livraison sont exprimés en jours ouvrés pour une prise en charge du lundi au vendredi de 9h à 18h (hors jours fériés). Pendant les périodes de forte affluence (Pâques, Noël 01/12 au 31/01), les délais de livraison peuvent être rallongés.
- 6.2.3. RITZ PARIS LE COMPTOIR s'efforce de respecter le délai de livraison indiqué, en fonction du délai logistique de référence dans la profession, sauf cas force majeure, ou en cas de circonstances hors de son contrôle, telles que grèves, gel, incendie tempête, inondation, épidémie, difficultés d'approvisionnement, sans que cette liste soit limitative (ci-après « Retard Exceptionnel »). Le Client sera informé de tout Retard Exceptionnel.
- 6.2.4. Aucun remboursement du produit et des frais de livraison ne sera possible en cas d'impossibilité de livraison si l'adresse communiquée à RITZ PARIS LE COMPTOIR n'est pas précise, exacte et complète. A cet égard, 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.
- 6.2.5. 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, RITZ PARIS LE COMPTOIR 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. RITZ PARIS LE COMPTOIR entend par retrait tardif tout retrait effectué deux (2) jours après le premier passage du transporteur.

6.3. Frais et pays de livraison

- 6.3.1. 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, contactez notre service commercial.
- 6.3.2. RITZ PARIS LE COMPTOIR livre exclusivement en Ile-de-France. Pour toute livraison en dehors de cette zone géographique, la logistique sera à la charge du Client. Une fois la commande récupérée par le Client ou le transporteur sélectionné par le Client, RITZ PARIS LE COMPTOIR considèrera la commande comme honorée, et ne pourra pas être tenu responsable d'un retard ou d'une absence de livraison ni d'une éventuelle détérioration des produits.

7. Transfert de propriété – transfert de risques

- 7.1. Le transfert de propriété des produits au profit du Client ne prend effet qu'après paiement complet du prix de ceux-ci et de la livraison de la commande chez le destinataire.
- 7.2. Le transfert des risques de perte et de détérioration des produits sera réalisé dès livraison et réception des produits par le Client. Tout produit n'ayant pas fait l'objet de réserves par lettre recommandée avec accusé de réception dans les trois (3) jours de sa réception auprès du transporteur, conformément à l'article L. 133-3 du code de commerce sera considéré accepté par le Client.

8. Garanties

- 8.1. Les Produits vendus sont conformes à la réglementation 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.

- 8.2. La date limite d'utilisation optimale des produits est indiquée sur chaque emballage. Elle est différente selon la variété des produits sélectionnés. Ainsi la date limite d'utilisation des chocolats de RITZ PARIS LE COMPTOIR est indiquée sous chaque coffret et il est conseillé au Client de choisir la date de livraison la plus proche de sa date de consommation. La date limite d'utilisation optimale des madeleines est de cinq (5) jours après la livraison. Quant aux pâtisseries fraîches, elles doivent être dégustées exclusivement le jour de la livraison.
- 8.3. RITZ PARIS LE COMPTOIR garantit la qualité et la fraîcheur de ses produits sous réserve de les conserver :
- dans un endroit frais (entre 14 et 18°C) et sec pour les chocolat ;
 - à température ambiante pour nos madeleines ; et
 - à 5°C pour les pâtisseries fraîches, à l'abri de la lumière dans son emballage d'origine.

9. Réclamations – Litiges

- 9.1. A la réception des produits, le Client doit s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Ainsi, toute réclamation, quelle qu'en soit la nature, portant sur les produits livrés, ne sera acceptée par RITZ PARIS LE COMPTOIR que si elle est effectuée, dans le délai de trois (3) jours prévu ci-dessus, soit :
- par courrier à RITZ PARIS LE COMPTOIR, 38 Rue Cambon, 75001 Paris, France ; ou
 - par email directement avec votre commercial ou via le formulaire situé dans la rubrique « Contact » de notre site Internet ritzparislecomptoir.com.

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

- 9.2. Cette réclamation devra être motivée et accompagnée des justificatifs du préjudice subi (lettre au transporteur, photo du colis reçu, ...). Toute reprise acceptée par RITZ PARIS LE COMPTOIR, dans le cas d'un vice apparent ou de non-conformité des produits livrés qui sera constaté par RITZ PARIS LE COMPTOIR, permettra au Client d'obtenir le remplacement gratuit des produits ou la restitution d'un avoir à son profit, à l'exclusion de toute autre indemnité ou dommages et intérêts.
- 9.3. 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 Paris (France). En cas de litige, le Client s'adressera en priorité au services commercial de RITZ PARIS LE COMPTOIR afin de le résoudre à l'amiable.

10. Droit d'accès et de rectification

Le Client - personne physique ou toute personne physique agissant pour le compte d'une personne morale - peut à tout moment demander l'accès, la rectification, l'effacement et la portabilité des données à caractère personnel qu'il a fournies lors de sa commande, ou en restreindre le traitement ou s'y opposer, en écrivant à RITZ PARIS LE COMPTOIR, 38 rue Cambon, 75001 Paris. Sauf opposition de la part du Client, RITZ PARIS LE COMPTOIR pourra utiliser les adresses e-mail pour adresser des messages sur les produits et services de RITZ PARIS LE COMPTOIR. Le client est invité à consulter la politique de confidentialité figurant sur le site <https://www.ritzparislecomptoir.com/fr>.

11. Réserves

RITZ PARIS LE COMPTOIR 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. RITZ PARIS LE COMPTOIR n'est pas responsable des retards ou impossibilités de livrer imputables à un cas de force majeure reconnu comme tel par la jurisprudence.



LE COMPTOIR