



CHAPON
CHOCOLATERIE

— OFFRE ENTREPRISE 2023 —



Sillonner le monde,
en rapporter les fèves les plus rares et précieuses
suffit-il à faire le meilleur chocolat du monde ?

Non. C'est le début du voyage.
Un voyage qui se poursuit dans la chocolaterie.
Ici a lieu l'alchimie.

La transformation de la fève en chocolat.

Elle prend des jours et des nuits.
Ici, le chocolat explore de nouveaux territoires,
expérimente des associations, révèle de nouveaux arômes.
Ici, il acquiert une qualité de longueur en bouche unique,
pour délivrer la dernière nuance de la dernière note.

Ici, le chocolat devient un chocolat Chapon.

Le voyage de la fève est terminé. Le vôtre peut commencer.

Laissez-vous emporter. Émerveillez-vous.
Laissez-vous transporter, ailleurs et dans le temps.

BON VOYAGE

**DEPUIS PLUS DE 30 ANS, CHAPON N'A DE CESSÉ D'EXPLORER TOUTES
LES FACES CACHÉES DU CHOCOLAT POUR ÉMERVEILLER LE PALAIS DES PETITS ET DES GRANDS.**

NOTRE SAVOIR-FAIRE

Nous sélectionnons à travers le monde les fèves de cacao les plus exceptionnelles, que nous transformons dans notre fabrique de Chelles, en tablettes, en bonbons, ou encore en mousses. Parce que chaque fève requiert un traitement unique pour révéler toute la richesse de son profil aromatique, ici, ce ne sont pas des robots, mais nos maîtres chocolatiers qui torréfient, conchent, affinent, goûtent et re-goûtent à chaque étape, le chocolat que nous produisons.

NOTRE SIGNATURE GUSTATIVE

Ce savoir-faire, confère à nos chocolats une longueur en bouche et une richesse aromatique propres à Chapon. Chaque note se superpose à la précédente, puis laisse place à la suivante, révélant ainsi la saveur unique du terroir d'origine de la fève, des noix et des fruits que nous travaillons.

NOS ENGAGEMENTS

Pour lutter contre la déforestation et l'exploitation des communautés productrices de cacao, nous sourçons nos fèves auprès de coopératives et de partenaires qui travaillent exclusivement avec des plantations agroforestières et contribuent activement au développement social et économique des producteurs de cacao.



UNE EXPÉRIENCE SUR-MESURE

Chapon vous accompagne pour offrir des cadeaux et proposer des expériences qui vous ressemblent.

PERSONNALISATION DE VOS CADEAUX

- Insérez des cartes personnalisées.

- Customisez vos cadeaux avec des bagues, des fourreaux ou des stickers personnalisés.



- Faites graver nos coffrets aux couleurs de votre entreprise.



LIVRAISON SELON VOS TERMES

- Envois multiples

- Livraison individuelle en 72h

- Livraison par coursier dans la journée en Île-de-France

- Livraison centralisée sur palette, sur plusieurs sites

- Livraison internationale

ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISE

Faites vivre des expériences gustatives ludiques à vos équipes et vos clients.

Découvrez nos cacaos rares dans tous leurs états à travers nos animations événementielles : le bar à mousse, le bar à glace au chocolat et la dégustation comparée de nos tablettes pures origines.



— UN NOËL EN CHAPONIE —

L'ARCHE DE NOËL

A Noël, plus qu'à aucun autre moment,
contes et chocolats sont deux merveilleux voyages.

Dans l'imaginaire pour l'un, sensoriel pour l'autre,
mais dans les deux cas, voyage dans le temps,
où les parents retrouvent quelques instants
le merveilleux de l'enfance pour le partager en famille.

Embarquement immédiat pour Noël pages suivantes.

BON VOYAGE !

CHAPON RENOUVELLE LE RITUEL DU CALENDRIER DE L'AVENT

LE PREMIER DÉCEMBRE, L'ARCHE DE NOËL OUVRE SES FENÊTRES SUR CE QUI POURRAIT BIEN ÊTRE LE PLUS BEAU,
LE PLUS AMUSANT ET LE PLUS IMAGINATIF DES CALENDRIERS DE L'AVENT 2023 .

CHAQUE JOUR, UNE FENÊTRE À OUVRIR ET UN CHOCOLAT À DÉGUSTER.
CHAQUE SOIR, UNE PAGE À OUVRIR ET UNE HISTOIRE À RACONTER.

AVEC LES 24 CHAPITRES DE SON CONTE DE NOËL RÉJOUISSANT, L'ARCHE DE NOËL CHAPON
RAPPELLE QU'IL EST POSSIBLE, LE TEMPS DE QUELQUES LIGNES,
DE NOUS AMUSER AUTANT QUE NOS ENFANTS.



CALENDRIER DE L'AVENT
L'ARCHE DE NOËL ET SON LIVRE

24 fenêtres contenant chacune un merveilleux chocolat :
ganaches fondantes, pralinés croustillants et bonbons signatures : Dôme au sel, K Zero et Canela.
Le tout à déguster en découvrant les 24 chapitres des aventures des Animeskis.

—
240g de chocolats | 44 pages d'aventures | 55,92 € HT | 59 € TTC



COFFRET FOURREAU
L'ARCHE DE NOËL

Merveilleusement bon, merveilleusement beau, les coffrets de chocolats s'habillent pour Noël. A l'intérieur, les chocolats iconiques Chapon : Canela, Dôme au sel, K Zéro et un assortiment de ganaches et de pralinés, noir et lait.

—
24 chocolats 225g | 35,07 € HT | 37 € TTC
36 chocolats 345g | 43,60 € HT | 47 € TTC
56 chocolats 545g | 68,25 € HT | 72 € TTC



PLUMIER
L'ARCHE DE NOËL

La chocolaterie Chapon propose également ces chocolats au format plumier 6 ou 12 chocolats.

—
6 chocolats 55g | 13,27 € HT | 14 € TTC
12 chocolats 110g | 25,59 € HT | 27 € TTC



FRITURES
DE NOËL

Bonhomme de neige, sapin ou Père Noël, ces petits chocolats de dégustation sauront agrémenter vos présentations de Noël et faire plaisir à toute la famille.

—
130g | 13,74 € HT | 14,50 € TTC



— LES COFFRETS —

LES COFFRETS DÉGUSTATION

UN ASSORTIMENT DU MEILLEUR DE CHAPON : CHOCOLATS SIGNATURES, PRALINÉS DÉLICIEUX FINEMENT TRAVAILLÉS
DANS DES MEULES ANCIENNES, MERVEILLEUSES GANACHES AUX SAVEURS RAFFINÉES.



COFFRET

100 CHOCOLATS

955g | 105,21 € HT | 111 € TTC



COFFRET

80 CHOCOLATS

685g | 90,05 € HT | 95 € TTC



COFFRET

56 CHOCOLATS

535g | 64,65 € HT | 68 € TTC



COFFRET

36 CHOCOLATS

345g | 38,86 € HT | 41 € TTC



COFFRET

24 CHOCOLATS

225g | 29,38 € HT | 31 € TTC



COFFRET

12 CHOCOLATS

110g | 20,85 € HT | 22 € TTC



COFFRET

9 CHOCOLATS

65g | 18,01 € HT | 19 € TTC



COFFRET

5 CHOCOLATS

45g | 14,03 € HT | 14,80 € TTC

LES FOURREAUX CRÉATION

HABILLÉS DE LEUR FOURREAU FANTASIE, NOS COFFRETS 12 ET 24 CHOCOLATS SE METTENT SUR LEUR 31.



COFFRET CACHEMIRE
12 CHOCOLATS

110g | 24,64 € HT | 26 € TTC



COFFRET ÉTÉ
24 CHOCOLATS

225g | 33,18 € HT | 35 € TTC



COFFRET PENSÉE DE NUIT
24 CHOCOLATS

225g | 33,18 € HT | 35 € TTC



COFFRET JARDIN D'OR
24 CHOCOLATS

225g | 33,18 € HT | 35 € TTC



COFFRET CHOC CENTURY
12 CHOCOLATS

110g | 24,64 € HT | 26 € TTC



COFFRET BLEU PALMIER
24 CHOCOLATS

225g | 33,18 € HT | 35 € TTC



COFFRET AMARYLLIS
24 CHOCOLATS

225g | 33,18 € HT | 35 € TTC



COFFRET SUR SON 31
24 CHOCOLATS

225g | 33,18 € HT | 35 € TTC

LES COFFRETS GOURMANDISES



COFFRET
MENDIANT D'OR

Mendiants et Orangettes,
enrobage chocolat noir.

—
210g | 24,17 € HT | 29 € TTC



COFFRET
NOISETTES ORANGETTES AMANDES

Noisettes et Amandes enrobées de chocolat au lait et
poudrées de cacao, Orangettes enrobées chocolat noir.

—
190g | 27,48 € HT | 29 € TTC



COFFRET
LIVRE 16 OURSONS GUIMAUVE

Oursons guimauve à la fleur
d'oranger enrobés d'une couche
craquante de chocolat lait ou noir
dans un élégant coffret.

—
285g | 26,54 € HT | 28 € TTC



COFFRET
OPALE 12 AGATES

Billes de chocolats blanc
fourrées au praliné.

—
120g | 35,07 € HT | 37 € TTC



COFFRET
12 CANELAS

Le canela, l'un de nos chocolats signature : une coque nougatine
enrobée de chocolat noir fourrée de notre pâte à tartiner Démoniaque.

—
115g | 24,70 € HT | 25,50 € TTC



— LES PLUMIERS —



PLUMIER
7 AGATES

7 billes de chocolats blanc fourrées au praliné.
Merveilleusement beau et bon.

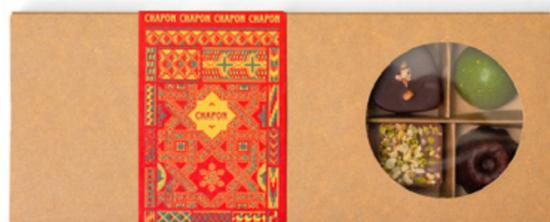
—
62g | 21,80 € HT | 23 € TTC



PLUMIER
PÂTES DE FRUITS

Un assortiment de 6 parfums : abricot, passion, fraise,
framboise, cerise / groseille et mandarine.

—
155g | 16,11 € HT | 19 € TTC



PLUMIER
12 CHOCOLATS
FOURREAU MOZAÏK

Une sélection de 12 ganaches et pralinés, noir et lait
dans un coffret plumier d'inspiration orientale.

—
110g | 21,67 € HT | 26 € TTC



PLUMIER
12 CHOCOLATS
FOURREAU BYZANTIN

Une sélection de 12 ganaches et pralinés, noir et lait
dans un coffret plumier aux couleurs byzantines.

—
110g | 21,67 € HT | 26 € TTC



PLUMIER
12 CANELAS

Le canela, l'un de nos chocolats signatures :
une coque nougatine enrobée de chocolat noir
fourrée de notre pâte à tartiner Démoniaque.

—
115g | 21,67 € HT | 26 € TTC



— LES PETITES ATTENTIONS —



ETUI

2 OURSONS PRALINÉ RÉVÉRENCE

Oursons fourrés au praliné amande-noisette enrobé de chocolat blanc.

—

55g | 9,17 € HT | 11 € TTC



ETUI

3 OURSONS GUIMAUVE

Oursons guimauve à la fleur d'oranger enrobés d'une couche craquante de chocolat lait ou noir.

—

54g | 11,37 € HT | 12 € TTC



RÉGLETTE

3 CANELAS

Le canela, chocolat signature chez Chapon : une coque nougatine enrobée de chocolat noir fourrée de notre pâte à tartiner Démoniaque.

—

30g | 6,64 € HT | 7 € TTC



ETUI

2 OURSONS TEDDY

Oursons fourrés au praliné amande-noisettes enrobé de chocolat blanc.

—

55g | 9,17 € HT | 11 € TTC



ETUI

PÂTE DE FRUITS

Un mélange de nos pâtes de fruits maison : passion, framboise, fraise et abricot.

—

175g | 16,11 € HT | 17 € TTC



MINI BOÎTE RONDE

DÔMES AU SEL

Le dôme au sel, chocolat signature chez Chapon : coque en nougatine enrobée de chocolat noir fourré de praliné amande, noisette et pistache.

—

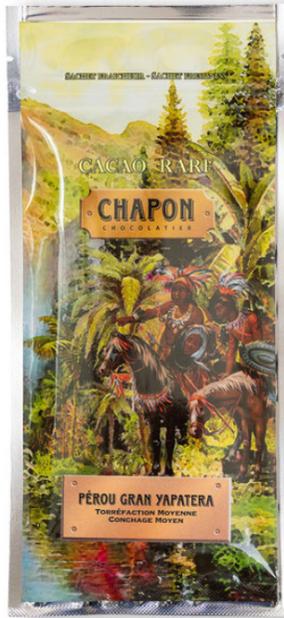
28g | 8,53 € HT | 9 € TTC



— LES TABLETTES —

LES NOIRS PURE ORIGINE BEAN TO BAR

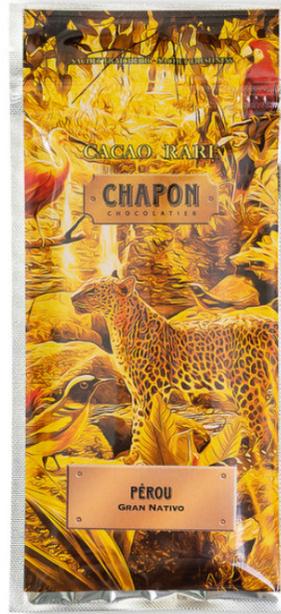
26 CACAOS RARES SÉLECTIONNÉS À TRAVERS LE MONDE POUR LEUR PROFIL AROMATIQUE EXCEPTIONNEL.
À LA CHOCOLATERIE, TORRÉFACTION ET CONCHAGE PERMETTENT DE RÉVÉLER LES ARÔMES UNIQUES DE LEUR TERROIR D'ORIGINE.



TABLETTE NOIR PEROU
GRAN YAPATERA

Chocolat noir 73% de cacao
Pure Origine Pérou.
Chocolat aux notes de mangue.

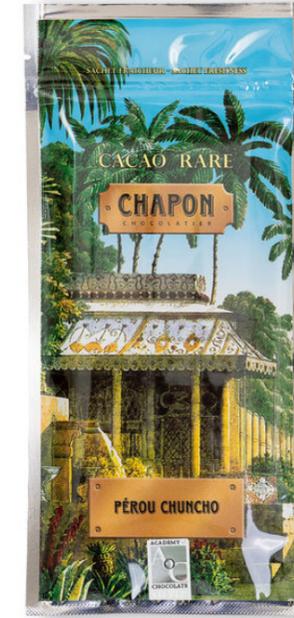
—
75g | 8,06 € HT | 8,50 € TTC



TABLETTE NOIR PEROU
GRAN NATIVO

Chocolat noir 74% de cacao
Pure Origine Pérou.
Chocolat aux notes d'abricot et de miel.

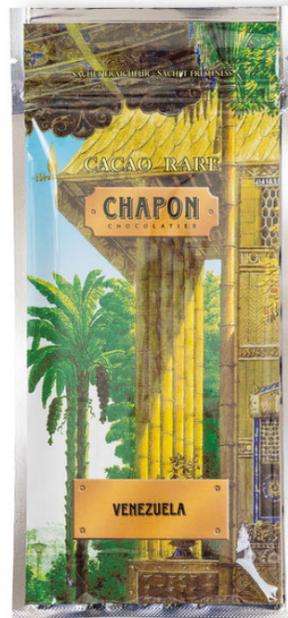
—
75g | 8,06 € HT | 8,50 € TTC



TABLETTE NOIR PEROU
CHUNCHO

Chocolat noir 75% de cacao
Pure Origine Pérou Chuncho. Chocolat aux notes
de caramel, d'épices et de réglisse.

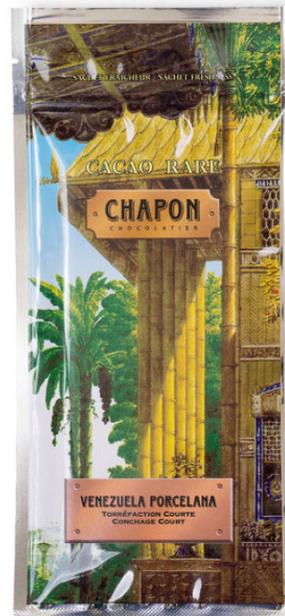
—
75g | 8,06 € HT | 8,50 € TTC



TABLETTE NOIR
VÉNÉZUELA

Chocolat noir 75 % de cacao
Pure Origine Venezuela.
Chocolat avec un parfum de
sous-bois, de feuilles mortes
à l'automne et de tourbe
et un goût subtil de fruits
des bois et de fruits rouges.
Un pur délice couleur acajou.

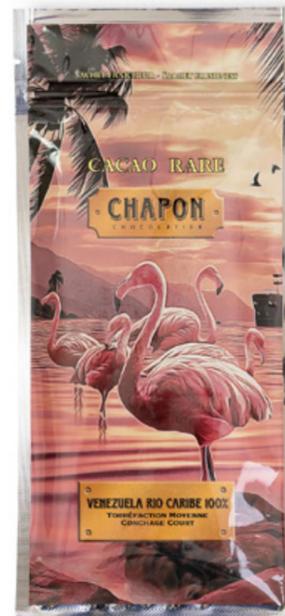
—
75g | 7,30 € HT | 7,70 € TTC



TABLETTE NOIR
VENEZUELA PORCELANA

Chocolat noir 75% de cacao
Pure Origine Porcelana, une région
du Venezuela. Chocolat aux notes
fruitées et florales.

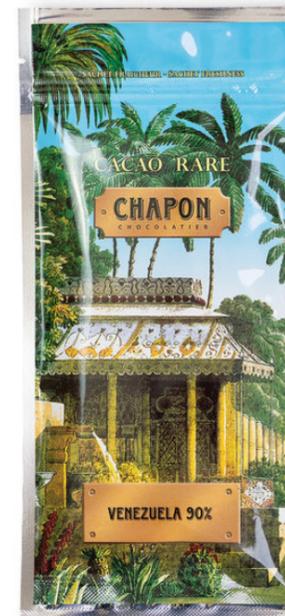
—
75g | 8,06 € HT | 8,50 € TTC



TABLETTE NOIR
VENEZUELA 100%

Chocolat noir 100% de cacao
Pure Origine Venezuela.
Chocolat aux notes puissantes
de fruits sec et de bois.

—
75g | 9 € HT | 9,50 € TTC



TABLETTE NOIR
VENEZUELA 90%

Chocolat noir 90% de cacao
Pure Origine Venezuela.
Chocolat puissant et acidulé.

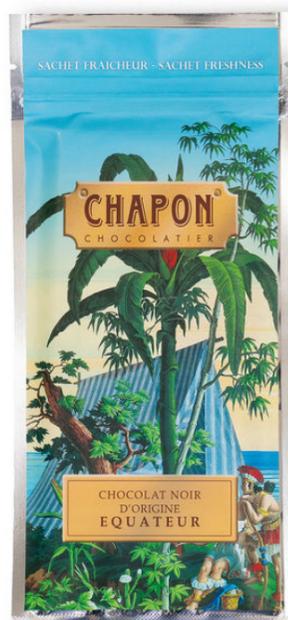
—
75g | 9 € HT | 9,50 € TTC



TABLETTE NOIR
CHUAO

Chocolat noir 75% de cacao
Pure Origine Chuao, petit village
au Venezuela. Cacao rare d'une
perfection aromatique donnant
un chocolat qui mêle des notes de
fruits séchés de figue et d'agrumes
à celles des noisettes torrifiées.

—
75g | 9 € HT | 9,50 € TTC



TABLETTE NOIR
EQUATEUR

Chocolat noir 74% de cacao
Pure Origine Équateur.
Chocolat aux notes prononcées de miel,
de réglisse et de châtaignes.

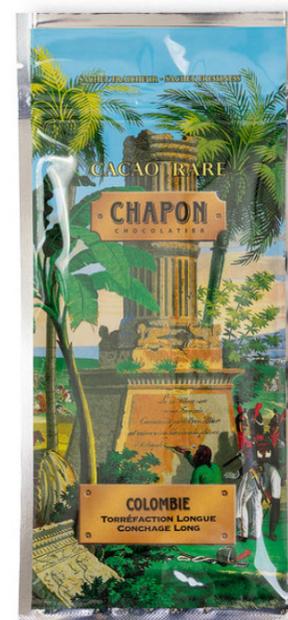
75g | 7,30 € HT | 7,70 € TTC



TABLETTE NOIR
BOLIVIE

Chocolat noir 74% de cacao
Pure Origine Bolivie.
Chocolat aux notes légèrement fumées de
noisettes grillées et d'amandes caramélisées.

75g | 9 € HT | 9,50 € TTC



TABLETTE NOIR
COLOMBIE

Chocolat noir 70% de cacao
Pure Origine Colombie.
Chocolat aux notes de fleurs
et de fruits secs.

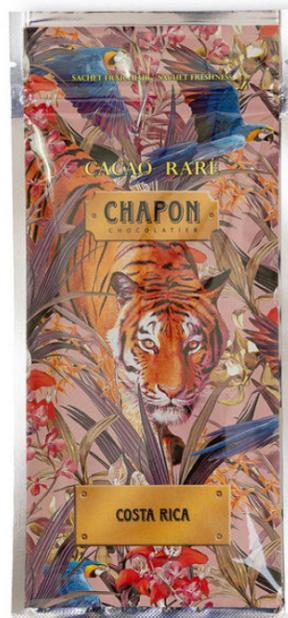
75g | 7,30 € HT | 7,70 € TTC



TABLETTE NOIR
BRÉSIL

Chocolat noir 73% de cacao
Pure Origine Brésil.
Cacao aux notes de réglisse,
de fruits séchés et d'épices.

75g | 7,30 € HT | 7,70 € TTC



TABLETTE NOIR
COSTA RICA

Chocolat noir 75% de cacao
Pure Origine Costa Rica.
Chocolat aux notes fraîches
de cacao et de pruneaux.

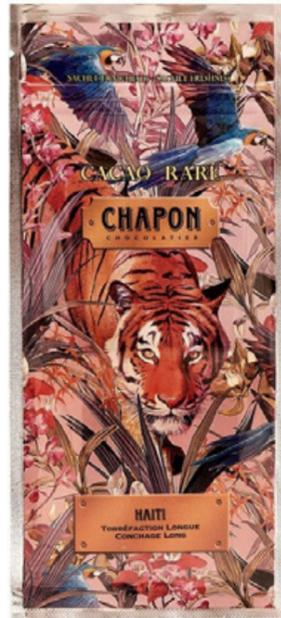
—
75g | 7,30 € HT | 7,70 € TTC



TABLETTE NOIR
NICARAGUA

Chocolat noir 70% de cacao
Pure Origine Nicaragua.
Chocolat aux notes de bois,
de fruits secs et de tabac blond.

—
75g | 7,30 € HT | 7,70 € TTC

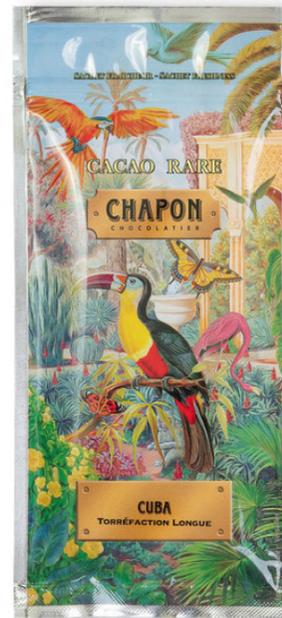


TABLETTE NOIR

HAÏTI

Chocolat noir 75% de cacao
Pure Origine Haïti.
Chocolat aux notes de cerise
et de figue.

—
75g | 7,30 € HT | 7,70 € TTC



TABLETTE NOIR

CUBA

Chocolat noir 75% de cacao
Pure Origine Venezuela.
Chocolat mêlant des notes de réglisse
et de cannelle à des notes acidulées et florales.

—
75g | 7,30 € HT | 7,70 € TTC



TABLETTE NOIR

BELIZE

Chocolat noir 73 % de cacao
Pure Origine Belize.
Un chocolat aux notes fruitées d'ananas,
de raisin sec et de miel.

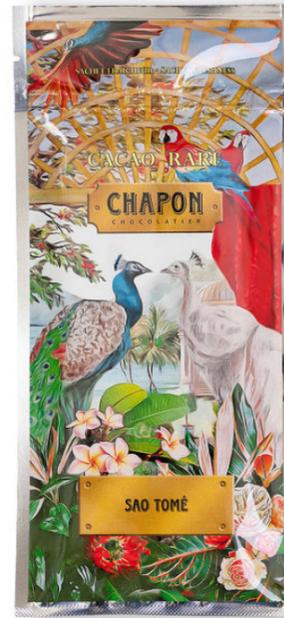
—
75g | 7,30 € HT | 7,70 € TTC



TABLETTE NOIR
TANZANIE

Chocolat noir 74% de cacao
Pure Origine Tanzanie.
Chocolat aux notes fruitées.

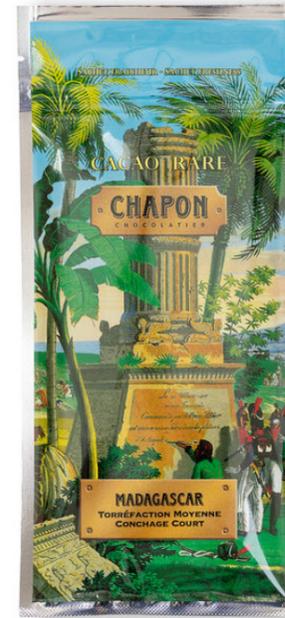
—
75g | 7,30 € HT | 7,70 € TTC



TABLETTE NOIR
SAO TOMÉ

Chocolat noir 75% de cacao
Pure Origine Sao Tomé.
Chocolat aux notes florales intenses.

—
75g | 9,19 € HT | 9,70 € TTC



TABLETTE NOIR
MADAGASCAR

Chocolat noir 75% de cacao
Pure Origine Madagascar.
Chocolat fruité avec des notes
de mirabelle confite et le léger acidulé
des fruits rouges.

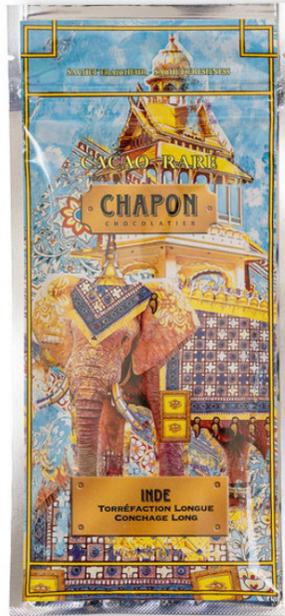
—
75g | 7,30 € HT | 7,70 € TTC



TABLETTE NOIR
MADAGASCAR AU SUCRE
DE BOULEAU

Chocolat noir
Pure Origine Madagascar
avec du sucre de Bouleau Natsuc,
une alternative saine au saccharose.

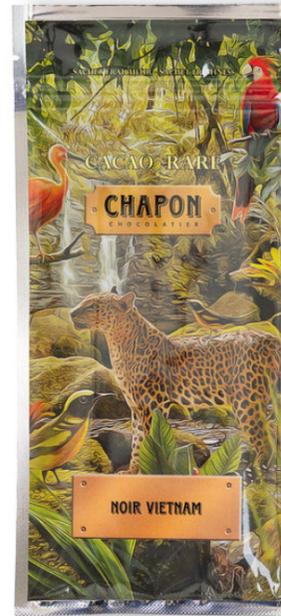
—
75g | 9 € HT | 9,50 € TTC



TABLETTE NOIR
INDE

Chocolat noir 75% de cacao
Pure Origine Inde.
Chocolat aux notes épicées
de fruits secs et de caramel.

—
75g | 7,30 € HT | 7,70 € TTC



TABLETTE NOIR
VIETNAM

Chocolat noir 70% de cacao
Pure Origine Vietnam.
Chocolat aux notes fruitées.

—
75g | 7,30 € HT | 7,70 € TTC



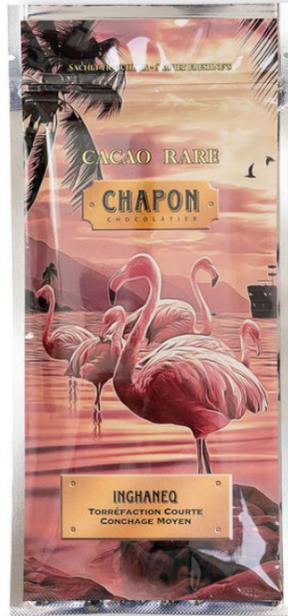
TABLETTE NOIR
WEST PAPOUASIE

Chocolat noir 75% de cacao
Pure Origine West Papouasie.
Chocolat aux notes de jasmin,
d'olive et de noix de cajou.

—
75g | 7,30 € HT | 7,70 € TTC

LES NOIRS BLEND

DES ASSOCIATIONS DE 2 FÈVES DE CACAO QUI SE MARIENT À LA PERFECTION.



TABLETTE NOIR
INGHANEQ

Chocolat noir 80% de cacao
mélange d'Origine Vénézuéla et Équateur.
Le mélange des origines permet de révéler
des arômes boisés et d'agrumes confits.

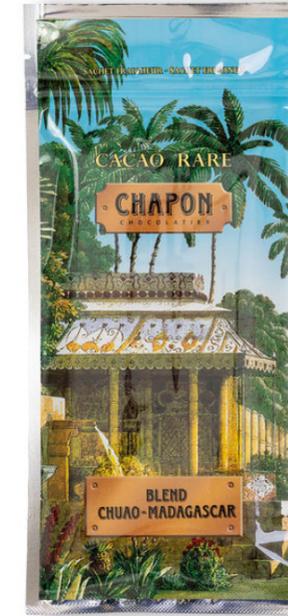
—
75g | 8,06 € HT | 8,50 € TTC



TABLETTE NOIR
EQUAGHA

Chocolat noir 60% de cacao
mélange d'Origine Vénézuéla et Équateur.
Le mélange d'origine donne un chocolat légèrement
épicé avec des notes de muscade, gingembre et fruits secs.

—
75g | 7,30 € HT | 7,70 € TTC



TABLETTE NOIR
BLEND CHUAO MADAGASCAR

Chocolat noir 74% d'un mélange de cacao
d'Origine Chuao et Madagascar.

—
75g | 9 € HT | 9,50 € TTC

LES GOURMANDISES

TEXTURE FONDANTE OU CROQUANTE, CHOCOLAT NOIR OU CHOCOLAT LAIT, DÉCOUVREZ LA RICHESSE DES TABLETTES À INCLUSIONS GOURMANDES.



TABLETTE MENDIANTS
NOIR ÉQUATEUR

Chocolat noir Pure Origine
Équateur garni de noix de cajou, de pistaches,
de noisettes, d'abricots et de raisins secs.

—
85g | 8,08 € HT | 9,70 € TTC



TABLETTE MENDIANTS
LAIT

Chocolat au lait garni de noix de cajou,
de pistaches, de noisettes,
d'abricots et de raisins secs.

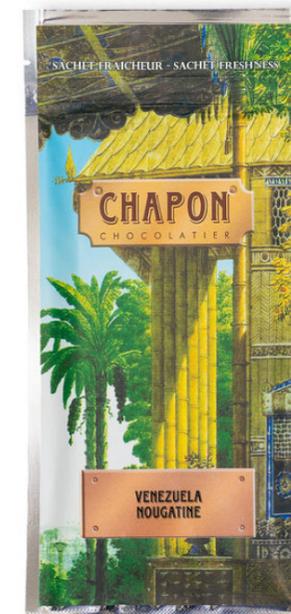
—
85g | 8,08 € HT | 9,70 € TTC



TABLETTE LAIT
ÉCLATS DE CAMEL

Chocolat au lait garni
de pépites de caramel salé.

—
75g | 7,08 € HT | 8,50 € TTC



TABLETTE NOIR
VÉNÉZUELA NOUGATINE

Chocolat noir
Pure Origine Venezuela
garni d'une nougatine croquante.

—
105g | 7,08 € HT | 8,50 € TTC



TABLETTE NOIR
NOISETTES ENTIÈRES DU PIÉMONT

Chocolat noir garni de noisettes entières du Piémont.

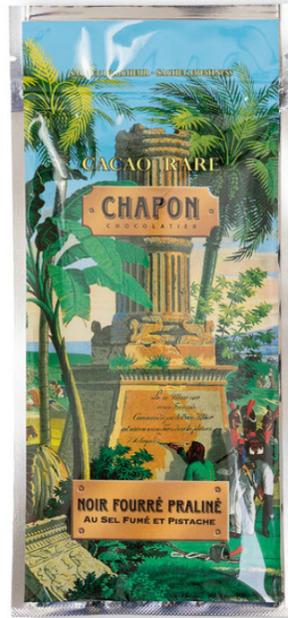
—
100g | 8,08 € HT | 9,70 € TTC



TABLETTE LAIT
NOISETTES ENTIÈRES DU PIÉMONT

Chocolat au lait garni de noisettes entières du Piémont.

—
100g | 8,08 € HT | 9,70 € TTC



TABLETTE NOIR
PRALINÉ AU SEL FUMÉ ET PISTACHE

Chocolat noir fourré
au praliné pistache et sel fumé.

—
85g | 7,92 € HT | 9,50 € TTC



TABLETTE LAIT
PRALINÉ

Chocolat au lait fourré
au praliné pistache et sel fumé.

—
85g | 7,92 € HT | 9,50 € TTC



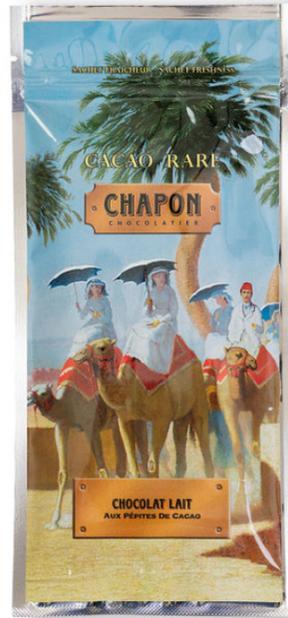
TABLETTE LAIT
PRALINÉ NOISETTES ENTIÈRES DU PIÉMONT

Chocolat au lait fourré au praliné
et garni de noisettes entières du Piémont.

—
110g | 8,08 € HT | 9,70 € TTC

LES LAITS & LES BLANCS

FUSION DE LAIT ONCTUEUX ET DE CACAO INTENSE, INCLUSION DE PÉPITES OU DE GRUÉ, POUR LES LAITS.
MÉLANGES INVENTIFS SUBTILEMENT PARFUMÉS POUR LES BLANCS.
ENFIN DES CHOCOLATS AU LAIT QUI CHANGENT DU CHOCOLAT AU LAIT
ET DES CHOCOLATS BLANCS QUI CHANGENT DU CHOCOLAT BLANC.

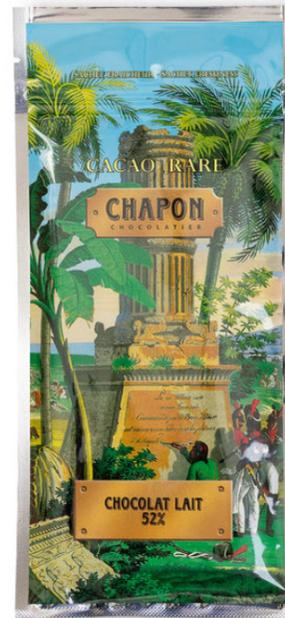


TABLETTE LAIT

45% AUX PÉPITES DE CACAO

Chocolat au lait 45% bien équilibré
avec des notes de lait caramélisé.
Légèrement croquant grâce aux pépites de cacao.

—
75g | 7,08 € HT | 8,50 € TTC



TABLETTE LAIT

52%

Chocolat au lait 52% de cacao.
Des notes subtilement acidulées
et un arôme puissant de lait caramélisé.

—
75g | 6,42 € HT | 7,70 € TTC

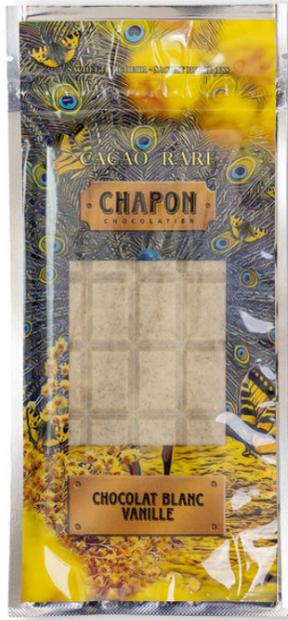


TABLETTE LAIT

FEVORY

Une tablette de chocolat unique et primée
lors du célèbre « International Chocolate Awards » en 2018.
Subtil mélange de chocolat au lait et de chocolat noir
avec le croquant d'un gruë de cacao.

—
75g | 7,08 € HT | 8,50 € TTC



TABLETTE BLANC
VANILLE

Chocolat blanc et vanille.

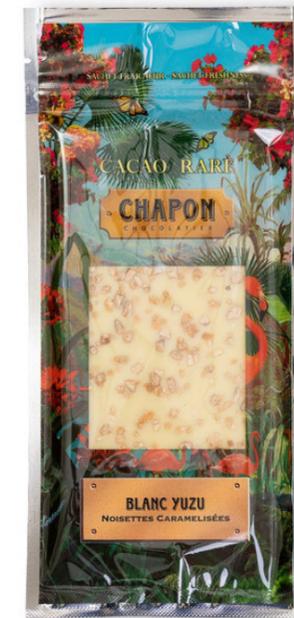
—
75g | 7,92 € HT | 9,50 € TTC



TABLETTE BLANC
TONKA RÉGLISSE

Chocolat Blanc à la fève de Tonka et au Réglisse.
Une tablette de chocolat unique, primée lors
du célèbre « International Chocolate Awards » en 2018.

—
75g | 7,08 € HT | 8,50 € TTC



TABLETTE BLANC
YUZU ET GRAINS DE NOISETTES GRILLÉES

Chocolat blanc au yuzu garni d'éclats
de noisettes grillées.

—
75g | 7,92 € HT | 9,50 € TTC

LES COFFRETS TABLETTES

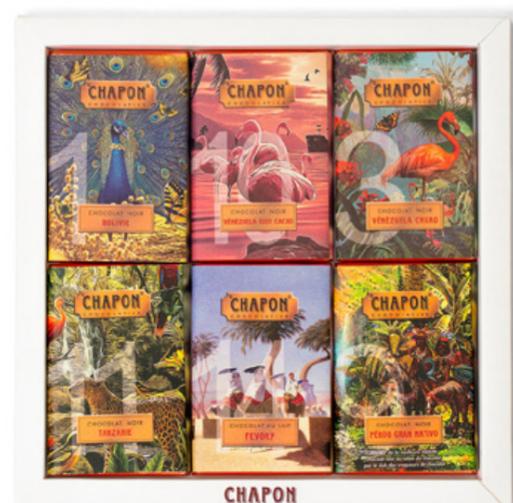
UNE INTRODUCTION À L'UNIVERS DES CACAOS RARES CHAPON :
FAITES L'EXPÉRIENCE DE CHOCOLATS PURE ORIGINE, SI PARTICULIERS ET TYPÉS, TOUS DIFFÉRENTS LES UNS DES AUTRES.



ETUI 12 MINI-TABLETTES
MONO-ORIGINES

12 mini tablettes, 12 origines à découvrir

—
60g | 12,04 € HT | 12,70 € TTC



COFFRET VOYAGE
AUX 6 ORIGINES

6 tablettes, 6 origines à découvrir : Bolivie, Venezuela, Chuao, Tanzanie, Fevory et Pérou.

—
180g | 20 € HT | 24 € TTC



COFFRET 36 MINI-TABLETTES
PURE ORIGINE

12 origines de cacao à découvrir dans ce coffret de 36 mini-tablettes.

—
180g | 36,97 € HT | 39 € TTC



KIOSQUE
TOUR DU MONDE

Découvrez le monde avec ce coffret composé de 36 mini tablettes Pure Origine.

—
180g | 41,71 € HT | 44 € TTC



— LES GOURMANDISES —

FRUITS CONFITS OU FRUITS SECS, ENROBÉS DE CHOCOLAT NOIR OU LAIT,
CRAQUANTES, CROQUANTES, FONDANTES OU LES 3 À LA FOIS...
LA GOURMANDISE EST UN SI DÉLICIEUX PÉCHÉ.



POCHE
AMANDES ENROBÉES
CHOCOLAT LAIT

Amandes de Sicile enrobées de chocolat au lait et poudrées de cacao.

—
150g | 14,50 € HT | 15,30 € TTC



POCHE
CITRONNETTES ENROBÉES
CHOCOLAT NOIR

Lamelles de citrons confits enrobés de chocolat noir.

—
150g | 14,50 € HT | 15,30 € TTC



POCHE
GINGEMBRES CONFITS
ENROBÉS CHOCOLAT NOIR

Gingembres confits enrobés de chocolat noir.

—
150g | 14,50 € HT | 15,30 € TTC



TABLETTINES
AU CARMEL SALÉ

Très fines tablettes de chocolat noir fourrées d'un caramel salé.

—
100g | 10,43 € HT | 11 € TTC



POCHE
ORANGETTES ENROBÉES
CHOCOLAT NOIR

Lamelles d'oranges confites enrobées de chocolat noir.

—
150g | 14,50 € HT | 15,30 € TTC



POCHE
NOISETTES ENROBÉES
CHOCOLAT LAIT

Noisettes du Piémont enrobées de chocolat au lait et poudrées de cacao.

—
150g | 14,50 € HT | 15,30 € TTC



POCHE
MENDIANTS AUX
FRUITS SECS ET CONFITS

Fruits secs (pistaches, noisettes), raisins et cranberries sur de délicieux palets de chocolat noir.

—
120g | 13,08 € HT | 13,80 € TTC



POCHE
QUART D'ORANGE

Suprêmes d'oranges confits enrobés de chocolat noir.

—
150g | 17,06 € HT | 18 € TTC



– LE GOÛTER –



PÂTE À TARTINER
DÉMONIAQUE

Pâte à tartiner iconique Chapon avec un puissant corps aromatique. Goût prononcé de noisettes caramélisées.

—
290g | 19,17 € HT | 23 € TTC
150g | 14,22 € HT | 15 € TTC



MIEL
DE LA CHOCOLATERIE

Miel récolté à partir des ruches de notre chocolaterie à Chelles.

—
400g | 13,75 € HT | 16,50 € TTC



CACAO
EN POUDRE

Retournez en enfance avec la célèbre recette de cacao à boire Chapon.

—
250g | 18,96 € HT | 20 € TTC



BABAS AU RHUM
À LA VANILLE

Petits gâteaux moelleux et légers trempés dans un sirop de rhum parfumé à la vanille

—
400g | 23,33 € HT | 28 € TTC

NOUS POUVONS CONCEVOIR AVEC VOUS DES COFFRETS CADEAUX SUR MESURE.



N'HÉSITEZ PAS À CONTACTER NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE POUR EN DISCUTER.

	NOM	POIDS	TAUX DE TVA	DIMENSIONS LONGUEUR * LARGEUR * HAUTEUR
UN NOËL EN CHAPONIE	CALENDRIER DE L'AVANT L'ARCHE DE NOËL ET SON LIVRE	240G	5,5 %	28 CM * 28 CM * 5 CM
	COFFRET FOURREAU L'ARCHE DE NOËL 24 CHOCOLATS	220G		13,9 CM * 11,1 CM * 4,4 CM
	COFFRET FOURREAU L'ARCHE DE NOËL 36 CHOCOLATS	345G		19,4 CM * 11,1 CM * 4,4 CM
	COFFRET FOURREAU L'ARCHE DE NOËL 56 CHOCOLATS	545G		22,7 CM * 14,3 CM * 4,6 CM
	PLUMIER L'ARCHE DE NOËL 6 CHOCOLATS	60G		17,2 CM * 4 CM * 2,2 CM
	PLUMIER L'ARCHE DE NOËL 12 CHOCOLATS	120G		17,2 CM * 7,5 CM * 2 CM
LES COFFRETS	COFFRET 100 CHOCOLATS	955G	5,5 %	30,6 CM * 17,4 CM * 4,4 CM
	COFFRET 80 CHOCOLATS	685G		24,9 CM * 17 CM * 4,4 CM
	COFFRET 56 CHOCOLATS	535G		22,7 CM * 14,3 CM * 4,6 CM
	COFFRET 36 CHOCOLATS	345G		19,4 CM * 11,1 CM * 4,4 CM
	COFFRET 24 CHOCOLATS	225G		13,9 CM * 11,1 CM * 4,4 CM
	COFFRET 12 CHOCOLATS	110G		13,9 CM * 11,1 CM * 2,5 CM
	COFFRET 9 CHOCOLATS	65G		11 CM * 11 CM * 2,4 CM
	COFFRET 5 CHOCOLATS	45G		
	COFFRET FOURREAU CACHEMIRE 12 CHOCOLATS	110G		
	COFFRET FOURREAU CHOC CENTURY 12 CHOCOLATS	225G		5,5 %
COFFRET FOURREAU ÉTÉ 24 CHOCOLATS				
COFFRET FOURREAU BLEU PALMIER 24 CHOCOLATS				
COFFRET FOURREAU PENSÉE DE NUIT 24 CHOCOLATS				
COFFRET FOURREAU AMARYLIS 24 CHOCOLATS				
COFFRET FOURREAU JARDIN D'OR 24 CHOCOLATS				
COFFRET FOURREAU SUR SON 31 24 CHOCOLATS				
LES PLUMIERS	COFFRET MENDIANT D'OR	210G	5,5 %	12 CM * 12 CM * 3 CM
	COFFRET NOISETTES ORANGETTES AMANDES	190G		12,6 CM * 9,6 CM * 2,0 CM
	COFFRET 12 CANELAS	115G		12 CM * 12 CM * 3 CM
	COFFRET OPALE 12 AGATES	120G		20,9 CM * 16,5 CM * 4,7 CM
	COFFRET LIVRE 16 OURSONS	285G		
LES PLUMIERS	PLUMIER 7 AGATES	62G	5,5 %	19,7 CM * 3,4 CM * 3,4 CM
	PLUMIER PÂTES DE FRUIT	155G		
	PLUMIER 12 CHOCOLATS FOURREAU MOZAÏK	110G		20,2 CM * 6,6 CM * 2 CM
	PLUMIER 12 CHOCOLATS FOURREAU BYZANTIN			
	PLUMIER 12 CANELAS			
	PLUMIER MIXTE (6 DÔMES AU SEL ET 6 CANELAS)			

NOUS GARANTISSONS UNE DLUO D'UN MINIMUM DE 3 MOIS

	NOM	POIDS	TAUX DE TVA	DIMENSIONS LONGUEUR * LARGEUR * HAUTEUR
LES PETITES ATTENTIONS	ÉTUI 2 OURSONS PRALINÉ RÉVÉRENCE	55G	5,5 %	12,3 CM * 6,1 CM * 1,6 CM
	ÉTUI 2 OURSONS TEDDY	55G		
	ÉTUI 3 OURSONS GUIMAUVE	54G		12 CM * 9 CM * 2 CM
	ÉTUI PÂTE DE FRUITS	175G		
	RÉGLETTTE 3 CANELAS	30G		
	MINI BOÎTE RONDE 3 DÔMES AU SEL	28G		

LES TABLETTES	TABLETTE NOIR PÉROU GRAN YAPATERA	75G	5,5 %	23,7 CM * 11,2 CM
	TABLETTE NOIR PÉROU GRAN NATIVO			
	TABLETTE NOIR PÉROU CHUNCHO			
	TABLETTE NOIR VENEZUELA			
	TABLETTE NOIR VENEZUELA PROCELANA			
	TABLETTE NOIR VENEZUELA 100 %			
	TABLETTE NOIR VENEZUELA 90 %			
	TABLETTE NOIR CHUAO			
	TABLETTE NOIR EQUATEUR			
	TABLETTE NOIR BOLIVIE			
	TABLETTE NOIR COLOMBIE			
	TABLETTE NOIR BRÉSIL			
	TABLETTE NOIR COSTA RICA			
	TABLETTE NOIR NICARAGUA			
	TABLETTE NOIR HAÏTI			
	TABLETTE NOIR CUBA			
	TABLETTE NOIR BELIZE			
	TABLETTE NOIR TANZANIE			
	TABLETTE NOIR SAO TOMÉ			
	TABLETTE NOIR MADAGASCAR			
	TABLETTE NOIR MADAGASCAR AU SUCRE DE BOULEAU			
	TABLETTE NOIR INDE			
	TABLETTE NOIR VIETNAM			
	TABLETTE NOIR WEST PAPOUASIE			
TABLETTE NOIR FIDJI				
TABLETTE NOIR INGANEQ				
TABLETTE NOIR EQUAGHA				
TABLETTE NOIR BLEND CHUAO MADAGASCAR				

NOUS GARANTISSONS UNE DLUO D'UN MINIMUM DE 3 MOIS

	NOM	POIDS	TAUX DE TVA	DIMENSIONS LONGUEUR * LARGEUR * HAUTEUR
LES TABLETTES	TABLETTE MENDIANTS NOIR ÉQUATEUR	85G	20 %	23,7 CM * 11,2 CM
	TABLETTE MENDIANTS LAIT			
	TABLETTE LAIT ÉCLATS DE CAMEL	75G		
	TABLETTE NOIR VÉNÉZUELA NOUGATINE	105G		
	TABLETTE NOIR NOISETTES ENTIÈRES DU PIÉMONT	100G		
	TABLETTE LAIT NOISETTES ENTIÈRES DU PIÉMONT			
	TABLETTE NOIR PRALINÉ AU SEL FUMÉ ET PISTACHE	85G		
	TABLETTE LAIT PRALINÉ	110G		
	TABLETTE LAIT PRALINÉ NOISETTES ENTIÈRES DU PIÉMONT			
	LES TABLETTES	TABLETTE LAIT 45 % AUX PÉPITES DE CACAO		
TABLETTE LAIT 52 %				
TABLETTE LAIT FÉVORY				
TABLETTE BLANC VANILLE				
TABLETTE BLANC TONKA RÉGLISSE				
TABLETTE BLANC YUZU ET NOISETTES GRILLÉES				
LES TABLETTES	ÉTUI 12 MINI-TABLETTES MONO-ORIGINES	60G	5,5 %	15,5 CM * 0,9 CM * 0,8 CM
	COFFRET VOYAGE AUX 6 ORIGINES	180G	20 %	18,2 CM * 18,2 CM * 0,7 CM
	COFFRET 36 MINI-TABLETTES PURE-ORIGINE		5,5 %	22,4 CM * 14,3 CM * 2,3 CM
	KIOSQUE TOUR DU MONDE		32 CM * 24,5 CM * 15 CM	
LES GOURMANDISES	POCHE AMANDES ENROBÉES CHOCOLAT LAIT	150G	5,5 %	8 CM * 14,5 CM * 5 CM
	POCHE NOISETTES ENROBÉES CHOCOLAT LAIT			
	POCHE CITRONNETTES ENROBÉES CHOCOLAT NOIR			
	POCHE ORANGETTE ENROBÉES CHOCOLAT NOIR			
	POCHE GINGEMBRES CONFITS ENROBÉES CHOCOLAT NOIR	120G		
	POCHE MENDIANTS AUX FRUITS SECS ET CONFITS	150G		
	POCHE QUART D'ORANGE	100G		
	TABLETTINES AU CAMEL SALÉ			10 CM * 4,1 CM * 3,1 CM
LE GOÛTER	PÂTE À TARTINER DÉMONIAQUE	290G	5,5 %	10,5 CM * 7,2 CM
	PÂTE À TARTINER DÉMONIAQUE	150G		6,7 CM * 7,2 CM
	MIEL DE LA CHOCOLATERIE	400G		7,4 CM * 11 CM
	CACAO EN POWDRE	250G		12,5 CM * 10 CM
	BABAS AU RHUM À LA VANILLE	400G		8,5 CM * 11 CM

NOUS GARANTISSONS UNE DLUO D'UN MINIMUM DE 3 MOIS

NOS ADRESSES

BÉCON-LES-BRUYÈRES

32, Rue Edith Cavell
92400 Courbevoie
Tél : +33 (0)1 41 18 76 82
becon.les.bruyeres@chapon.com

CHELLES

31 bis, avenue de la Résistance
77500 Chelles
Tél : +33 (0)1 60 08 55 05
chelles@chapon.com

LAGNY-SUR-MARNE

11, rue des Vieux Moulins
77400 Lagny-sur-Marne
Tél : +33 (0)1 64 17 49 44
lagny@chapon.com

LE PERREUX

112, avenue du Général de Gaulle
94170 Le Perreux sur Marne
Tél : +33 (0)1 48 72 98 91
leperreux@chapon.com

MEAUX

7 rue du Général Leclerc
77100 Meaux
Tél : +33 (0)1 60 44 01 81
meaux@chapon.com

PARIS

69, rue du Bac
75007 Paris
Tél : +33 (0)1 42 22 95 98
paris.bac@chapon.com

–

52, avenue Mozart
75006 Paris
Tél : +33 (0)1 42 24 05 05
paris.mozart@chapon.com

–

34, rue de Saint Sulpice
75006 Paris
Tél : +33 (0)1 42 39 57 92
paris.stsulpice@chapon.com

PUTEAUX

134, Rue Jean Jaurès
92800 Puteaux
Tél : +33 (0)1 40 80 78 31
puteaux@chapon.com

SAINT-GERMAIN-EN-LAYE

18, rue de Poissy
78100 Saint-Germain-en-Laye
saint-germain-en-laye@chapon.com

SAINT-MANDÉ

88, avenue du Général de Gaulle
94160 Saint-Mandé
Tél : +33 (0)1 43 74 55 12
chaponsaintmande@gmail.com

CONTACT ENTREPRISES ET CSE

PATRICK OUALID

Directeur Commercial

Email patrick.oualid@chapon.com

+33 7 83 31 94 43

VÉRA MOTA

Responsable administration des ventes

vera.mota@chapon.com

+33 1 64 72 04 05

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE 2023

VENTES DIRECTES AUX PROFESSIONNELS

CHAPON SAS (CHAPON) exerce une activité de fabrication et de vente de chocolats (les Produits), à destination d'une clientèle de particuliers et d'entreprises (Clients Professionnels), qu'elle commercialise à la fois en direct et au travers d'un réseau de distribution.

Les présentes conditions générales de vente (CGV) régissent la vente des Produits par CHAPON figurant sur le catalogue MAISON CHAPON 2022 (le Catalogue) aux Clients Professionnels (les Parties).

Article 1 : Ouverture de compte

La commande de Produits par tout nouveau Client Professionnel doit être précédée d'une ouverture de compte auprès de CHAPON qui implique de :

- Remplir une fiche client : Nom de la société, adresse de facturation et de livraison, Numéro de Siret, Numéro de TVA Intracommunautaire, RIB, les horaires d'ouverture / fermeture ;
- Fournir également KBIS, RIB et les CGV signées.

Par exception à l'article 4 des CGV, tout nouveau Client Professionnel doit, à la première commande, procéder à un règlement comptant sur facture pro-forma afin que les produits lui soient expédiés.

Article 2 : Acceptation des CGV

Les CGV sont jointes au Catalogue. Elles figurent également au dos des bons de commande et des factures et peuvent donc être consultées à tout moment par les Clients Professionnels. Elles sont communiquées à tout Client Professionnel qui en fait la demande. Les CGV sont révisables à tout moment par CHAPON. Les CGV applicables à une commande sont celles en vigueur au jour de la passation de la commande, telles que figurant au dos du bon de commande.

La communication des CGV au Client Professionnel et/ou la passation d'une commande valent acceptation expresse et sans réserve par ce dernier de leurs dispositions.

Les CGV prévalent sur tout autre document émanant du Client Professionnel, notamment ses conditions générales d'achat, ou qui serait signé entre les Parties, notamment en cas de contradiction entre les documents, sauf acceptation préalable, expresse et écrite de CHAPON. Elles peuvent être complétées, le cas échéant, de conditions particulières de vente.

Article 3 : Commandes

Les commandes sont passées par e-mail (vera.mota@chapon.com). Préalablement à son acceptation, toute commande fait l'objet d'une confirmation au travers d'un bon de commande édité par CHAPON et retourné signé par le Client Professionnel (le Bon de Commande). La signature du Bon de Commande par le Client Professionnel vaut acceptation de la commande par ce dernier (Date de la Commande). La commande ne sera considérée comme valablement acceptée par CHAPON qu'à réception d'un Bon de Commande dûment signé et complété par le Client Professionnel. Toute commande validée par CHAPON est considérée comme ferme et définitive.

CHAPON se réserve le droit de refuser, en tout ou partie, une commande du fait notamment d'une rupture de stock de tout ou partie des Produits commandés. CHAPON se réserve le droit de modifier à tout moment la gamme de Produits qui figurent sur le Catalogue. Il appartient au Client Professionnel de s'assurer préalablement à sa commande de la disponibilité des Produits. En cas d'indisponibilité de tout ou partie des Produits commandés, CHAPON s'engage à en informer le Client Professionnel dans les meilleurs délais. L'indisponibilité des Produits donnera lieu au remplacement du Produit manquant par un Produit équivalent en qualité et prix. A défaut de produit équivalent disponible à la date de commande, elle donnera lieu à l'annulation de la partie de la commande non disponible et au remboursement du prix déjà payé.

Article 4 : Prix et paiement

Les prix des Produits figurent sur un barème annexé aux CGV. Ils sont établis en Euros et s'entendent hors taxes (HT), départ entrepôt et hors frais, notamment de transport et de livraison. Le prix applicable à une commande est celui en vigueur à la date de signature par le Client Professionnel du Bon de Commande. Le taux de TVA applicable sur le tarif HT est celui en vigueur à la date d'émission de la facture.

Toute commande de Produits par un Client Professionnel donne lieu au versement d'un acompte de 30 % du prix de la commande (incluant le taxes, frais de transport et frais éventuels supplémentaires d'emballage) payable à la Date de la Commande.

Le solde du prix de la Commande fait l'objet d'une facture émise par CHAPON à la date de l'expédition de la commande, payable à réception par le Client

Professionnel dans un délai de trente (30) jours, date d'émission de la facture, fin de mois.

Aucun escompte n'est accordé en cas de paiement anticipé.

Tout retard de paiement par le Client Professionnel donnera lieu au paiement d'une pénalité de retard d'un montant égal à trois (3) fois le taux d'intérêt légal, exigible le jour suivant la date de règlement figurant sur la facture et sans qu'un rappel préalable ne soit nécessaire, et d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de quarante (40) euros.

En cas de défaut de paiement d'une facture à son échéance par le Client Professionnel, les autres factures dont l'échéance est postérieure à celle impayée seront exigibles immédiatement et CHAPON se réservera le droit de suspendre l'exécution de toute commande et/ou livraison en cours et/ou de refuser l'acceptation de toute nouvelle commande jusqu'à paiement complet des factures échues, sans préjudice de tous dommages-intérêts qui pourraient être réclamés et tout autre frais, notamment judiciaires, liés au recouvrement des factures impayées.

Par exception au délai de paiement mentionné au présent article, CHAPON se réserve le droit d'exiger le paiement immédiat des commandes, en cas d'indications graves d'insolvabilité, de faillite imminente, de sursis de paiement ou de doute sur la solvabilité du Client Professionnel.

Article 5 : Livraison- réception – réclamation - retours

Les frais de livraison sont à la charge du Client Professionnel. Ils lui sont communiqués lors de la passation de la commande et figurent sur la facture des Produits. Les délais de livraison des Produits sont communiqués au Client Professionnel à titre indicatif et ne sauraient engager CHAPON qui fera ses meilleurs efforts pour assurer la livraison des Produits dans les délais indiqués. Ils varient selon la période de l'année, les quantités et les produits commandés. Le Client Professionnel est informé que les délais de traitement, de préparation et de livraison des commandes peuvent doubler entre le 15 novembre et le 31 décembre, compte tenu du grand nombre de demandes reçues pendant cette période de fin d'année. Il lui appartient donc de prendre ses dispositions afin de passer ses commandes suffisamment tôt s'il souhaite être livré avant la fin de l'année civile. La livraison ne peut intervenir dans les délais convenus que si le Client Professionnel est à jour de ses obligations

financières à l'égard de CHAPON. CHAPON informera le Client Professionnel de la date de départ des Produits lorsqu'elle sera disponible.

Le retard de livraison ne donnera lieu à aucune compensation financière ou dommages-intérêts, quelle qu'en soit la cause. La date figurant sur le document remis au transporteur est considérée comme la date d'expédition. Sauf indication contraire, les Produits sont expédiés et voyagent aux risques et périls du Client Professionnel. A réception des Produits, il appartient au Client Professionnel de vérifier la conformité de la commande, et notamment le nombre de colis et leur état extérieur, à partir du bon de livraison remis par le transporteur. Toute anomalie ou réserve doit être mentionnée par écrit sur le récépissé du transporteur au moment de la livraison, puis confirmée par email (vera.mota@chapon.com) à CHAPON dans un délai de trois (3) jours suivant la date de la livraison conformément à l'article L. 133-3 du Code de commerce. La date et l'heure de livraison sont celles mentionnées par le Client Professionnel sur le bon de livraison du transporteur qu'il signe à réception des Produits. A défaut de signature du bon de livraison c'est la date et l'heure mentionnées par le transporteur qui auront force probante.

A défaut de réserves émises sur le bon de livraison, les Produits sont considérés conformes à la commande et la responsabilité de CHAPON dérogée. Aucune réclamation ne pourra être faite. Tous les Produits retournés devront l'être dans leur colis d'origine avec leurs étiquettes d'origine et par un transporteur garantissant des conditions optimales de transport et de conservation des Produits. A défaut, les Produits retournés seront refusés. Les réserves faites ne suspendent pas l'obligation de payer qui incombe au Client Professionnel pour l'achat des Produits concernés.

Toute reprogrammation de livraison, quelle qu'en soit la cause, se fera aux frais et risques exclusifs du Client Professionnel.

CHAPON garantit que les Produits livrés, leur emballage et leur étiquetage sont conformes aux législations, réglementations et normes françaises et communautaires en vigueur. Les photographies des Produits présentées dans le Catalogue ne sont pas contractuelles.

Les vices cachés qui ne peuvent être raisonnablement décelés à la livraison doivent faire l'objet d'une réclamation du Client Professionnel auprès de CHAPON par e-mail (vera.mota@chapon.com) dans un délai maximum de quarante-huit (48) heures ouvrées à compter de la date de livraison figurant sur le bon de livraison. Le Client Professionnel devra fournir toute justification permettant d'établir la réalité et l'origine des vices cachés déclarés. Les vices ou avaries liés à la température et/ou au transport et/ou aux conditions de conservation des Produits après départ des entrepôts CHAPON ne constituent pas un vice caché au sens du présent article et n'engagent en aucune manière la responsabilité de CHAPON.

Article 6 : Clause de réserve de propriété et transfert des risques

Les produits vendus demeurent la propriété de CHAPON jusqu'au paiement intégral des factures. Le paiement ne pourra être considéré effectué que lors de l'encaissement effectif du prix par CHAPON. En cas de redressement ou de liquidation judiciaire du Client Professionnel, les Produits pourront être revendiqués, conformément aux dispositions légales et/ou réglementaires en vigueur.

Les risques afférents aux Produits vendus sont transférés au Client Professionnel dès leur livraison. Celui-ci doit, pendant la durée de la clause de réserve de propriété, assurer ces Produits à ses frais, mais au profit de CHAPON. En cas de non-paiement total ou partiel à l'échéance, les Produits devront être restitués à CHAPON, sur simple demande écrite ou sommation délivrée par huissier ou assignation en référé. Le Client Professionnel sera ainsi tenu pour seul responsable de tous les risques de détérioration, de perte, de destruction partielle ou totale, quelle que soit la cause du dommage.

Article 7 : Inexécution et force majeure

Dans l'hypothèse d'un cas de force majeure, tel que défini aux articles 1218 et suivants du Code civil et interprété par les Cours et tribunaux français, incluant notamment tout type d'incendie, les conditions climatiques extrêmes, les litiges industriels, les grèves et lock-out, l'interruption des livraisons de matières premières et de produits adjutants ou de l'énergie destinée au fonctionnement de l'outillage de l'entreprise, le sabotage, les réglementations gouvernementales (y compris la réglementation relative aux importations et aux exportations) et les blocages liés aux transports, ainsi que tout événement motivant la déclaration d'un état d'urgence sanitaire ou sécuritaire, les obligations contractuelles de CHAPON seront suspendues totalement ou partiellement de plein droit et sans formalité pendant toute la durée de l'évènement de la force majeure.

Si la force majeure empêche CHAPON d'exécuter ses obligations pendant plus de six (6) mois, chacune des Parties aura la faculté de mettre fin à la partie des obligations qui n'aura pas été exécutée, sans avoir à obtenir d'autorisation judiciaire à cet effet et sans que cela n'ouvre droit à des dommages-intérêts. En cas d'inexécution par le Client Professionnel de l'une quelconque de ses obligations au titre des CGV, hors force majeure, CHAPON se réserve la possibilité de mettre un terme à la relation commerciale existant entre les Parties et de procéder à la fermeture du compte, trente (30) jours après l'envoi d'une mise en demeure d'avoir à remédier aux manquements constatés restée infructueuse. Les factures concernant les commandes déjà passées et acceptées par CHAPON deviendront alors immédiatement exigibles.

Article 8 : Données personnelles

Les informations recueillies sur le Client Professionnel font l'objet d'un traitement informatique réalisé par CHAPON et sont indispensables à la gestion des commandes, du paiement et de la livraison, ainsi qu'à des fins promotionnelles sur les Produits. Ces informations et données personnelles sont conservées pendant toute la durée de la relation commerciale et pour une durée de dix (10) ans au titre des obligations comptables.

Conformément à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, telle que modifiée par la loi n° 2004-801 du 6 août 2004, et par le Règlement Européen n°2016/.679, le Client Professionnel dispose d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, et de portabilité des données le concernant, ainsi que du droit de s'opposer au traitement pour motif légitime, droits qu'il peut exercer en s'adressant au responsable de traitement de CHAPON [data@chapon.com]. En cas de réclamation, le Client Professionnel peut contacter la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL).

Article 9 : Loi applicable et résolution des litiges

Les CGV ainsi que tous les contrats conclus dans leur cadre sont soumis au droit français.

Tout litige y afférant sera soumis à la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Meaux, même en cas de demande incidente ou d'appel en garantie ou en cas de pluralité des défendeurs.

CHAPON se réserve la possibilité de saisir toute autre juridiction compétente, en particulier celle du siège social du Client Professionnel ou celle du lieu de livraison des Produits.

Fait à :

Le :

Signature Client Professionnel et cachet commercial :

Signature CHAPON et cachet commercial :