

A collection of chocolate macarons is arranged on a piece of torn, dark charcoal-colored paper. The macarons are a rich, dark brown color. Some are whole and smooth, while others are cracked, revealing a lighter, textured filling. The background is a plain, light-colored surface, possibly white or light grey, which contrasts with the dark paper and macarons.

RÉCEPTIONS
& ÉVÉNEMENTS

PIERRE HERMÉ
PARIS



Pierre Hermé, un pâtissier français au sommet de son art

Avec “le plaisir pour seul guide”, Pierre Hermé invente son propre univers de goûts, de sensations et de plaisirs. Celui que Vogue USA surnommé le “Picasso of Pastry” crée une Haute-Pâtisserie moderne, reconnue partout dans le monde.

Héritier de quatre générations de boulangers-pâtisseries alsaciens, Pierre Hermé arrive à Paris à 14 ans pour faire son apprentissage chez Gaston Lenôtre. Sa soif d’apprendre lui ouvre toutes les portes. Son parcours se poursuit chez d’autres grands noms, notamment Fauchon dont il sera le chef pâtissier pendant dix ans, avant de créer la Maison Pierre Hermé Paris en 1998 avec Charles Znaty.

Créateur inspiré, Pierre Hermé bouscule les traditions du métier : éliminer les décorations excessives qui encombrant les pâtisseries, utiliser le sucre comme le sel, en assaisonnement pour relever d’autres nuances de goûts, se remettre chaque jour en question, explorer de nouvelles saveurs, dompter de nouveaux ingrédients et revisiter ses propres recettes.

Au sein de son Atelier de Création, tel un artiste, Pierre Hermé imagine les goûts et les associations de saveurs. Ses créations, il les aborde par le dessin, à la manière d’un couturier. Il écrit les recettes, fixe les proportions. À ses côtés, les pâtisseries réalisent les essais, jusqu’à obtenir le résultat qu’il imaginait.

Des plaisirs aux rencontres, des lectures aux voyages, des fragrances aux textures... Pierre Hermé est curieux de tout. Tout l’inspire. Son travail et son audace en font un nom incontournable de la gastronomie française. Élu Meilleur Pâtissier du Monde par l’Académie des World’s 50 Best Restaurants en 2016, le pâtissier-chocolatier met sa maîtrise technique, son talent et sa créativité au service du plaisir de tous les gourmands sur terre... et jusque dans l’espace ! Début 2017, Pierre Hermé a envoyé les premiers macarons dans les étoiles, à destination des astronautes de la Station Spatiale Internationale.

LA MAISON



Fabrication Française et artisanale



Excellence du savoir-faire français "Picasso of Pastry"



Sourcing responsable et impact sociétal

"Notre ambition est d'aller toujours plus loin dans l'évolution de notre activité pour contribuer à préserver notre planète et ses ressources. Nous œuvrons avec régularité et conviction face à ces enjeux environnementaux et sociétaux et poursuivons une politique de progrès continu."

Pierre Henne
PH

UNE ÉQUIPE DÉDIÉE



Offre événementielle.

Les équipes de la Maison vous accompagnent pour la célébration de vos événements avec une offre exclusive.



Cadeau d'affaire, offre CSE et Hôtels & Restaurants.

Un vaste choix de produits pour vos clients et collaborateur, pour chaque occasion.



Livraison en un point ou en multi adresses en France et en Europe.





MASTERCLASS

EXPÉRIENCE EXCELLENCE PÂTISSERIE

Expérience Pâtisserie délivrée par un Chef pâtissier
de la Maison Pierre Hermé Paris

EXPÉRIENCE PÂTISSERIE - MASTERCLASS & DÉGUSTATION

- **Accueil des invités :**

Accueil autour de la découverte de l'univers d'excellence
de Pierre Hermé.

Présentation de la Maison, de l'Homme que VOGUE
a surnommé le "Picasso of Pastry" et de son processus
de création

- **Animation :**

1. Le chef réalise des macarons, tout en commentant
de gré à gré sa prestation, n'expliquant les différentes étapes
de création, de fabrication ainsi que le choix
et la provenance des matières premières.
2. Il expose le savoir-faire de la Maison Pierre Hermé Paris et
fait participer les invités sur quelques étapes de préparation.
3. Dans un second temps, les participants vivent une
expérience sensorielle globale qui touche aux 5 sens
au travers d'une dégustation exceptionnelle.

Accueil : 15 minutes

Durée de l'Animation : 45 minutes

Durée de la dégustation : 45 minutes à 1 heure

Nombre de participants : 8 personnes maximum

Saveur du macaron préparé : Mogador

Dégustation : Sélection de saveurs de macarons

Signature & Infiniment

Association Pâtisseries et thé





EXPÉRIENCE INFINIMENT PIERRE HERMÉ

Expérience Pâtisserie délivrée
par Monsieur Pierre Hermé, accompagné
d'un Chef pâtissier de la Maison

EXPÉRIENCE PÂTISSERIE - MASTERCLASS & DÉGUSTATION AVEC PIERRE HERMÉ

- **Accueil des invités :**
Accueil autour de la découverte de l'univers d'excellence de Pierre Hermé.

Présentation de la Maison, de l'Homme que VOGUE a surnommé le "Picasso of Pastry" et de son processus de création
- **Animation :**
 1. Le chef réalise des macarons, tout en commentant de gré à gré sa prestation, expliquant les différentes étapes de création, de fabrication ainsi que le choix et la provenance des matières premières.
 2. Monsieur Pierre Hermé expose le savoir-faire de la Maison Pierre Hermé Paris et fait participer les invités sur quelques étapes de préparation.
 3. Dans un second temps, les participants vivent une expérience sensorielle globale qui touche aux 5 sens au travers d'une dégustation exceptionnelle.

Accueil : 15 minutes

Durée de l'Animation : 45 minutes

Durée de la dégustation : 45 minutes à 1 heure

Nombre de participants : 8 personnes maximum

Saveur du macaron préparé : Mogador

Dégustation : Sélection de saveurs de macarons

Signature & Infiniment

Association Pâtisseries et thé



OFFRE TARIFAIRE

EXPÉRIENCE De lundi au vendredi, entre 9h et 18h De 1 à 8 personnes	L'ATELIER DE CRÉATION DE PIERRE HERMÉ	CADEAUX
EXCELLENCE PÂTISSERIE	9 500€ HT	Remise à chaque invité d'un :
INFINIMENT PIERRE HERMÉ	Sur demande	• Coffret de macarons emblématiques de la Maison Pierre Hermé Paris • Tablier de Chef brodé Pierre Hermé

Conditions de paiement : 50 % d'acompte à la commande solde à réception de facture (fin du mois de la 1ère session)

Frais d'annulation : 100 % à 7 jours ouvrables, 70 % de 8 à 30 jours ouvrables, 50 % à plus de 30 jours ouvrables

PIERRE HERMÉ
PARIS

ANIMATIONS
ÉVÉNEMENTIELLES



ATELIER PÂTISSERIE

Préparations minute

Orphéo

Un véritable spectacle gustatif, où la crème onctueuse au chocolat, le praliné noisette et la crème mascarpone à la noisette se révèlent dans une préparation minute, dressée avec art dans une véritable coquille d'œuf. Une expérience éphémère et précieuse, où la fraîcheur et la finesse des saveurs se conjuguent à la perfection.

Mini Millefeuille

Admirez le savoir-faire pâtissier de notre chef qui crée sous vos yeux de délicieuses bouchées exquises de mini millefeuilles. Un spectacle gourmand où la précision du geste sublime des saveurs iconiques revisitées.

- Mini Millefeuille Infiniment Vanille : Fine crème de mascarpone vanillée sur une pâte feuilletée caramélisée. Simplement exquis.
- Mini Millefeuille Ispahan : Alliance fraîche et parfumée de rose, framboise et litchi sur une base croustillante. Un délice floral et fruité.
- Mini Millefeuille Infiniment Chocolat : Intense crème chocolat noir parsemée d'éclats salés sur une pâte caramélisée. Un plaisir cacaoté unique.





SAVOIR-FAIRE PRALINE

Plongez au cœur de l'artisanat d'exception avec notre animation exclusive dédiée à la noisette et au praliné. De la noisette brute à la noisette torréfiée puis caramélisée, vos invités découvriront les étapes fascinantes de la transformation, révélant les secrets de fabrication du praliné noisette. Une expérience immersive et gourmande, où le savoir-faire ancestral rencontre l'excellence.

- Dégustation de la **Pâte à tartiner Infinité Praliné Noisette**
- Dégustation de bonbons Chocolat **Infinité Praliné Noisette** : Praliné noisette fondant et croustillant, enrobé de chocolat noir
- Dégustation de bonbons Chocolat **Infinité Praliné Pistache** : Praliné pistache, pistaches torréfiées, enrobés de chocolat noir

CHOCOLAT ORIGINE

Offrez une expérience rare et précieuse avec notre dégustation de chocolats d'exception. Sélectionnés avec soin parmi les meilleures origines, nos chocolats dévoilent une palette de saveurs et de couleurs uniques, fruits d'un savoir-faire artisanal transmis de génération en génération. Cette animation est une célébration de l'art du chocolat, un moment de pur plaisir pour les palais les plus exigeants.

- Dégustation du **Chocolat au Lait Pierre Hermé Paris**, 45% de cacao
- Dégustation du **Chocolat blond caramélisé à la Fleur de Sel**, 35% de cacao
- Dégustation du **Chocolat noir Pure Origine Sao Tomé à la Fleur de Sel**, 75% de cacao
- Dégustation du **Chocolat noir Pure Origine Bélize**, District de Cayo, Plantation Xibun, 64% de cacao





LES PÂTISSERIES SIGNATURES

LES PÂTISSERIES SIGNATURES



ISPAHAN

Biscuit macaron,
crème aux pétales de roses,
framboises et letchis

Individuel : 9,47 € HT
4 Personnes : 42,65 € HT
8 Personnes : 70,14 € HT
12 Personnes : 98,58 € HT

2000 FEUILLES

Pâte feuilletée caramélisée,
praliné feuilleté aux noisettes,
crème mousseline au praliné noisette

Individuel : 9,47 € HT
4 Personnes : 42,65 € HT
8 Personnes : 70,14 € HT
12 Personnes : 98,58 € HT



LES PÂTISSERIES SIGNATURES



TARTE INFINIMENT VANILLE

Pâte sablée, biscuit à la vanille,
ganache et crème de mascarpone
aux vanilles de Tahiti, du Mexique
et de Madagascar

Individuel : 9,47 € HT
4 Personnes : 42,65 € HT
8 Personnes : 70,14 € HT
12 Personnes : 98,58 € HT

PLAISIR SUCRE

Biscuit dacquoise aux noisettes,
praliné feuilleté, fines feuilles
de chocolat au lait,
ganache et crème Chantilly
chocolat au lait

Individuel : 9,47 € HT
4 Personnes : 42,65 € HT
8 Personnes : 70,14 € HT





PIÈCES MONTÉES

PYRAMIDE CHOCOLAT INFINIMENT MACARON

Format 18 macarons

Pierre Hermé propose une élégante création en chocolat, sommet de gourmandise, pour sublimer les macarons de nos tables de fêtes. Un écrin chocolaté, dans lequel les macarons se glissent pour être dégustés dans un moment de partage inoubliable.

Pyramides	Prix HT	Prix TTC
18 macarons	137,44 €	145,00 €

En complément d'un dessert, comptez 2 à 3 macarons par personne. Pour un dessert unique, comptez 5 à 6 macarons par personne. Les saveurs de macarons vous seront proposées en fonction de l'actualité produit.

Nombre de macarons	Nombre de parfums recommandés	Dispositions des macarons	Dimensions (cm)*
18	3	1 ligne par parfum	D 12,6 H 20,8

*D = Diamètre du support, H = Hauteur totale, hors packaging





PYRAMIDE MACARONS

De 60 à 550 macarons

Pyramides	Prix HT	Prix TTC
60 macarons	218,01 €	230,00 €
90 macarons	293,84 €	310,00 €
130 macarons	426,54 €	450,00 €
190 macarons	578,20 €	610,00 €
270 macarons	824,65 €	870,00 €
440 macarons	1 374,41 €	1 450,00€
550 macarons	1 706,16 €	1 800,00 €

En complément d'un dessert, comptez 2 à 3 macarons par personne.
Pour un dessert unique, comptez 5 à 6 macarons par personne.

Tailles (pièces)	Parfums (maximum)
60 macarons	2
90 à 190 macarons	3
270 macarons	4
440 et 550 macarons	5 (ou un assortiment complet de la gamme existante)

Les saveurs de macarons vous seront proposées en fonction de l'actualité produit.

PERSONNALISATION DU SOCLE

Possibilité de personnaliser le socle avec une inscription de 12 lettres maximum conseillé à partir du format 80 macarons :

- Couleur des lettres : blanc, caramel, chocolat, rose
- Taille des lettres : 5 cm
- Prix de la personnalisation : 50 € TTC

DÉLAI DE COMMANDE : 5 jours ouvrés

ENTREMETS À PARTAGER

L'entremets est réalisé en grande taille dans un format original rectangulaire et présenté sur un socle décoré de glace royale.

ENTREMETS PROPOSÉS :

- **Carrément Chocolat**

Biscuit moelleux chocolat, crème onctueuse au chocolat, mousse au chocolat, croustillant au chocolat, fines feuilles de chocolat craquant.

- **2000 Feuilles**

Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté, crème mousseline au praliné

- **Fraisier**

Génoise aux amandes imbibée à la liqueur de framboise, crème mousseline à la pistache, fraises (selon la saison)

PRIX PAR PERSONNE : 11,85 € HT - 12,50 € TTC

FORMAT DES ENTREMETS : multiple de 5 parts (entre 20 et 50 parts hors 45)

COULEUR DU SOCLE (Possibilité de modifier la couleur sur demande) :

Blanc - Fraisier (selon saison)

Chocolat - Carrément Chocolat

Caramel - 2000 Feuilles

DÉLAI DE COMMANDE : 3 jours ouvrés

DÉSISTEMENT : 96h (aucun remboursement ne sera accepté passé ce délai)

PAIEMENT : Paiement lors de la confirmation de la commande





ENTREMET SUPERPOSÉ

de 30 à 150 personnes

Des entremets superposés recouverts de pâte d'amande et décorés de macarons, disposés sur un socle décoré de glace royale.

ENTREMETS PROPOSÉS :

- **Ispahan**

Biscuit macaron, crème aux pétales de roses, framboises et litchis

- **Plaisir Sucré**

Biscuit dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et chantilly chocolat au lait

- **Plénitude**

Biscuit macaron au chocolat, ganache aux éclats de caramel, mousse sabayon au chocolat et aux éclats de chocolat à la fleur de sel, éclats de chocolat à la fleur de sel

PRIX PAR PERSONNE : 15,17 € HT - 16 € TTC

FORMAT DES ENTREMETS : 25, 50, 75, 100, 125 ou 150 parts

A partir de 100 personnes, la présence d'un pâtissier est obligatoire pour la livraison et la mise en place (prestation facturée 375€)

COULEUR DU SOCLE : Par défaut blanc (possibilité de modifier la couleur)

DÉCORATION FLORALE : en option, possibilité de choisir le thème de couleur en fonction des saisons - 340 €

PERSONNALISATION DU SOCLE :

Possibilité de personnaliser le socle avec une inscription :

Couleur des lettres : blanc, caramel, chocolat, rose, rouge

Taille des lettres : 5 cm

Prix de la personnalisation : 50 € TTC

DÉLAI DE COMMANDE : 3 jours ouvrés

DÉSISTEMENT : 96h (aucun remboursement ne sera accepté passé ce délai)

PAIEMENT : Paiement lors de la confirmation de la commande

KOKORO

de 50 à 120 personnes

ENTREMETS PROPOSÉS :

- **Ispahan**

Biscuit macaron, crème aux pétales de roses, framboises et letchis

- **Plaisir Sucré**

Biscuit dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et chantilly chocolat au lait

- **Plénitude**

Biscuit macaron au chocolat, ganache aux éclats de caramel, mousse sabayon au chocolat et aux éclats de chocolat à la fleur de sel, éclats de chocolat à la fleur de sel

- **Montebello**

Biscuit dacquoise à la pistache, crème mousseline à la pistache, fraises ou framboises selon la saison

PRIX SUR DEMANDE (50, 70 ,90 et 120 personnes)

PERSONNALISATION DU SOCLE :

Possibilité de personnaliser le socle avec une inscription de 8 lettres maximum conseillé

- **Couleur des lettres** : blanc, caramel, chocolat, rose
- **Taille des lettres** : 5 cm
- **Prix de la personnalisation** : 50 € TTC

DÉCORATION FLORALE : personnalisation en option - prix sur demande

DÉLAI DE COMMANDE : 10 jours ouvrés

DÉSISTEMENT : 96h (aucun remboursement ne sera accepté passé ce délai)

PAIEMENT : Paiement lors de la confirmation de la commande

CONSIGNES : Une caution de 700 € TTC est demandée pour le socle. Le socle devra être récupéré, à organiser avec le commercial en charge.



Fleurs de saison, visuel non contractuel.
Format du gâteau : 120 personnes)



PETIT DÉJEUNER

Minimum de 20 personnes

Notre offre “Petit Déjeuner” vient s’ajouter au catalogue événementiel en tant que nouvel incontournable de La Maison Pierre Hermé pour animer vos matinées gourmandes.

L’OFFRE DÉTAILLÉE PAR PERSONNE :

- Jus d’orange Sanguine
- 1 Pain Chocolat & Pistache
- 1 Croissant Ispahan
- 1 part de Cake Signature
- 3 Macarons Signatures

PRIX DU PETIT DÉJEUNER PAR PERSONNE : 35,00 € HT + **option avec maître d’hôtel possible**

GIFTING

Offrez des moments de douceur et de saveurs inoubliables. Notre sélection de cadeaux gourmands est idéale pour surprendre et ravir vos proches ou vos collaborateurs.



COFFRET MACARON INDIVIDUEL
4.20 € HT



COFFRET 2 MACARONS
7.80 € HT



COFFRET 4 MACARONS
(Existe en orange et rouge)
14.21 € HT



COFFRET 3 CHOCOLATS
7.11 € HT



COFFRET 5 CHOCOLATS
15.17€ HT

SERVICES ENTREPRISES

Profitez de nos sélections et avantages exclusifs.



Cadeaux d'affaires & CSE

Offres exclusives
et dédiées pour remercier
vos clients et collaborateurs.



HÔTELLERIE RESTAURATION

Nous accompagnons
les professionnels de l'Hôtellerie
et de la restauration à travers
une offre institutionnelle ou
sur-mesure, en France comme à
l'international.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

PRÉAMBULE

1. INFORMATIONS SUR LE VENDEUR

Le vendeur est la société Pierre Hermé France, dont le nom commercial est Pierre Hermé Paris, une société par actions simplifiée au capital de 703330 Euros, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés sous le numéro 434.851.952, dont le siège social est situé 100 boulevard Malesherbes, 75017 Paris (ci-après « le Vendeur »).

2. OBJET

2.1. Tout achat de Produits par le Client au Vendeur est soumis et expressément régi (i) par les présentes Conditions Générales de Vente (ci-après dénommées les "CGV") qui ont été communiquées au Client avant la passation de sa commande, et (ii) à l'acceptation sans condition de celles-ci par le Client. L'acceptation par le Client peut être attestée par (i) le consentement écrit ou verbal du Client ou de tout représentant du Client, (ii) l'acceptation par le Client de la livraison des Produits ou du paiement du prix d'achat des Produits, ou toute acceptation de ce type par tout représentant du Client, ou (iii) tout autre comportement du Client ou de tout représentant du Client conforme à l'acceptation des CGV.

2.2. Le Vendeur se réserve le droit de modifier tout ou partie des présentes CGV à tout moment, lesdites modifications n'étant pas applicables, sauf accord entre les Parties, aux Commandes en cours de traitement.

2.3. Les présentes CGV ne peuvent être révisées, modifiées ou autrement amendées ou changées que par un avenant écrit signé par un représentant dûment autorisé du Vendeur. Le Client est informé par les présentes du rejet exprès par le Vendeur des conditions générales d'achat et de paiement du Client, même si elles sont jointes à son bon de commande, et de toute condition incompatible avec les présentes CGV proposée par le Client dans son bon de commande ou son acceptation du devis du Vendeur. Ni l'absence d'objection ultérieure du Vendeur à des conditions différentes des présentes CGV, ni la livraison des Produits, ne constituent un accord du Vendeur sur ces autres conditions.

2.4. Les présentes CGV et les confirmations de commande constituent l'intégralité de l'accord entre les Parties et remplacent tous les accords antérieurs précédemment conclus entre elles, étant précisé que les dispositions des éventuels accords de licence ou de franchise entre les Parties prévaudront toutefois sur les présentes Conditions Générales de Vente en cas de contradiction entre leurs dispositions.

3. CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS PROPOSÉS

3.1. Les Produits proposés au Client sont ceux qui figurent dans le catalogue publié par le Vendeur, y compris sur son Site Internet, dans la limite des stocks disponibles et sous réserve du bon fonctionnement du Site Internet gérés par le Vendeur.

3.2. Chaque Produit est présenté avec une photographie et un descriptif ainsi que ses allergies.

3.3. Les descriptifs sont destinés à présenter au Client les caractéristiques essentielles des Produits avant la prise de commande définitive et ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité du Vendeur. Les photographies des Produits sont fournies à titre indicatif et n'ont pas de valeur contractuelle.

3.4. Le Vendeur peut, à tout moment et à sa seule discrétion, remplacer, modifier ou améliorer un Produit. Dans ce cas, le Vendeur déclare que lesdits changements n'affecteront pas négativement la qualité du Produit.

3.5. Le Vendeur se réserve également le droit d'interrompre la production et la vente de Produits à tout moment.

4. COMMANDE, CONFIRMATION ET MODIFICATION DE COMMANDE

4.1. Les Commandes sont réalisées par le Client par courrier électronique sur les formulaires mis à la disposition auprès des Clients par le Vendeur, ou le cas échéant, via l'interface dédiée.

4.2. Sur le Site internet du Vendeur ou, le cas échéant, sur l'interface dédiée, les Commandes peuvent être passées soit en utilisant un "Compte dt Invité" soit par l'ouverture d'un Compte Client par la saisie de deux identifiants : une adresse e-mail et un mot de passe. Ces identifiants sont et devront être tenus confidentiels. Le droit d'accès par le Client aux identifiants peut s'effectuer sur simple demande auprès du Service Clients du Vendeur, qui répondra uniquement par e-mail à l'adresse utilisée lors de la création du Compte Client.

4.3. Afin de passer Commande, le Client s'engage à remplir les éléments constitutifs de sa Commande avec précision et rigueur. A ce titre, il s'engage à renseigner intégralement les différentes rubriques nécessaires au bon traitement de sa Commande et notamment :

- L'adresse, coordonnées téléphoniques, fax et adresse électronique du Client / du Responsable du Client,
- Type des Produits,
- Nombre des Produits,
- Adresse de facturation,
- Date de livraison prévue.

4.4. Toutes les Commandes sont soumises à l'acceptation du Vendeur et aucune Commande ne constituera un engagement ferme du Vendeur à moins et jusqu'à ce que cette Commande soit acceptée, comme en atteste une confirmation de commande émise et envoyée électroniquement par le Vendeur au Client dans les 48 heures ouvrables suivant la réception de la Commande.

4.5. Le Vendeur se réserve le droit de refuser une Commande en cas de manquement du Client à l'une de ses obligations, et plus généralement, de refuser toute Commande anormale ou incomplète pour quelque raison que ce soit.

4.6. Aucune Commande ne pourra être annulée ou modifiée par le Client après l'acceptation de cette Commande par le Vendeur sans l'accord préalable et écrit du Vendeur. Pour toute annulation de Commande, le Client doit contacter le Service Commercial par téléphone uniquement et, pour une annulation de Commande au plus tard 4 jours avant la date de livraison ou directement, un avoir sera émis par le Service Commercial si le paiement intégral a déjà été effectué par le Client. Si l'annulation ou la modification est autorisée par le Vendeur, le Client devra payer au Vendeur tous les frais encourus et les dommages subis par le Vendeur en raison de l'annulation ou de la modification, et accepter les conséquences potentielles, le cas échéant, des changements sur le prix et le délai de livraison des Produits tel qu'il peut être informé par le Vendeur.

4.7. Le Service Client est joignable au +33 01 45 12 24 02 (ou +33(0) 40.86.30.39) du lundi au dimanche de 9 h à 18 h ou par e-mail.

5. RUPTURE DE STOCKS

5.1. Les Produits vendus sont proposés dans la limite des stocks disponibles.

5.2. Les Produits sont fabriqués de façon artisanale et sont disponibles en quantités limitées. À toutes fins utiles, il est important de noter que les Commandes passées durant les périodes de fêtes (Fêtes de fin d'année notamment) pourront entraîner des risques de rupture de stocks plus conséquents au regard des ruptures pouvant intervenir pendant les autres périodes de l'année.

5.3. En outre, en raison des origines spécifiques de nos ingrédients et de nos matières premières, il existe un risque de pénurie dû à un défaut d'approvisionnement de ceux-ci souvent dû aux aléas climatiques ou à tout cas de force majeure ou à tout événement indépendant de la volonté du Vendeur.

5.4. En cas de rupture de stock, Pierre Hermé Paris prendra contact avec le Client par téléphone ou par e-mail dans les meilleurs délais afin de convenir avec lui de décaler la livraison en attendant le réapprovisionnement de ce Produit lorsque cela est possible soit par lui proposer de remplacer le Produit par un autre équivalent en qualité et prix soit, si la substitution n'est pas possible, le produit non livré ne sera pas facturé.

5.5. Les Commandes sont préparées le matin même de l'expédition pour garantir toute la fraîcheur des Produits. En cas de rupture de stock d'un Produit, le Vendeur contactera le Client afin de convenir avec lui de reporter la livraison jusqu'à ce que le Produit soit réapprovisionné, dans la mesure du possible, ou de lui proposer de remplacer le Produit par un autre équivalent en qualité et en prix, ou, si le remplacement n'est pas possible, de lui rembourser le Produit manquant si le paiement intégral a déjà été effectué par le Client. Afin de respecter la date d'expédition prévue, le Client doit renvoyer le Produit de remplacement souhaité avant 12h00 (heure française), faute de quoi l'expédition de la Commande sera automatiquement reportée au jour suivant.

6. LIVRAISON DES PRODUITS

6.1. Les Produits sont vendus et livrés par le Vendeur au Client EX WORKS LES ULIS (incoterms ICC 2020).

6.2. La livraison des Produits au Client est réputée avoir eu lieu, et le risque de perte ou de dommage est transféré au Client, dès la remise au transporteur. En aucun cas, le Vendeur ne pourra être tenu responsable de la détérioration des Produits due à leur retrait tardif auprès du transporteur.

6.3. Les Produits seront étiquetés conformément aux exigences des normes du pays de destination, à condition que le Client ait informé Pierre Hermé Paris de toutes les informations requises en temps utile.

6.4. Sauf accord spécifique entre les Parties ou disposition contraire dans la confirmation de la Commande, les dates et heures de livraison des Produits seront celles prévues dans la Commande.

6.5. Le Vendeur s'engage à faire tous les efforts commercialement raisonnables pour respecter les dates de livraison indiquées dans le devis ou la confirmation de Commande à condition que le Client fournisse toutes les informations nécessaires à la Commande suffisamment tôt avant la date de livraison convenue. Toutefois, les délais de livraison sont indicatifs. Le Vendeur ne sera pas responsable et ne manquera pas à ses obligations envers le Client en raison d'une livraison effectuée dans un délai raisonnable avant ou après la date de livraison indiquée ou s'il en est empêché par un cas de force majeure, tel que défini à l'article 14.8.

6.6. Le Vendeur se réserve le droit d'effectuer la livraison par lots, tous ces lots devant être facturés séparément et payés à l'échéance par facture, sans tenir compte des livraisons ultérieures. Le retard de livraison d'un lot ne libère pas le Client de ses obligations d'accepter les autres livraisons.

6.7. La quantité de toute portion des Produits, telle qu'en-

gistrée par le Vendeur sur l'envoi de LES ULIS, constitue une preuve concluante de la quantité reçue par le Client lors de la livraison, sauf si le Client fournit une preuve probante du contraire.

7. INSPECTION DES PRODUITS

7.1. Le risque de transport est supporté par le Client. Il appartient au Client de vérifier les envois à l'arrivée et de faire toutes les réserves qui lui paraîtraient justifiées, voire de refuser le colis s'il est susceptible d'avoir été ouvert ou s'il présente des signes de détérioration.

7.2. Dès la réception des Produits expédiés en vertu des présentes, le Client doit également les inspecter et notifier par écrit au Vendeur toute réclamation concernant des manques, des défauts ou des dommages, et conserver les Produits en attendant les instructions écrites du Vendeur concernant leur destination. Si le Client ne notifie pas le Vendeur dans les quarante-huit (48) heures suivant la réception des Produits par le Client, ces Produits seront considérés de manière irrévocable comme conformes aux présentes CGV et comme ayant été irrévocablement acceptés par le Client.

7.3. En cas de confirmation des manques, défauts ou dommages notifiés par le Client, la responsabilité du Vendeur sera limitée au remplacement des Produits dans un délai raisonnable ou à la rectification de la facture des Produits pour refléter la quantité réelle livrée, étant précisé qu'aucune indemnité ou compensation de quelque nature que ce soit ne sera due au Client à ce titre.

8. PRX

8.1. Les prix des Produits sont ceux spécifiés dans la liste de prix du Vendeur en vigueur, disponible sur demande du Client.

8.2. Sauf si la loi applicable l'exige, tous les prix indiqués ne comprennent pas les frais de transport, de manutention et d'assurance expédition, ni les taxes, frais, droits et prélèvements, quelle que soit leur désignation ou leur imposition, y compris, mais sans s'y limiter, les taxes sur la valeur ajoutée et les retenues à la source qui sont prélevées ou basées sur les prix payés en vertu des présentes CGV. Toutes les taxes liées aux Produits achetés conformément aux présentes CGV sont alors à la charge du Client à l'exception des taxes basées sur le revenu net (du Vendeur), sauf si le Client présente un certificat d'exemption acceptable pour le Vendeur et les autorités fiscales compétentes. Si un certificat d'exemption présenté par le Client est considéré comme non valide, le Client paiera au Vendeur le montant des taxes ainsi que les pénalités et les intérêts afférents.

9. PAIEMENTS

9.1. Tous les paiements sont effectués en Euros.

9.2. Sauf disposition contraire dans la confirmation de Commande, ou accord écrit entre les Parties, le règlement effectif par virement bancaire à fin de mois à compter de la date d'émission de la facture.

Le Vendeur conservera la propriété du Produit vendu au Client jusqu'à ce que le Vendeur ait reçu le paiement intégral du prix du Produit, y compris, sans limitation, le principal et tous les montants accessoires.

9.3. Le Client ne peut suspendre le paiement de tout montant dû et payable à titre de compensation de toute réclamation ou de tout litige avec le Vendeur, qu'il s'agisse d'un manquement du Vendeur d'une faillite ou autre.

9.4. En cas de conditions de crédit accordées au Client, toutes les Commandes seront acceptées à condition que le Client soit en mesure de payer le montant total du prix d'achat. Si cette condition préalable n'est plus remplie, ce qui sera présumé si des informations défavorables sur la situation économique du Client existent, comme en cas de déclaration officielle de faillite du Client ou de toute autre situation d'insolvabilité (qu'elle soit légalement déclarée ou non) pouvant supposer un changement moteur de sa situation financière affectant sa solvabilité ou si les paiements ne sont pas effectués dans le délai de paiement convenu, alors le Vendeur sera en droit de réclamer le paiement immédiat, sans avoir à être soumis aux dates convenues, de toutes les marchandises livrées et non encore payées par le Client.

9.5. Toute somme, non contestée avant son échéance, et qui reste payée à sa date d'exigibilité par le Client, portera intérêt de son échéance à son paiement, cet intérêt courant de jour en jour et ainsi qu'avant tout jugement, à un taux égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque Centrale Européenne pour ses opérations de refinancement les plus récentes, majorité de 10 points outre des frais de recouvrement de 40 euros et ce notwithstanding le droit pour le Vendeur de suspendre toute autre Commande en cours entre les Parties.

10. GARANTIE DES PRODUITS

10.1. Le Vendeur garantit au Client que les Produits sont fabriqués et emballés selon des règles de qualité strictes, et conservés conformément aux normes en vigueur en France.

10.2. Nonostante ce qui précède, il incombe au Client de prendre toutes les mesures nécessaires, dès la réception des Produits, pour s'assurer que les Produits sont stockés et conservés dans des conditions sûres et hygiéniques, compte tenu de la nature des Produits. En aucun cas, le Vendeur ne pourra être tenu pour responsable d'un défaut de stockage et de conservation des Produits après la livraison.

10.3. À cet égard, le Vendeur ne sera pas responsable si le Client n'a pas respecté les conditions optimales de stockage ou si les Produits sont consommés au-delà de la date de péremption indiquée sur l'emballage.

11. RESPONSABILITÉ

11.1. Chaque Partie est responsable de ses propres actions et de celles de son personnel.

11.2. Il est convenu entre les Parties que le Client n'aura pas droit à la réparation des dommages indirects, accessoires ou consécutifs, tels que les pertes financières, les frais financiers, le manque à gagner, la perte de chiffre d'affaires, l'atteinte à l'image de marque, les troubles de jouissance de toute nature, et que le droit à réparation du Client sera limité au montant équivalent aux sommes versées par le Client au titre de la Commande ayant entraîné la responsabilité du Vendeur. Toutefois, cette limitation de responsabilité ne s'applique pas en cas i) de décès, e)rou de dommages corporels, ii) de faute intentionnelle ou de négligence grave.

11.3. Le Vendeur ne sera en aucun cas responsable de toute réclamation ou action intentée contre le Client par un tiers.

11.4. Aucune des Parties ne peut intenter une action plus d'un (1) an après la survenance de l'événement à l'origine de la réclamation et/ou la connaissance par cette Partie d'une réclamation certaine, sauf disposition contractuelle contraire.

11.5. La limitation de responsabilité prévue au présent article 11 tient compte du risque de chacune des Parties.

12. PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

12.1. La structure, la mise en page, la charte graphique, les textes, la base de données, les images, les photos, les sons, les vidéos et tout autre élément composant les publications, Site internet et Applications mobiles du Vendeur sont et restent la propriété intellectuelle et exclusive du Vendeur et sont protégés par le droit d'auteur. Les marques, les noms commerciaux et les logos figurant sur ce site internet sont des marques déposées sauf mention contraire.

12.2. La reproduction, la représentation, l'exploitation, la rediffusion, ou l'utilisation à quelque titre que ce soit, même partiellement, des publications, Site internet sont soumis à l'autorisation expresse et préalable du Vendeur, titulaire de l'ensemble des droits de propriété intellectuelle. Toute reproduction totale ou partielle, modification ou utilisation des Produits ou de leurs images pour quelque motif que ce soit est strictement interdite.

13. CESSIION DES DROITS

13.1. Aucun droit ou obligation du Client en vertu des présentes ou découlant des CGV ne peut être cédé sans le consentement écrit préalable du Vendeur. Une telle cession sans le consentement écrit préalable du Vendeur sera nulle et non avenue.

13.2. Les devoirs, droits et obligations du Vendeur au titre des présentes peuvent être cédés, et les devoirs du Vendeur au titre des présentes peuvent être délégués, à une ou plusieurs de ses Sociétés affiliées ou à un tiers compétent, en tout ou en partie.

13.3. Les CGV lient les successeurs et cessionnaires autorisés, leur profitent et sont applicables par eux.

14. DISPOSITIONS DIVERSES

14.1. Domiciliation

Les Parties élisent domicile à leur siège social respectif.

14.2. Preuves - notifications

14.2.1. Les Parties conviennent expressément que les documents sur support électronique et/ou numérique font preuve entre elles dès lors qu'ils sont établis dans des conditions permettant d'identifier leur auteur, de garantir leur intégrité et qu'ils sont conservés dans des conditions raisonnables de sécurité.

14.2.2. Toute correspondance et notification au titre des présentes doit être faite par écrit et envoyée par courrier recommandé ou certifié, affranchissement et frais d'enregistrement prépayés, avec accusé de réception, ou par courrier de nuit par un service de messagerie internationale reconnu, et est réputée donnée lorsqu'elle est ainsi postée ou envoyée au Client à l'adresse indiquée dans la confirmation de commande ou à toute autre adresse que l'une des parties peut notifier à l'autre partie conformément au présent article 14.2.

14.2.3. En cas de notification par lettre recommandée avec accusé de réception, elle sera réputée avoir été valablement notifiée le jour de la première présentation de la lettre recommandée.

14.2.4. Le rejet ou tout autre refus d'accepter ou l'impossibilité de délivrer en raison d'un changement d'adresse dont aucun avis n'a été donné sera considéré comme une réception de l'avis, du consentement ou de la communication envoyée.

14.3. Protection des données personnelles

Chaque Partie se conformera aux obligations qui lui incombent en vertu de toute législation pertinente en matière de protection des données personnelles et notamment à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, telle que modifiée, et au Règlement général sur la protection des données personnelles (ci-après dénommé "RGPD") n° 2016/679/UE du 27 avril 2016.

14.4. Interprétation

En cas de difficulté d'interprétation de l'un quelconque des titres des clauses et/ou de l'un quelconque des titres et clauses y afférents, les Parties conviennent de déclarer les titres inexistants.

14.5. Divisibilité

14.5.1. Les Parties conviennent expressément que dans l'hypothèse où, à la suite d'une décision de justice définitive ou d'une modification légale ou réglementaire, l'une des dispositions des CGV serait déclarée nulle ou inapplicable, cette situation n'affecterait pas les autres dispositions des CGV.

14.5.2. Les Parties conviennent de s'efforcer, de bonne foi, de remplacer la disposition déclarée nulle ou sans effet par une clause valable capable d'être exécutée, ayant dans la mesure du possible le même effet que la disposition déclarée nulle ou sans effet.

14.6. Intégralité

14.6.1. Les présentes CGV et la Commande constituent l'intégralité des accords entre les Parties et remplacent toutes les discussions, ententes ou accords antérieurs entre les Parties concernant la question de toute vente de Produits.

14.6.2. Aucune autre obligation ne pourra s'y ajouter, sauf conclusion d'un avenant convenu entre les représentants habilités de chacune des Parties.

14.7. Non renonciation

14.7.1. Le fait pour le Vendeur de ne pas faire appliquer une condition des CGV ou d'exercer un droit découlant des présentes ne constitue pas une renonciation au droit du Vendeur de faire appliquer ces conditions ou d'exercer ce droit par la suite. Toute renonciation à un manquement par le Client aux termes des présentes doit être faite par écrit et ne doit pas être considérée comme une renonciation à tout autre manquement ou au même manquement ultérieur.

14.7.2. Tous les droits et recours en vertu de la présente Commande sont cumulatifs et s'ajoutent à tous les autres droits et recours que le Vendeur peut avoir en droit ou en équité.

14.8. Force majeure

14.8.1. Ni le Vendeur, ni le Client ne saurait être tenu responsable de toute inexécution, la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes CGV qui aurait pour origine un cas de force majeure.

14.8.2. A ce titre, la force majeure s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1218 du code civil. De façon expresse, sont considérés comme cas de force majeure ou cas fortuit, outre ceux habituellement retenus par la jurisprudence des cours et tribunaux français : les graves troubles ou pertes, grèves patronales, émeutes, troubles civils, insurrections, guerres, intempéries, épidémies, blocages des moyens de transport ou d'approvisionnement pour quelque raison que ce soit, tremblements de terre, incendies, tempêtes, inondations, dégâts des eaux, restrictions gouvernementales ou légales, modifications légales ou réglementaires des formes de commercialisation, pannes d'ordinateur, blocages des télécommunications, y compris des réseaux de télécommunications, toute remise en cause des fondements mathématiques régissant la théorie des algorithmes cryptographiques, utilisés pour les infrastructures à clé publique et tout autre cas indépendant de la volonté des Parties empêchant l'exécution normale du contrat.

14.9. Imprévision

En cas de modification, pendant la durée d'exécution de la Commande, des circonstances économiques par rapport aux circonstances lors de son acceptation, indépendamment de l'intervention des Parties et outre les cas de Force Majeure, les Parties s'engagent à se rencontrer pour prendre compte ces nouvelles circonstances et à étudier leurs conséquences au regard de leurs engagements. À défaut d'accord, les Parties s'engagent à appliquer les dispositions de l'article 1195 du Code Civil.

14.10. Loi applicable - Compétence

Les CGV sont régies exclusivement par la loi française.

En cas de litige résultant de l'existence, de la validité, de l'interprétation, de l'exécution ou de la résiliation pour quelque cause que ce soit des CGV, le litige sera porté devant les tribunaux compétents de Paris (France). Les tribunaux compétents de Paris sont également compétents pour les mesures provisoires, y compris aux fins de mesures conservatoires, ainsi que pour les procédures en référé, les procédures ex parte, la mise en cause ou la multiplicité des défendeurs.

29. PROCÉDURE AMIABLE.

1. En cas de difficultés d'exécution et/ou d'interprétation des documents contractuels et, préalablement à la saisine des juridictions compétentes, les Parties conviennent de tenter de se rapprocher en désignant chacune d'elle un de leur membre de niveau « Direction Générale ».

2. Les représentants des Parties devront se réunir à l'initiative de la partie la plus diligente et, au plus tard, à défaut de meilleur accord, dans un délai de quinze (15) jours à compter de la demande de réunion.

3. Dans ce cadre, ces représentants établiront un ordre du jour de cette réunion, et, le cas échéant, des réunions suivantes, permettant de mettre fin à leur différend.

4. En cas d'accord, les Parties signeront un protocole d'accord confidentiel et/ou un avenant aux Documents Contractuels.

5. En cas d'absence d'accord entre les Parties, chacune d'elle retrouvera son entière liberté d'action.

CONTACT ENTREPRISES & CSE

SERVICE ENTREPRISES PIERRE HERMÉ PARIS

servicecommercial@pierreherme.com

01 77 37 09 47

REJOIGNEZ L'UNIVERS PIERRE HERMÉ PARIS

www.pierreherme.com



@pierrehermeofficial



@Pierre.Herme.Paris



@Pierre.Herme_FR



@Pierre-Hermé-Paris