



LES
CADEAUX
FAUCHON

FAUCHON
FAUCHON
FAUCHON
FAUCHON
FAUCHON

L'INTRODUCTION 4
L'HISTOIRE 5-7
LES SERVICES 8-9
LE MADE IN FRANCE 10-11
LE CHEF 12-13



COLLECTION
DE NOËL
2023
14-21



LES
COFFRETS
22-45



LES
CHOCOLATS
46-53



LES
CONFISERIES
54-61



LES
MACARONS
62-67



LA CAVE
68-73

PLUS
DE 130 ANS
D'ART
CULINAIRE

Tout au long de l'année, FAUCHON offre une expérience sensorielle et personnalisée sur l'ensemble de son offre produit : l'épicerie fine, la cave, le thé, le macaron, la confiserie et le chocolat. Alliant l'élégance de ses designs, la finesse de ses recettes et son savoir-faire ancestral dans la composition de coffrets cadeaux, FAUCHON est la référence du cadeau raffiné et gourmand.

Depuis 1886, les experts FAUCHON sillonnent la France des terroirs en quête de matières premières aux qualités exceptionnelles. Porté aujourd'hui par la créativité et la passion des Chefs de la maison, FAUCHON offre au gré des saisons une expérience inédite autour de créations innovantes aux saveurs gourmandes, inspirées par l'époque et le patrimoine culinaire français.

De la petite attention au cadeau d'exception, FAUCHON a imaginé pour vous une large collection de coffrets et de gourmandises, avec à chaque fois une audace qui lui est propre.

FAITES UN GESTE INOUBLIABLE :
OFFREZ UN CADEAU FAUCHON, CE PETIT SUPPLÉMENT
D'ÉMOTION, DE GASTRONOMIE ET DE FRANCE !



LE
SAVOIR-
FAIRE
DE LA
MAISON

Depuis sa création en 1886 à Paris, FAUCHON fait partager l'excellence culinaire à la française et dans le monde entier. Au goût du rare et de l'unique, la marque associe la fantaisie, l'audace et la créativité. Tout commence au début des années 1880. Arrivé tout droit du Calvados, Auguste Félix Fauchon débute sa carrière en tant qu'apprenti chez Félix Potin, avant de rallier en 1885 le marché de la Madeleine où, avec sa voiture des quatre saisons, il propose les fruits et les légumes des meilleurs vergers et potagers de France. Un an plus tard, il ouvre sur la Place de la Madeleine sa première épicerie spécialisée en produits français.

Avec FAUCHON, Auguste devient la coqueluche du tout Paris grâce à des produits de qualité et sortant de l'ordinaire : les biscuits LU dont Sarah Bernhardt fera plus tard la réclame et les fameux cubes de bouillon Maggi sont chez FAUCHON. Viendra au numéro 6 de la rue de la Comète à Paris, les « Grandes Caves de Réserve », puis en 1895 la pâtisserie-boulangerie, le « Grand Salon de Thé » FAUCHON instaurant en 1898 le « Five o'clock tea » à Paris.

Jusqu'à la première guerre, FAUCHON vivra au rythme des palaces et de la clientèle huppée du Ritz, tenant comme voisins Guerlain, les grands malletiers Goyard et Louis Vuitton. En 1952, les héritiers d'Auguste Fauchon vendent la plus célèbre épicerie de France à Joseph Pilosoff, propriétaire des chocolateries Poulain et développera énormément l'entreprise. Elle sera ensuite reprise par sa petite fille Martine Prémat jusqu'en 1998, date à laquelle elle cédera l'entreprise à plusieurs investisseurs.

Depuis plus de 15 ans, Michel Ducros et Samy Vischel tiennent les rênes de FAUCHON. Ils ont notamment considérablement développé l'expansion de la marque à l'international et étendu son savoir-faire. La marque est aujourd'hui présente dans plus de 15 pays à travers le monde avec plus de 70 points de vente, deux hôtels 5 étoiles et une école de gastronomie.

DATES CLÉS

1886

Ouverture du premier magasin au 26 Place de la Madeleine à Paris, où Auguste Fauchon propose des fruits et légumes provenant des meilleurs vergers et jardins de France. Il y ajoute progressivement du thé, des épices, du café et des confitures.

1890

Auguste Fauchon complète l'offre de sa boutique avec une cave à vin.

1895

Ajout d'une boulangerie et pâtisserie.

1898

Ouverture du salon de thé « Grand Salon ».

1923

Extension du magasin au 28, Place de la Madeleine.

1952

FAUCHON s'associe à Air France et se lance dans l'objectif d'importer à Paris de nouveaux produits rares et exotiques : melon d'Espagne, ananas du Kenya, caviar blanc...

1972

Lancement de la gamme d'épicerie et de thés FAUCHON au Japon.

2004

Rénovations des boutiques de la Place de la Madeleine.

2018

Ouverture du premier Hôtel FAUCHON et de son Grand Café FAUCHON et réaménagement des ateliers de cuisine et pâtisserie Place de la Madeleine.

2020

Ouverture d'un second hôtel, cette fois-ci à l'étranger, à Kyoto au Japon, marché historique pour la marque.

2022

Ouverture d'une école de gastronomie FAUCHON à Rouen.

2023

Ouverture de la deuxième boutique Thé & Infusion dans le quartier du Marais à Paris.



DEPUIS PLUS DE 130 ANS, FAUCHON N'A CESSÉ D'INNOVER ET EST DEvenu LA RÉFÉRENCE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE DE LUXE DANS LE MONDE.



LA MAGIE DU SUR- MESURE

Pour remercier, fêter, fidéliser vos clients et challenger vos collaborateurs, choisissez votre coffret selon vos envies et votre budget. FAUCHON vous offre la possibilité de personnaliser votre cadeau gourmand. Un geste délicat, un clin d'oeil gastronomique ou un cadeau d'exception... une équipe dédiée est à votre écoute et vous conseillera pour répondre à vos attentes, même les plus audacieuses.

1. UN CADEAU QUI VOUS RESSEMBLE

FAUCHON vous propose de signer votre cadeau avec votre logo, vos couleurs ou votre message imprimé, sur un fourreau ou un ruban habillant votre coffret.

2. UN ENVOI PERSONNALISÉ, UNE LOGISTIQUE À VOTRE SERVICE

Notre équipe vous propose d'envoyer votre cadeau accompagné d'un petit mot que vous aurez écrit et que nous aurons imprimé pour vous sur nos cartes FAUCHON. Nos élégants sacs shopping peuvent également être joints à vos envois. Nous expédions vos commandes en France et en Europe, qu'elles soient individuelles, multistatutaires ou groupées, par coursier ou par voie postale.

3. OFFRIR FAUCHON AUTREMENT : LA CARTE CADEAU DIGITALE

Offrir une carte FAUCHON, c'est offrir tout l'univers de la marque. Pour en profiter, FAUCHON propose la E-CARD en format digital, à utiliser sur notre site internet www.fauchon.com

E-Card : à partir de 10 € - valable 1 an à partir de la date d'activation.



GOURMANDISES SUR-MESURE

Pour offrir le meilleur du patrimoine culinaire, vous pouvez opter pour un coffret cadeau tout prêt, constitué minutieusement par nos experts, ou laisser votre imagination composer le cadeau gourmand idéal selon votre budget.

FAUCHON S'ENGAGE SUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DE SON ACTIVITÉ

Depuis 1886, FAUCHON prône des valeurs fondamentales : transmettre le geste, sourcer et cuisiner des produits du terroir français.

La Maison se doit d'être une référence au travers de ses actions en matière de sélection, de production et de commercialisation et s'engage à toujours améliorer sa démarche.

COMITÉ D'ENTREPRISE

Des conditions tarifaires préférentielles vous sont réservées ainsi qu'à vos collaborateurs tout au long de l'année.

Pour vous, nous réalisons :

- Des commandes groupées
- Des ventes privées dans vos locaux
- Des sélections selon vos envies et vos budgets



LE MADE IN FRANCE

Depuis sa création en 1886 à Paris, FAUCHON exerce les métiers de créateur et de sourceur avec la même ambition : faire partager l'excellence culinaire à la française dans le monde entier. La Maison revendique la constante recherche de produits d'exception. Ainsi la marque ne collabore qu'avec des producteurs français respectueux de l'environnement et du savoir-faire artisanal.

Les Chefs Cuisiniers et Pâtisiers parcourent la France pour dénicher ces femmes et ces hommes de talent. A leurs côtés, FAUCHON sélectionne, élabore et fabrique des produits de haute volée pour offrir un authentique tour de France gastronomique, proposé avec ce twist d'audace, signature de la marque.

FAUCHON se fait ainsi le relais d'un tissu artisanal régional qu'elle contribue à pérenniser, promouvoir et développer. En effet, nous travaillons en collaboration avec des artisans, producteurs, confituriers, viticulteurs pour développer et fabriquer des produits FAUCHON sur la base de cahiers des charges stricts et de recettes maison pour les faire découvrir dans le monde entier. Nos partenaires fournisseurs sont majoritairement des PME employant moins de 100 salariés et un quart moins de 10 !

FAUCHON,
DÉNICHEUR
DE TALENTS
ET DE
PRODUITS
D'EXCEPTION.



1. THÉ / Geispolsheim
2. INFUSION / Chemillé-en-Anjou
3. CONFITURE / Maurecourt
4. MIEL / Port-Lesney
5. CAVIAR / Aquitaine
6. BOÎTES CHAPEAUX ET MALLES / Ecquevilly
7. CHOCOLATS MACARONS / Troyes
8. CHOCOLATS / Geispolsheim
9. TRUFFES AU CHOCOLAT / Les Hauts d'Anjou
10. AMANDES ENROBÉES / Oraison
11. OURSON GUIMALVE / Meulan-en-Yvelines
12. NOUGATINE / Lons-le-Saunier
13. CHAMPAGNE / Epernay
14. MARRON GLACE / Aubagne
15. PÂTE DE FRUIT / Clermont-Ferrand
16. CALISSONS / Aix-en-Provence
17. CAMELS / Pleudaniel
18. NOUGATS / Montélimar
19. FRUITS CONFITS / Saint-Rémy-en-Provence
20. BISCUITS / Guegon
21. CRÊPES DENTELLE / Lanvallay
22. BISCOTTES APÉRO / Ais-en-provence
23. GÂTEAU MOELLEUX AUX AMANDES / Saint-Maurice-sur-Eygues
24. TARTINABLES / Châteauneuf-du-Faou
25. ÉPICES ET MOUTARDES / Isneauville
26. HUILE D'OLIVE / Tarascon
27. GAMME TRUFFÉE / Vaucluse
28. FOIE GRAS / Maxou
29. FOIE GRAS / Cauna
30. FOIE GRAS / Strasbourg
31. RILLETTES DE LA MER / Groix
32. CHARCUTERIE / Corse
33. JAMBON GASCON / Lasserade
34. SAUMON FUMÉ / Descartes

LE CHEF
EXÉCUTIF
MAISON
FAUCHON

Déjà seize ans que ce Chef sélectionneur passionné préside la destinée salée & sucrée du plus célèbre des épiciers parisiens. Issu d'une famille d'artisans bouchers, il a le goût d'un terroir authentique chevillé au corps. Rigueur et amour du bon lui permettent, lors de ses nombreux déplacements sur le territoire, de repérer les meilleurs produits et ingrédients. Une fois rentré à Paris, il sait les transformer, les faire voyager, pour en sortir les plats raffinés et créatifs attendus par l'exigeante clientèle de FAUCHON.

Il sait évoluer avec les valeurs de son temps, et ses compositions intensément gourmandes, généreuses, et toujours d'une grande élégance, sont les parfaits représentants de la haute gastronomie française du XXI^e siècle.



« CE QUI ME MOTIVE
TOUS LES JOURS ?
C'EST TRANSMETTRE
UN SAVOIR-FAIRE
ET VOIR ÉVOLUER
MES ÉQUIPES »

SÉBASTIEN
MONCEAUX





COLLECTION
DE NOËL
2023



←
**Les sablés
aux épices
de Noël 100 g**

6,54 € HT
6,90 € TTC
REF : 1020024

↙
**Friture de Noël
en guimauve
et chocolat 150 g**

15,17 € HT
16,00 € TTC
REF : 1020089

↓
**Friture
de Noël au
praliné 150 g**

15,17 € HT
16,00 € TTC
REF : 1020087



↗
**Orangettes
enrobées de
chocolat noir 150 g**

18,96 € HT
20,00 € TTC
REF : 1020088

La pomme de pin

La pomme de pin au cœur croustillant
au riz soufflé et au caramel 130 g

18,33 € HT
22,00 € TTC
REF : 1020091

→
**Bougie Paris
au coin du feu 190 g**

Bergamote et thé vert

25,00 € HT
30,00 € TTC
REF : 1017948

**Bougie Premières
lueurs de Paris 190 g**

Iris, bois de cèdre et musc

25,00 € HT
30,00 € TTC
REF : 1017947





Boîte macarons FAUCHON fait son cirque, 252g

Boîte contenant 14 macarons : praline rose, pomme d'amour, choucou nougatine, guimauve barbe à papa

35,07 € HT
37,00 € TTC
REF : 1020138



Boîte 36 chocolats FAUCHON fait son cirque

Boîte contenant 36 chocolats lait et noir, pralinés et ganaches 320 g

53,08 € HT
56,00 € TTC
REF : 1020090



Écrin 49 chocolats grands crus

Écrin 49 chocolats grands crus 440 g. Cet écrin contient une sélection de chocolats d'origine, retenus pour leur grande qualité, aux saveurs équilibrées et subtiles, en provenance de terroirs d'exception

69,19 € HT
73,00 € TTC
REF : 1020120



Écrin 81 chocolats grands crus

Écrin 81 chocolats grands crus 720 g. Cet écrin contient une sélection de chocolats d'origine, retenus pour leur grande qualité, aux saveurs équilibrées et subtiles, en provenance de terroirs d'exception

114,69 € HT
121,00 € TTC
REF : 1020119



Calendrier de l'avent des thés

Contient 24 sachets de thés

30,81 € HT
32,50 € TTC
REF : 1020129



Calendrier de l'avent

Contient 24 surprises chocolats et confiseries, 190 g avec son macaron (factice) qui joue les funambules

35,00 € HT
42,00 € TTC
REF : 1019579



Calendrier de l'avent des thés premium

Calendrier de l'avent composé d'un sablier 3 temps et de 24 berlingots contenant chacun 2 sachets de thé : thé citron & gingembre, earl grey, earl grey et bleuets, caramel, ananas fraise et hibiscus, Jasmin Chung Hao, darjeeling, Chaï tea, la menthe, la pomme, morning, rose et pomme, ceylan B.O.P

83,33 € HT
100,00 € TTC
REF : 1020137





← SUCRÉ SALÉ

Instants de Noël FAUCHON

COFFRET CONTENANT :

Truffes au chocolat noir 100 g
 Petits-beurre aux graines 100 g
 Foie gras de canard aux baies de verveine 90 g
 Confiture d'ananas, goyave & passion aux baies de verveine 245 g
 Thé Un Soir de Noël 100 g
 Friture de Noël au praliné 150 g

104,27 € HT
 110,00 € TTC
 REF : 1020035

← SUCRÉ SALÉ

Un Soir de Noël FAUCHON

COFFRET CONTENANT :

Écrin 8 chocolats Fabuleux pralinés 70 g
 Petits-beurre aux graines 100 g
 Foie gras de canard aux baies de verveine 90 g
 Confiture d'ananas, goyave & passion aux baies de verveine 245 g
 Thé Un Soir de Noël 100 g
 Friture de Noël au praliné 150 g
 Champagne brut FAUCHON 750 ml

140,83 € HT
 169,00 € TTC
 REF : 1020036

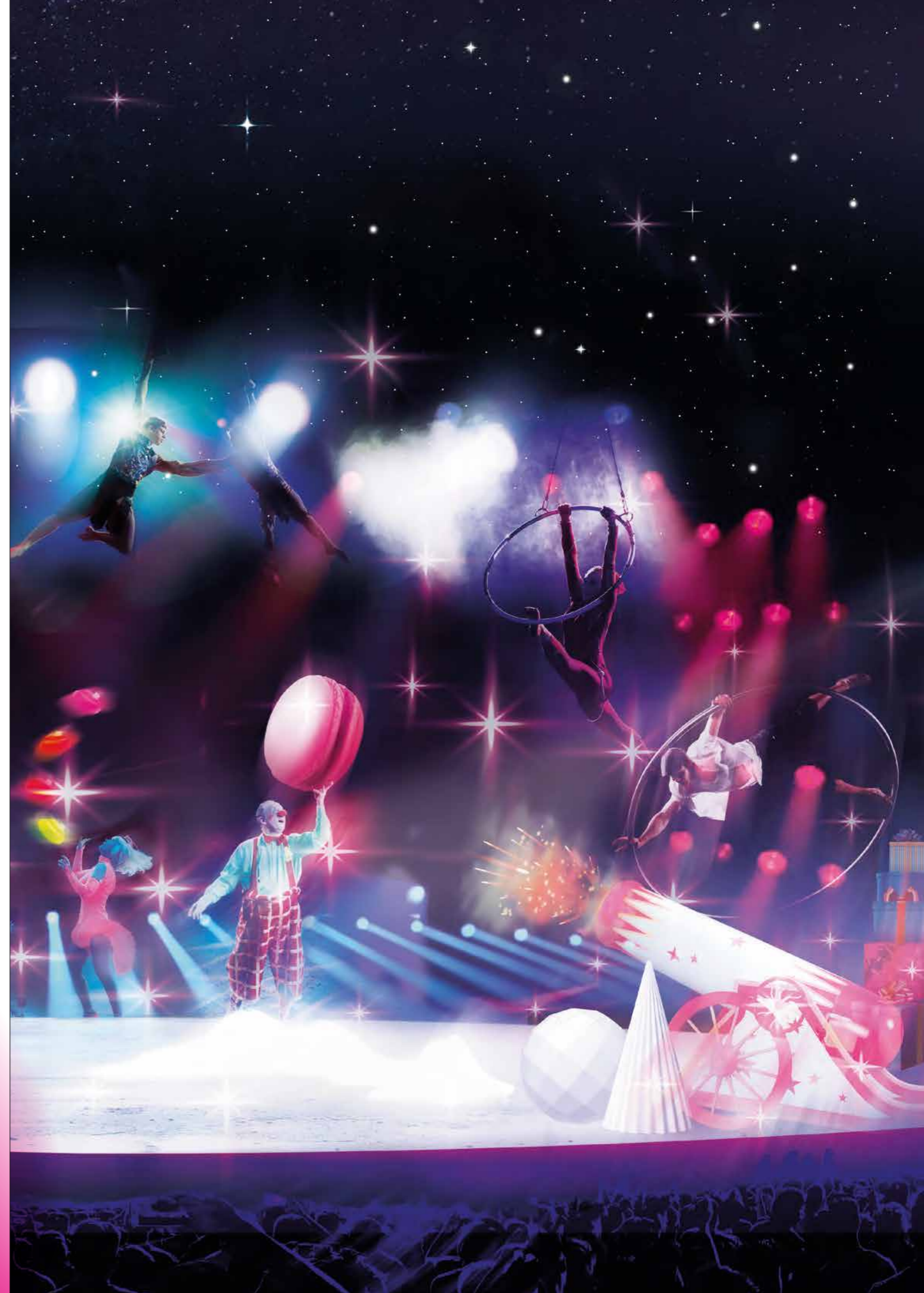


→ SUCRÉ SALÉ

Calendrier de l'avent luxe épicerie

Contient 24 surprises
 salées et sucrées pour s'immerger dans
 l'univers gourmand FAUCHON

266,67 € HT
 320,00 € TTC
 REF : 1020064





LES COFFRETS



← SUCRÉ

Pause sucrée

SAC TRANSPARENT CONTENANT :
Thé Le Bonheur ! 20 g
Réglette de carrés gourmands 70 g
Biscuits F à la vanille de Madagascar 110 g
Mini confiture abricot du Languedoc-Roussillon 28 g
Mini gelée groseille framboise 28 g

28,44 € HT
30,00 € TTC
REF : 1020038

↙ SALÉ

Pause salée

SAC TRANSPARENT CONTENANT :
Petits-beurre au fromage de brebis et piment d'Espelette 100 g
Tartinable poivron et mascarpone 90 g
Effiloché de poulet au citron confit 100 g
Rillettes de saumon 80 g

31,28 € HT
33,00 € TTC
REF : 1020037



→ SUCRÉ SALÉ

Soirée Parisienne

TROUSSE CONTENANT :
Biscuits F à la vanille de Madagascar 110 g
Mini-crêpes cheddar 65 g
Compotée figue violette de Provence 105 g
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest 40 g

37,91 € HT
40,00 € TTC
REF : 1020039



← SUCRÉ SALÉ

Shopping à Paris

SAC CONTENANT :
Réglette de carrés gourmands 70 g
Thé Le Bbonheur ! 20 g
Cookies aux agrumes 100 g
Sablés cantal et poivre 100 g
Tartinable aubergine, ricotta et menthe 90 g

41,71 € HT
44,00 € TTC
REF : 1020040





← SUCRÉ SALÉ

Voyage à Paris

POCHON EN COTON CONTENANT :
12 carrés de chocolat noir et lait 60 g
Nougats de Montélimar 50 g
Thé Le Bonheur ! 20 g
Mini confiture fraise pétales de rose 28 g
Mini confiture de lait 28 g
Mini-crêpes cheddar 20 g
Rillettes de saumon 80 g

41,67 € HT
50,00 € TTC
REF : 1020041

→ SUCRÉ

Douceurs

COFFRET CONTENANT :
Truffes au chocolat noir 100 g
Caramels au beurre salé 120 g
Thé Le Bonheur ! 20 g
Cookies noisettes et pépites de chocolat 100 g
Confiture abricot 115 g

41,67 € HT
50,00 € TTC
REF : 1020042



→ SALÉ

Farandole salée

COFFRET CONTENANT :
Mini-toasts amandes et figue 35 g
Tapenade provençale d'olives noires 90 g
Tartinable aubergine, ricotta et menthe 90 g
Effiloché de poulet au citron confit 100 g
Rillettes de saumon 80 g
Rillettes de crabe 80 g

45,50 € HT
48,00 € TTC
REF : 1020043



← SALÉ

Apérichic

COFFRET CONTENANT :
Mini-toasts amandes et figue 35 g
Tartinable aubergine, ricotta et menthe 90 g
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest 90 g
Effiloché de poulet au citron confit 100 g
Rillettes de saumon 80 g

56,87 € HT
60,00 € TTC
REF : 1020044

▷ SUCRÉ SALÉ

Tentations

COFFRET CONTENANT :
12 carrés de chocolat noir et lait 60 g
Biscuits F à la vanille de Madagascar 110 g
Mini-crêpes cheddar 65 g
Mini-toasts amandes et figue 35 g
Tartinable aubergine, ricotta et menthe 90 g
Effiloché de poulet au citron confit 100 g
Rillettes de saumon 80 g

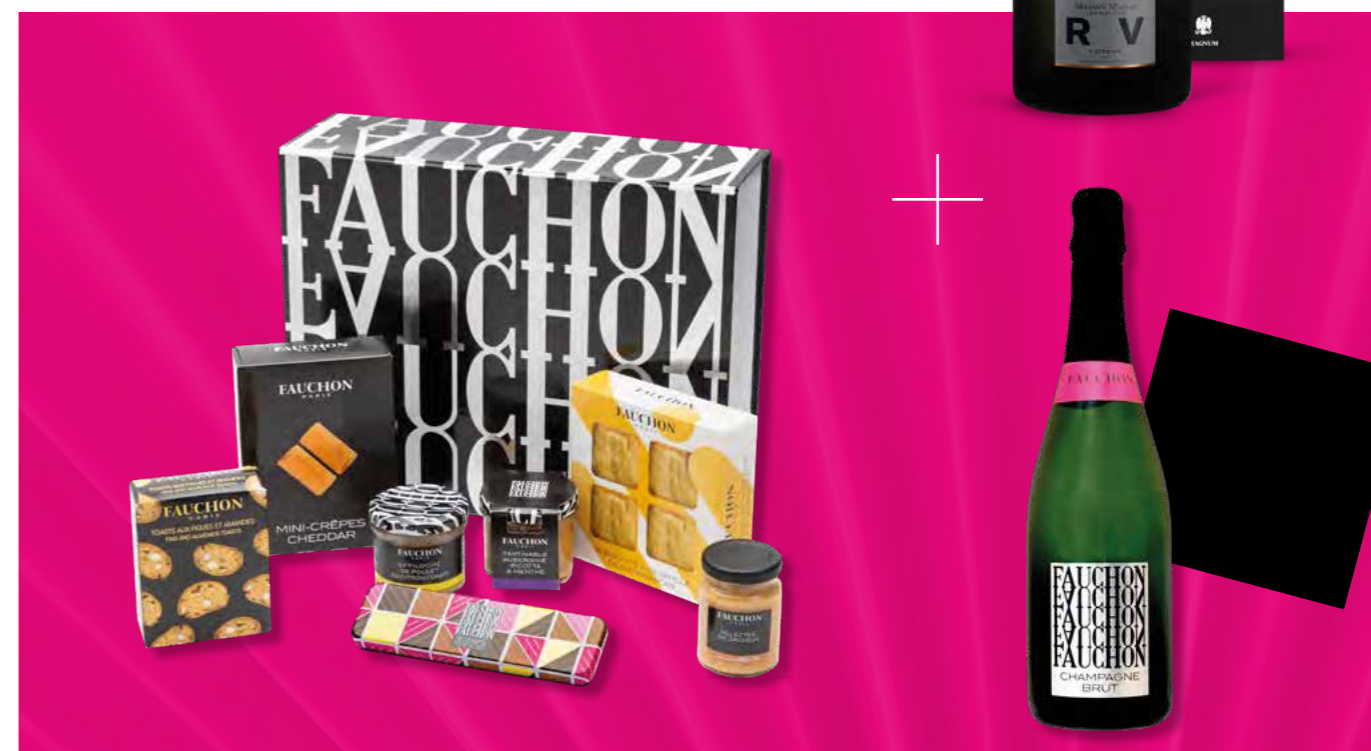
58,77 € HT
62,00 € TTC
REF : 1020045

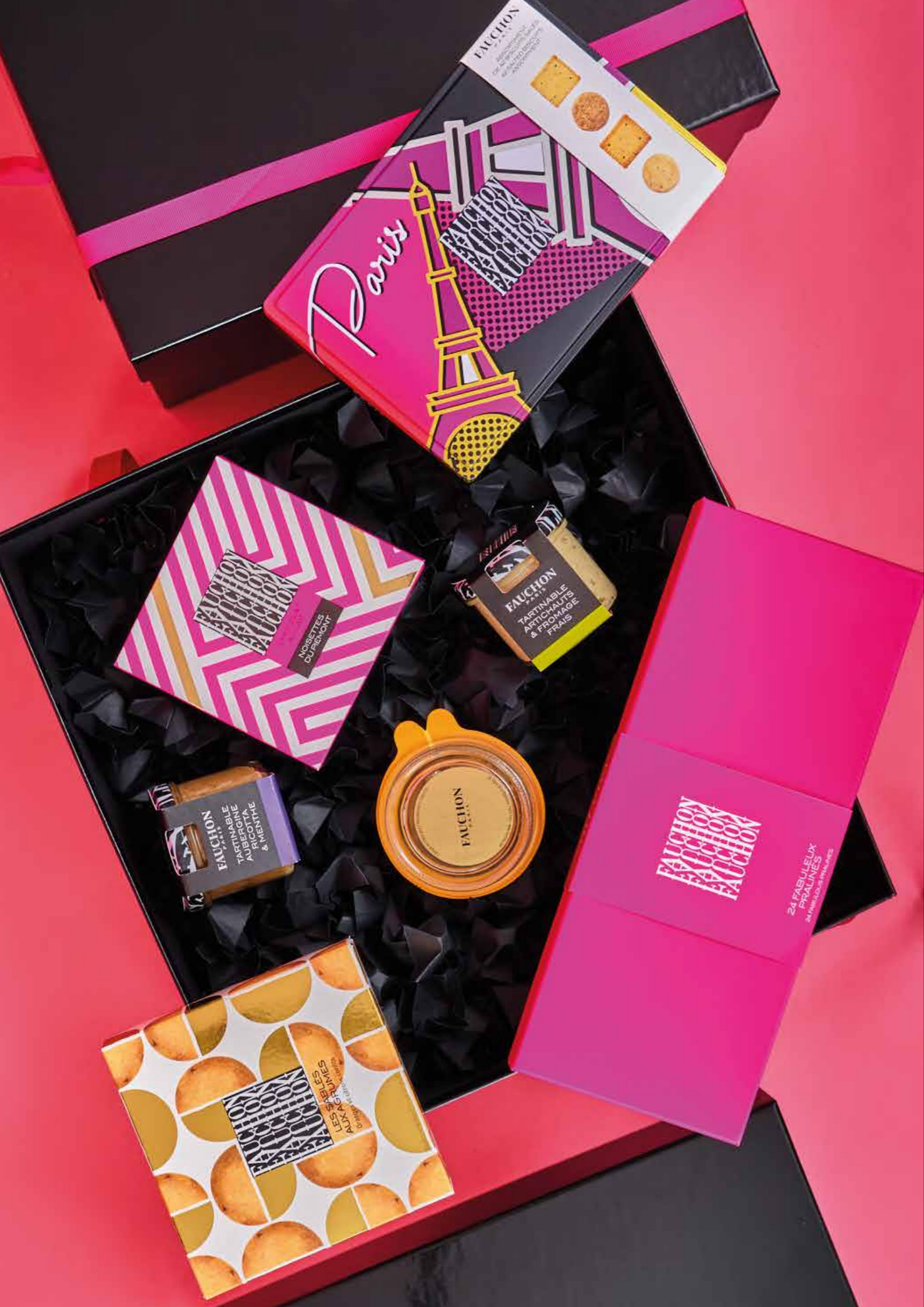
TENTATIONS + CHAMPAGNE FAUCHON BRUT 750 ML

87,93 € HT
97,00 € TTC
REF : 1020045 + 1005428

TENTATIONS + CHAMPAGNE MUMM RSRV CUVÉE 4.5 750 ML

104,60 € HT
117,00 € TTC
REF : 1020045 + 5700007





↑ SUCRÉ

Plaisirs Sucrés

COFFRET CONTENANT :
 12 carrés de chocolat noir et lait 60 g
 Caramels au beurre salé 120 g
 Collection de 11 pâtes de fruits 140 g
 Biscuits F à la vanille de Madagascar 110 g
 Biscuits croquants chocolat et riz soufflé 100 g

56,67 € HT
 68,00 € TTC
 REF : 1020046

➤ SALÉ

Essentiel rouge

COFFRET CONTENANT :
 Tapenade provençale d'olives noires 90 g
 Tartinable artichaut et fromage frais 90 g
 Tartinable butternut, miel et amandes 90 g
 Tartinable aubergine, ricotta et menthe 90 g
 Terrine Made in FAUCHON 100 g
 Terrine au vin rouge 100 g
 Effiloché de poulet au citron confit 100 g
 Château Bégadan 2018, Médoc 750 ml

62,50 € HT
 75,00 € TTC
 REF : 1020047



↑ SALÉ

Afterwork

COFFRET CONTENANT :

Mini-toasts amandes et figue 35 g
Sablés cantal et poivre 100 g
Tartinable butternut, miel et amande 90 g
Tartinable poivron et mascarpone 90 g
Terrine au foie gras 100 g
Effiloché de poulet au citron confit 100 g
Rillettes de Saint-Jacques à la bretonne 80 g
Rillettes de crabe 80 g

71,09 € HT
75,00 € TTC
REF : 1020048

AFTERWORK +
CHAMPAGNE FAUCHON BRUT 750 ML

100,26 € HT
110,00 € TTC
REF : 1020048 + 1005428

AFTERWORK +
CHAMPAGNE MUMM RSRV CUVÉE 4.5 750 ML

116,92 € HT
130,00 € TTC
REF : 1020048 + 5700007

→ SALÉ

Essentiel blanc

COFFRET CONTENANT :

Tartinable artichaut et fromage frais 90 g
Compotée figue violette de Provence 105 g
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest 90 g
Effiloché de poulet au citron confit 100 g
Rillettes de saumon 80 g
Château Bas, Côteaux d'Aix-en-Provence, bio, 2020, 750 ml

70,83 € HT
85,00 € TTC
REF : 1020049

↘ SUCRÉ

Goûter gourmand

COFFRET CONTENANT :

Truffes au chocolat noir 100 g
Caramels au beurre salé 120 g
Thé Un Après-midi à Paris 20 sachets
Biscuits croquants chocolat et riz soufflé 100 g
Cookies noisettes et pépites de chocolat 100 g
Gâteau moelleux aux amandes 240 g

70,83 € HT
85,00 € TTC
REF : 1020050





← SUCRÉ SALÉ

Incontournable

COFFRET CONTENANT :

Truffes au chocolat noir et éclats de noisettes 100 g
Caramels au beurre salé 120 g
Cookies aux agrumes 100 g
Mini-crêpes cheddar 65 g
Tapenade provençale d'olives noires 90 g
Tartinable poivron et mascarpone 90 g
Foie gras de canard entier 65 g
Terrine de canard 100 g
Rillettes de saumon 80 g

91,67 € HT
110,00 € TTC
REF : 1020051



← SUCRÉ SALÉ

Irrésistible

COFFRET CONTENANT :

Écrin 15 chocolats Fabuleux Pralinés 130 g
Biscuits croquants chocolat et riz soufflé 100 g
Cookies aux agrumes 100 g
Mini-crêpes cheddar 65 g
Biscuits salés parmesan et basilic 100 g
Tartinable artichaut et fromage frais 90 g
Tartinable aubergine, ricotta et menthe 90 g
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest 90 g
Rillettes de saumon 80 g

132,70 € HT
140,00 € TTC
REF : 1020052



↳ SUCRÉ

Passion

COFFRET CONTENANT :

Truffes au chocolat noir et éclats de noisettes 100 g
Caramels au beurre salé 120 g
Nougats de Montélimar 50 g
Calissons d'Aix-en-Provence 235 g
Collection de 16 pâtes de fruits 210 g
Thé Mélange FAUCHON 100 g
Biscuits croquants chocolat et riz soufflé 100 g
Cookies éclats de caramel 100 g
Confiture de mirabelle de Lorraine 250 g
Miel de fleurs de France 250 g

145,83 € HT
175,00 € TTC
REF : 1020053



→ SUCRÉ SALÉ

Sublime

COFFRET CONTENANT :

Écrin 15 chocolats Fabuleux Pralinés 130 g
 Truffes au chocolat noir 100 g
 Caramels au beurre salé 120 g
 Cookies aux agrumes 100 g
 Mini-crêpes chèvre romarin 60 g
 Tartinable artichaut et fromage frais 90 g
 Tartinable aubergine, ricotta et menthe 90 g
 Foie gras de canard entier 130 g
 Terrine de canard 100 g
 Rillettes de saumon 80 g
 Rillettes de Saint-Jacques à la bretonne 80 g

158,33 € HT

190,00 € TTC

REF : 1020054



← SALÉ

Chic'issime

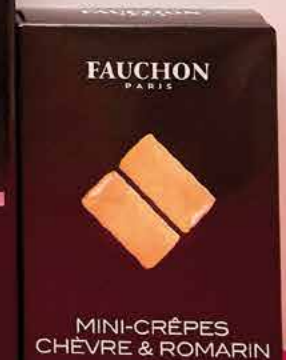
COFFRET CONTENANT :

Mini-crêpes cheddar 65 g
 Petits-beurre aux graines 100 g
 Tartinable artichaut et fromage frais 90 g
 Tartinable aubergine, ricotta et menthe 90 g
 Foie gras de canard entier du Sud-Ouest 180 g
 Terrine Made in FAUCHON 100 g
 Terrine de canard 100 g
 Rillettes de Saint-Jacques à la Bretonne 80 g
 Rillettes de crabe 80 g
 Champagne R de Ruinart brut 750 ml

175,00 € HT

210,00 € TTC

REF : 1020055





☑ SUCRÉ

Signature sucrée

COFFRET CONTENANT :
Écrin 24 chocolats Fabuleux Pralinés 210 g
16 rochers au chocolat au lait 165 g
Calissons d'Aix-en-Provence 235 g
8 marrons glacés 160 g
Collection de 16 pâtes de fruits 210 g
Petits-beurre aux 4 chocolats 105 g

183,33 € HT
220,00 € TTC
REF : 1020056



↑ SUCRÉ SALÉ

Follement FAUCHON

COFFRET CONTENANT :
Écrin 24 chocolats Fabuleux Pralinés 210 g
Truffes au chocolat noir 100 g
Caramels au beurre salé 120 g
Cookies éclats de caramel 100 g
Biscuits salés parmesan et basilic 100 g
Tartinable artichaut et fromage frais 90 g
Tartinable aubergine, ricotta et menthe 90 g
Foie gras de canard entier 130 g
Terrine de canard 100 g
Rillettes de saumon 80 g
Rillettes de Saint-Jacques à la bretonne 80 g
Champagne brut FAUCHON 750 ml

208,33 € HT
250,00 € TTC
REF : 1020057

☑ SALÉ

Signature salée

COFFRET CONTENANT :
Sablés à la truffe d'été 100 g
Petits-beurre aux graines 100 g
Tartinable aubergine, ricotta et menthe 90 g
Tartinable poivron et mascarpone 90 g
Gelée au champagne 115 g
Foie gras de canard entier 130 g
Foie gras d'oie entier
recette d'Alsace 200 g
Champagne Blanc de Blancs
FAUCHON 750 ml

250,00 € HT
300,00 € TTC
REF : 1020058



→ SUCRÉ SALÉ

Boite Chapeau N°1

BOÎTE CHAPEAU CONTENANT :

- Écrin 15 chocolats Fabuleux Pralinés 130 g
- Caramels au beurre salé 120 g
- Collection de 16 pâtes de fruits 210 g
- Petits-beurre aux 4 chocolats 105 g
- Mini-crêpes chèvre romarin 60 g
- Tartinable poivron et mascarpone 90 g
- Tartinable courgette, chèvre & basilic 90 g
- Foie gras de canard entier 130 g
- Terrine de canard 100 g
- Rillettes de langoustine au safran 80 g
- Champagne brut FAUCHON 750 ml

275,00 € HT
330,00 € TTC
REF : 1020059



↘ SUCRÉ SALÉ

Boite Chapeau N°2

BOÎTE CHAPEAU CONTENANT :

- Écrin 15 chocolats Fabuleux Pralinés 130 g
- Calissons d'Aix-en-Provence 235 g
- 8 marrons glacés 160 g
- Collection de 16 pâtes de fruits 210 g
- Petits-beurre aux 4 chocolats 105 g
- Mini-crêpes chèvre romarin 60 g
- Biscuits salés parmesan et basilic 100 g
- Tartinable poivron et mascarpone 90 g

Tartinable courgette, chèvre & basilic 90 g
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest truffé à 5 % 90 g
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest 90 g
Terrine de canard 100 g
Rillettes de langoustine au safran 80 g
Champagne blanc de blancs FAUCHON 750 ml

358,33 € HT
430,00 € TTC
REF : 1020060



↓ SUCRÉ SALÉ

Signatures

433,33 € HT
520,00 € TTC
REF : 1020056 + 1020058

DEUX COFFRETS :

UN COFFRET CONTENANT :

- Écrin 24 chocolats Fabuleux Pralinés 210 g
- 16 rochers au chocolat au lait 165 g
- Calissons d'Aix-en-Provence 235 g
- 8 marrons glacés 160 g
- Collection de 16 pâtes de fruits 210 g
- Petits-beurre aux 4 chocolats 105 g

UN COFFRET CONTENANT :

- Sablés à la truffe d'été 100 g
- Petits-beurre aux graines 100 g
- Tartinable aubergine, ricotta et menthe 90 g
- Tartinable poivron et mascarpone 90 g
- Gelée au champagne 115 g
- Foie gras de canard entier 130 g
- Foie gras d'oie entier recette d'Alsace 200 g
- Champagne Blanc de Blancs FAUCHON 750 ml



↳ SUCRÉ SALÉ

Malle Sélection FAUCHON

MALLE CONTENANT :

Confiture myrtille & fleurs de montagne 250 g
Écrin 15 chocolats Fabuleux Pralinés 130 g
Truffes au chocolat noir 100 g
Caramels au beurre salé 120 g
Nougats de Montélimar et nougats aux noisettes 160 g
Collection de 16 pâtes de fruits 210 g
Thé Le Bonheur ! 100 g
Petits pavés enrobés aux 3 chocolats 150 g
Assortiment de 52 biscuits fins
Un Après-midi à Paris 200 g
Miel de fleurs de France 250 g
Petits-beurre aux graines 100 g

Sablés cantal et poivre 100 g
Tartinable artichaut et fromage frais 90 g
Compotée figue violette de Provence 105 g
Huile d'olive de Provence AOC olives mûrées 37,5 cl
Vinaigre balsamique de Modène 8 ans 250 ml
Foie gras de canard entier 130 g
Foie gras d'oie entier recette d'Alsace 180 g
Rillettes de Saint-Jacques à la bretonne 80 g
Rillettes de crabe 80 g
Fruitillant à la pomme bio et passion 750 ml
Champagne Blanc de blancs FAUCHON 75 cl sans étui

708,33 € HT
850,00 € TTC
REF : 1020061



VISUEL NON CONTRACTUEL - SUGGESTION DE PRÉSENTATION



↑ SUCRÉ SALÉ

Malle Paris by Nigt

Composition à réaliser à la demande.

Au-delà de 1500 €
REF : 1020062

VISUEL NON CONTRACTUEL - SUGGESTION DE PRÉSENTATION



↑ SUCRÉ SALÉ

Malle Merveilles FAUCHON

Composition à réaliser à la demande.

Au-delà de 2000 €

REF : 1020063

VISUEL NON CONTRACTUEL - SUGGESTION DE PRÉSENTATION



INSTANTS
MAGIQUES**Naissance Champagne**

COFFRET CONTENANT :

Biscuits F à la vanille de Madagascar 110 g
Thé Le Bonheur ! 100 g
Réglette de carrés gourmands 70 g
Boîte métal ours en chocolat 70 g
Champagne brut FAUCHON 375 ml
Doudou Tartine et Chocolat

104,17 € HT
125,00 € TTC
REF : 1020033

**Naissance Fruitillant**

COFFRET CONTENANT :

Réglette de carrés gourmands 70 g
Boîte métal ours en chocolat 70 g
Thé Le Bonheur ! 100 g
Biscuits F à la vanille de Madagascar 110 g
Fruitillant à la pomme bio et framboise 750 ml
Doudou Tartine et Chocolat

104,17 € HT
125,00 € TTC
REF : 1020034

NAISSANCE

SAINT-VALENTIN

**Cœur**Assortiment
de confiseries 700 g

61,61 € HT
65,00 € TTC
REF : 1018476

**Assortiment
de 16 rochers
en chocolat 165 g**

16 rochers en chocolat au lait :
une déclinaison de rochers praliné
et rochers praliné aux éclats de
caramel et fleur de sel.

25,78 € HT
27,00 € TTC
REF : 1017116

**Boîte Cœur Magenta**Chocolat au lait
praliné 75 g

16,02 € HT
16,90 € TTC
REF : 115269

Boîte CœurChocolat noir &
crêpe dentelle 75 g

16,02 € HT
16,90 € TTC
REF : 119370





LES CHOCOLATS



CHOCOLATS COLLECTION

Écrin 8 chocolats 70 g

17,06 € HT
18,00 € TTC
REF : 1019327

Écrin 15 chocolats 130 g

27,49 € HT
29,00 € TTC
REF : 1019328

Écrin 24 chocolats 210 g

37,91 € HT
40,00 € TTC
REF : 1019329

Écrin 36 chocolats 320 g

50,24 € HT
53,00 € TTC
REF : 1019330

Écrin 54 chocolats 490 g

76,78 € HT
81,00 € TTC
REF : 1019333



FABULEUX PRALINÉS

Écrin 8 chocolats 70 g

17,06 € HT
18,00 € TTC
REF : 1019335

Écrin 15 chocolats 130 g

27,49 € HT
29,00 € TTC
REF : 1019336

Écrin 24 chocolats 210 g

37,91 € HT
40,00 € TTC
REF : 1019337





**Champagne Brut FAUCHON 375 ml
et écriin 8 chocolats
Fabuleux Pralinés 70 g**

33,73 € HT
38,00 € TTC
REF : 1005521 + 1019335

**Champagne Brut FAUCHON 750 ml
et écriin 15 chocolats
Fabuleux Pralinés 130 g**

56,66 € HT
64,00 € TTC
REF : 1005428 + 1019336

**Champagne Brut FAUCHON 750 ml
et écriin 24 chocolats
Fabuleux Pralinés 210 g**

67,08 € HT
75,00 € TTC
REF : 1005428 + 1019337



**Champagne Brut
FAUCHON 750 ml
et écriin 36 chocolats
Collection 320 g**

79,41 € HT
88,00 € TTC
REF : 1005428 + 1019330

**Champagne Brut
FAUCHON 750 ml
et écriin 54 chocolats
Collection 490 g**

105,95 € HT
116,00 € TTC
REF : 1005428 + 1019333





**Coffret Champagne
Brut FAUCHON 750 ml
et tiroir 30 chocolats
240 g**

100,00 € HT
120,00 € TTC
REF : 1015084



**Coffret Champagne
Brut FAUCHON 1 500 ml
et tiroir 30 chocolats
240 g**

141,67 € HT
170,00 € TTC
REF : 1015085

SAVOIR-FAIRE

Les experts FAUCHON ont créé une gamme de chocolats qui exaltent les saveurs intenses du cacao : une ligne inédite et contemporaine de 20 recettes dont 6 ganaches, 13 pralinés et 1 caramel fondant qui associent une palette de parfums et de textures audacieux comme le praliné allié au sarrasin, au sésame, à la coriandre ou encore à la noix de pécan...

Des assemblages aux goûts essentiels, structurés, francs et élégants, aussi bons que beaux qui résultent d'une sélection d'ingrédients exceptionnels : noisettes du Piémont, amandes Valencia, pistaches d'Iran, sarrasin de France, vanille bourbon de Madagascar, fleur de sel de Guérande mais aussi et surtout une couverture de chocolat sur-mesure – La couverture de chocolat noir est à 66 % de cacao issue de fèves origine Amérique du Sud, et la couverture de chocolat au lait est à 40% de cacao origine Afrique de l'Ouest.



LES CONFISERIES

SAVOIR-FAIRE

Ecrins et coffrets prêts à emporter ou à composer... Autant de joies et d'invitations à la fête, pour petites et grandes occasions. Toutes les recettes de confiseries FAUCHON sont confec-tionnées selon des procédés artisanaux et com-posées des meilleures matières premières pour des saveurs naturelles conservées, des goûts prononcés et des jeux de textures : de véritables trésors de gourmandise à s'offrir ou à partager.



Duo Gianduja noisette et caramel 160 g

Dimensions : L 12 x L 8,5 x H 8,5 cm

15,17 € HT

16,00 € TTC

REF : 1020065



Cœur

Assortiment de confiseries 700 g

61,61 € HT

65,00 € TTC

REF : 1018476



Duo Gianduja amande et lait 160 g

Dimensions : L 12 x L 8,5 x H 8,5 cm

15,17 € HT

16,00 € TTC

REF : 1020066



Grignotage chocolaté T1

Assortiment de confiseries chocolatées, 200 g

28,44 € HT

30,00 € TTC

REF : 1020068



Grignotage chocolaté T2

Assortiment de confiseries chocolatées, 540 g

46,45 € HT

49,00 € TTC

REF : 1020070



Variation T1

Assortiment de confiseries, 175 g

25,00 € HT

30,00 € TTC

REF : 1020067



Variation T2

Assortiment de confiseries, 385 g

40,83 € HT

49,00 € TTC

REF : 1020069





Tiroir Pyramide

Assortiment de confiseries chocolatées :
giandujas et médallions chocolat noir et lait,
350 g, 42 pièces

37,91 € HT
40,00 € TTC
REF : 1020071

Tiroir Damier

Assortiment de pâtes de fruit
et chocolats, 1090 g, 98 pièces

65,00 € HT
78,00 € TTC
REF : 1020072



Tiroir Épis

Assortiment de confiseries :
chocolats et calissons, 190 g, 41 pièces

49,17 € HT
59,00 € TTC
REF : 1020073

Tiroir Or

Assortiment de confiseries :
marrons glacés de Naples,
calissons et chocolats, 390 g, 27 pièces

58,33 € HT
70,00 € TTC
REF : 1019888



Tiroir 18 macarons

Assortiment de 18 macarons

38,86 € HT
41,00 € TTC
REF : 1016560



Plateau F

Assortiment de confiseries,
1610g, 155 pièces sur un plateau
FAUCHON en acrylique

125,00 € HT
150,00 € TTC
REF : 1020075



Bonheurs

Assortiment de confiseries, 1800 g,
156 pièces sur plateau en acier
inoxydable 18/10, diamètre 40 cm,
design Alessi, gravé « FAUCHON Paris »

375,00 € HT
450,00 € TTC
REF : 1019889

ALESSI





LES MACARONS



Réglotte de 6 macarons

15,17 € HT
16,00 € TTC
REF : 1018828



DÉCOR PARIS

Coffret 8 macarons

20,85 € HT
22,00 € TTC
REF : 1014455



Coffret 12 macarons

34,12 € HT
36,00 € TTC
REF : 1014517



DÉCOR MACARON

Coffret 8 macarons

20,85 € HT
22,00 € TTC
REF : 1014456

Coffret 12 macarons

34,12 € HT
36,00 € TTC
REF : 1014467

Coffret 16 macarons

43,60 € HT
46,00 € TTC
REF : 1014466



DÉCOR FAUCHON

Coffret 32 macarons

75,83 € HT
80,00 € TTC
REF : 1014994



SAVOIR-FAIRE

FAUCHON présente sa collection de macarons, fruits du savoir-faire et de l'exigence qui ont fait la réputation de la Maison.

Une collection de macarons qui propose une expérience de plaisir absolu grâce à la maîtrise parfaite des différentes étapes et des temps de fabrication propres à cette pâtisserie, véritable ouvrage d'orfèverie culinaire. Nos macarons, se composent d'une coque moelleuse meringuée et parfumée à l'amande et d'un cœur crémeux aux parfums subtils.



**Champagne Brut
FAUCHON 375 ml
et coffret 8 macarons**

41,31 € HT
46,00 € TTC
REF : 1014456 + 1005521



**Champagne Brut
FAUCHON 750 ml
et coffret 12 macarons**

63,29 € HT
71,00 € TTC
REF : 1005428 + 1014517



**Champagne Brut
FAUCHON 750 ml
et coffret 16 macarons**

72,77 € HT
81,00 € TTC
REF : 1005428 + 1014466



**Champagne Brut
FAUCHON 750 ml
et coffret 32 macarons**

105,00 € HT
115,00 € TTC
REF : 1005428 + 1014994





LA
CAVE



**Champagne Brut
FAUCHON 375 ml**

16,67 € HT
20,00 € TTC
REF : 1005521

**Champagne Brut
FAUCHON 750 ml**

29,17 € HT
35,00 € TTC
REF : 1005428



**Champagne Brut
FAUCHON 1500 ml**

64,17 € HT
77,00 € TTC
REF : 1005524

**Champagne Rosé
FAUCHON 750 ml**

40,00 € HT
48,00 € TTC
REF : 1005523



Champagne
Blanc de Blancs
FAUCHON 375 ml

26,50 € HT
31,80 € TTC
REF : 1017394

Champagne
Blanc de Blancs
FAUCHON 750 ml

50,00 € HT
60,00 € TTC
REF : 1017235

Champagne
Blanc de Blancs
FAUCHON 1500 ml

100,00 € HT
120,00 € TTC
REF : 1017392



Champagne Mumm RSRV
Cuvée 4.5 750 ml sous étui

45,83 € HT
55,00 € TTC
REF : 5700007

Champagne R
de Ruinart brut 750 ml
étui « Seconde Peau »

52,50 € HT
63,00 € TTC
REF : 1006850

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

I. PRÉAMBULE

Les présentes conditions générales de vente (« CGV ») et les conditions particulières de vente propres à chacun des articles proposés dans le « Catalogue OFFRIR » (le « Catalogue ») régissent seules les relations entre la société FAUCHON (société par actions simplifiée au capital de 2.000.000 €, dont le siège social est sis à 75002 Paris, 8 rue Volney, immatriculée au Registre de Commerce et des Sociétés de Paris sous le numéro 326 315 462, identifiée sous le numéro de TVA intracommunautaire FR 88 326 315 462) et ses clients, à l'exception de toutes autres conditions. FAUCHON précise que les ventes réalisées sur le Catalogue sont exclusivement réservées aux professionnels pour les besoins de leurs cadeaux (les « Clients ») à destination de personnes disposant d'une adresse de livraison située dans l'une des zones desservies par FAUCHON, telles qu'indiquées lors de la passation de commande. Aucune commande en vue de la revente des produits ou de leur utilisation dans le cadre d'une activité de traiteur, d'évènementiel, de restauration ou d'hôtellerie ne pourra être acceptée par le Pôle Cadeaux & Entreprises de FAUCHON et sera, le cas échéant, transféré au service compétent.

II. ACCEPTATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES ET PARTICULIÈRES DE VENTE

Le fait de passer commande auprès de FAUCHON implique de la part du Client son acceptation pleine et entière des présentes CGV et des conditions particulières de sa commande (articles commandés dans la limite des quantités éventuellement mentionnées, dénomination, prix, composants, etc.)

III. PRODUITS

Chaque article proposé sur le Catalogue fait l'objet d'une présentation sommaire indiquant sa dénomination, sa composition et son prix. Les photographies illustrant les produits sont indicatives de la présentation générale du produit. Aussi, et compte tenu du caractère alimentaire de la plupart des produits, il est possible que la présentation esthétique des produits livrés présente des variations minimales par rapport à celle représentée dans le Catalogue. Par ailleurs, compte tenu notamment de la saisonnalité de nos produits, il est possible que certains produits présents dans le Catalogue ne soient plus disponibles au moment de la commande, auquel cas FAUCHON en informera le Client dans le bon de commande ou avant la livraison, et s'engage à proposer au Client un produit de substitution de même catégorie, d'une qualité au moins équivalente à celle du produit en rupture.

IV. DURÉE DE VALIDITÉ DE L'OFFRE

Nos offres sont valables, dans la limite des stocks disponibles, pour la période de parution du Catalogue, soit du 1^{er} septembre 2023 au 31 août 2024. En cas d'indisponibilité du produit après passation de votre commande, nous vous contacterons par téléphone ou par e-mail dans les meilleurs délais afin de vous en informer et de convenir avec vous :

- de décaler la livraison en attendant le réapprovisionnement du produit, lorsque cela est possible ;
- de remplacer le produit par un autre équivalent en qualité et prix, les frais de port supplémentaire le cas échéant du compte tenu de la nature du produit de substitution étant dans ce cas à la charge de FAUCHON ;
- d'annuler votre commande et de vous rembourser le prix éventuellement payé dans un délai maximum de trente jours suivant votre demande par virement bancaire ou par chèque.

V. FORMATION DU CONTRAT : MODE OPÉRATOIRE

5.1 Passation de la commande. Sous réserve des dispositions visées à l'article 5.2 ci-après, la commande du client est considérée comme ferme et définitive dès réception par FAUCHON de son bon de commande. Les informations communiquées par le Client lors de la passation de commande engagent celui-ci. Ainsi, en cas d'erreur du Client dans le libellé de ses coordonnées ou de celles du lieu de livraison, notamment nom, prénom, adresse, numéro de téléphone, adresse électronique, code porte, étage ayant pour conséquence l'impossibilité de livrer les produits, ou la perte et/ou la destruction des produits, le Client restera responsable et tenu de leur paiement.

5.2 Acceptation de la commande. Toute commande, quel que soit le mode de règlement utilisé par le Client, ne sera considérée comme acceptée par FAUCHON qu'après réception par ses soins de la confirmation d'encaissement du prix. En cas de non-paiement, partiel ou total, la commande, ne pourra être suivie d'exécution, et le Client en sera informé par mail ou téléphone.

VI. PRIX

Tous les prix indiqués sur notre Catalogue sont exprimés en euros. Ils sont valables jusqu'au 31 août 2024. Ils détaillent les prix hors taxes et toutes taxes comprises ainsi que les frais de livraison, lesquels sont à régler en sus en fonction du poids et du lieu de destination de la commande. Les prix des produits similaires vendus par FAUCHON ou les membres du réseau FAUCHON dans les points de vente physiques ou sur le site Internet de FAUCHON pourront être différents des prix du Catalogue, sans que le Client ne puisse revendiquer l'acquisition des produits Catalogue au prix magasins ou prix internet.

VII. PAIEMENT

Le paiement peut être effectué :

- par carte bancaire : seules les cartes portant les logos CB, Visa, Amex et Mastercard sont acceptées.
- par virement bancaire : contacter le service relations clients dont les coordonnées figurent à l'article XI.

La facture sera envoyée par courrier ou par email à l'adresse de facturation renseignée lors de la commande.

VIII. LIVRAISON

8.1 Généralités. L'expédition de la commande ne peut se faire qu'après réception du bon de commande dûment rempli, daté et signé, et paiement intégral de la commande, (en ce compris le prix des produits et frais de transport) selon les modalités de paiement acceptées. Dans l'hypothèse d'un cas de force majeure au sens du Code Civil, qui empêcherait la livraison de la commande dans les délais, FAUCHON en avertira le Client dans les meilleurs délais.

8.2 Conditions spécifiques aux macarons. Les macarons sont livrés chez le destinataire, du mardi au jeudi et uniquement en FRANCE METROPOLITAINE et sur le territoire de l'Union Européenne, dans un emballage spécifique destiné à assurer leur conservation optimale. Les macarons ne pouvant être consommés que jusqu'à la Date Limite de Consommation (« DLC ») indiquée sur l'étiquette figurant sous la boîte les contenant (la DLC étant de cinq jours calendaires à compter de la date de départ du colis figurant sur l'étiquette de transport), FAUCHON attire tout particulièrement l'attention de ses Clients sur la nécessité : (i) de fixer une date de livraison permettant une remise à cette date du colis au destinataire. ATTENTION : En effet, si le colis est récupéré par le destinataire plus de 72h après la date de son départ depuis le centre logistique de FAUCHON – date figurant sur l'étiquette de transport – FAUCHON ne peut plus garantir la fraîcheur des macarons (par exemple : colis expédié le 10 et retiré par son destinataire le 14 ou les jours suivants) ; (ii) de placer les macarons au réfrigérateur dès réception du colis et de ne pas les congeler.

8.3 Frais de livraison. Les frais de livraison étant calculés en fonction de la commande et du lieu de livraison, ils sont détaillés dans le devis communiqué par FAUCHON.

8.4 Délais

8.4.1 En France métropolitaine. Les délais habituels de livraison, hors période de fêtes (Noël, Jour de l'an, Pâques) sont de trois jours ouvrés (c'est-à-dire hors samedi, dimanche et jours fériés) à compter du jour suivant la réception par FAUCHON du bon de commande accompagné de l'intégralité du règlement. Durant les fêtes, ces délais, donnés à titre strictement indicatif, sont à minima de 10 jours ouvrés. Ainsi, et à titre d'exemple, toute commande à servir pour le 21 décembre 2023 devra impérativement avoir été reçue, et payée, au plus tard le 6 décembre 2023.

8.4.2 Hors France métropolitaine. En fonction des produits et des pays, les délais peuvent varier de plusieurs jours voire semaines. FAUCHON invite le client à prendre contact avec le Pôle Cadeaux & Entreprises afin de vérifier les délais de livraison applicables à sa commande.

8.4.3 Date limite de livraison. Si les produits commandés n'ont pas été livrés dans un délai maximum de soixante (60) jours suivant la date de réception par FAUCHON du bon de commande et du règlement, pour toute autre cause que la force majeure, la vente pourra être résolue à la demande du Client par lettre recommandée avec demande d'avis de réception. Les sommes versées par le Client lui seront alors restituées dans un délai maximum de trente (30) jours suivant la réception de la lettre de dénonciation par virement bancaire ou par chèque. En conséquence, toute

livraison effectuée dans les soixante (60) jours suivant la réception par FAUCHON du bon de commande accompagné du règlement ne pourra en aucune manière justifier l'annulation de la commande par le Client, ni donner lieu à des dommages et intérêts, indemnités ou pénalités. Il en ira de même en cas de livraison des produits avant réception par Fauchon de la lettre de dénonciation adressée par le Client.

8.4.4 Modalités. Pour toutes livraisons autres que celles assurées par le service chauffeur (dans la limite des zones desservies par ce moyen), la livraison sera effectuée en mode dit « Chronopost » en France et dans tous les pays acceptant ce mode de transport. Dans les autres pays, l'expédition est faite, sauf demande expresse du Client, en colis postal. Pour les livraisons hors de l'Union Européenne, le Client s'engage à régler toutes les taxes dues à l'importation de produits et réclamées lors de la livraison des colis, telles que les droits de douane, la taxe sur la valeur ajoutée et/ou toutes autres taxes dues en vertu des lois du pays de réception de la commande. FAUCHON ne saurait être tenu pour responsable, pour quelque cause que ce soit, si l'acquiescement des taxes n'était pas effectué par le Client. Le Client est tenu de vérifier l'état des produits livrés et de former, en cas de manquants ou de dégradations, toutes réserves auprès du transporteur par lettre recommandée avec accusé de réception dans les soixante-douze heures de la livraison. En cas de non-conformité ou vice apparent des produits livrés, le Client bénéficie d'un délai de trois (3) jours ouvrés à compter de la réception de ceux-ci pour former par écrit (courrier postal ou courrier électronique) auprès de nos services une réclamation accompagnée d'une photographie montrant distinctement la dégradation. Passé ce délai, les produits livrés seront réputés conformes et exempts de tous vices apparents. En cas de livraison sur le lieu de travail du destinataire, le Client devra prendre toutes précautions nécessaires afin que le transporteur, n'ayant pas accès aux locaux, puisse remettre la commande au destinataire et que ce dernier la réceptionne. Dès la présentation du colis par les services postaux ou le transporteur à l'adresse indiquée par le Client, FAUCHON a rempli son obligation de livraison. FAUCHON décline ainsi toute responsabilité en cas de perte ou de vol ultérieur.

8.5 Frais de retour. En cas de retour à FAUCHON des produits commandés par les services postaux ou le transporteur en raison soit (i) de l'absence de retrait du colis par le destinataire dans le délai précisé sur l'avis de passage laissé par les services postaux ou le transporteur, soit (ii) d'inaccessibilité du destinataire par suite d'erreurs ou d'imprécisions dans le libellé de ses coordonnées et/ou de l'adresse de livraison, soit (iii) de refus du colis par le destinataire pour convenance personnelle, tous les frais seront à la charge du Client. Ils comprennent :

- Pour les livraisons en France Métropolitaine : les frais de retour à l'entrepôt FAUCHON ainsi que les frais de renvoi des produits au destinataire, lesquels seront facturés au même prix que pour la livraison.
- Pour les livraisons à l'international : les frais de retour à l'entrepôt FAUCHON ainsi que les frais de renvoi des produits au destinataire, lesquels seront facturés au même prix que pour la livraison en cas d'envoi en colis postal, et, dans les autres cas, en fonction du devis communiqué par le transporteur. Toutefois, et dans l'hypothèse où les frais de retour seraient supérieurs à la valeur des produits majorée des frais de renvoi, les produits commandés feront l'objet d'une destruction sur place, les frais de destruction des marchandises, le coût du nouveau colis et les frais de renvoi de ce dernier au destinataire étant à la charge du Client.

IX. RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ ET TRANSFERT DES RISQUES

Les produits facturés au Client et livrés resteront la propriété de FAUCHON jusqu'au paiement intégral de leur prix, ouvrant la faculté pour FAUCHON de revendiquer lesdits produits en cas de défaut de paiement. Les dispositions ci-dessus ne font pas obstacle, à compter de la livraison, au transfert au profit du Client des risques de perte ou de détérioration des produits ainsi que des dommages qu'ils pourraient occasionner. Le retour des produits s'effectue aux risques et frais du Client.

X. GARANTIE DE CONFORMITÉ DES PRODUITS

FAUCHON est tenu des garanties légales sur les produits, dans les conditions prévues au Code Civil. XI. SERVICE RELATIONS CLIENTS.

XI. SERVICE RELATIONS CLIENTS

Pour toute difficulté ou information complémentaire, le Client pourra contacter le Pôle Cadeaux & Entreprises soit par téléphone au + 33 (0)1 70 39 38 00 (du lundi au vendredi inclus de 9h à 18h), soit par courrier adressé à FAUCHON – Service VAD, 8, rue volney – 75002 Paris soit par email à l'adresse suivante : cadeaux@fauchon.fr

XII. INFORMATIONS NOMINATIVES

Les informations communiquées par le Client lors de la passation d'une commande font l'objet d'un traitement informatisé par FAUCHON à l'effet de veiller à la bonne exécution des commandes. Les données collectées lors de la passation de la commande sont conservées pour une durée n'excédant pas celle nécessaire au regard des finalités pour lesquelles elles sont traitées. Ces données pourront ensuite être archivées pour une durée supplémentaire pour des raisons strictement limitées et autorisées par la loi (paiement, garantie, litiges...). Ces données pourront uniquement être communiquées au service interne à FAUCHON et à ses prestataires de services intervenant dans le cadre de la passation et du suivi de la commande ainsi que du transport. Conformément à la réglementation applicable en matière de protection des données à caractère personnel (découlant notamment du Règlement Européen sur la Protection des Données Personnelles), le Client dispose du droit de demander l'accès, la rectification ou l'effacement des données personnelles, ou une limitation du traitement, ou du droit de s'opposer au traitement et du droit à la portabilité des données qu'il peut exercer en adressant un mail à l'adresse suivante : dp@fauchon.fr ou en écrivant au siège social de la Société FAUCHON situé 8, rue Volney – 75002 Paris. Le Client pourra également introduire une réclamation auprès de la CNIL.

XIII. PROTECTION DES MINEURS

Il est rappelé que, conformément aux dispositions du Code de la Santé Publique, la vente d'alcool à des mineurs est interdite. Toute personne passant commande via le Catalogue doit être au moins âgée de dix-huit ans à la date de la commande.

XIV. LITIGES

Les présentes conditions générales ainsi que toutes les opérations qui y sont visées sont soumises au droit français. En cas de litige, le Client s'adressera par priorité à FAUCHON pour trouver une solution amiable. A défaut, l'affaire sera portée devant les juridictions françaises compétentes.

XV. MENTION LÉGALES

Société FAUCHON SAS
Président : Monsieur Samy Vischel Société par actions simplifiée au capital de 2.000.000 €
Siège : 8, rue Volney – 75002 Paris
Siren : 326 315 462 RCS Paris
Service clientèle :
Tél. : + 33 1 70 39 38 00 ; E-mail : cadeaux@fauchon.fr
Visuels non contractuels.

MANGER BOUGER

Manger et bouger font partie des plaisirs de la vie et peuvent vous aider, vous et vos proches, à rester en bonne santé. Par des choix judicieux, cela contribue aussi à vous protéger de certaines maladies. Le programme national nutrition santé propose des recommandations nutritionnelles tout à fait compatibles avec les notions de plaisir et de convivialité. Chaque famille d'aliments à sa place dans votre assiette, et ce quotidiennement. Tous sont indispensables pour assurer un équilibre nutritionnel, mais la consommation de certains doit être limitée tandis que celle d'autres est à privilégier.

COMMENT FAIRE EN PRATIQUE ?

Consommer au moins 5 fruits et légumes par jour, qu'ils soient crus, cuits, nature, préparés, frais, surgelés ou en conserve ; Manger du pain et des produits céréaliers, des pommes de terre et des légumes secs à chaque repas et selon l'appétit (en privilégiant les aliments céréaliers complets) ; Consommer 3 produits laitiers par jour (lait, yaourt, fromage) en privilégiant la variété ; Manger de la viande, du poisson (et autres produits de la pêche) ou des œufs 1 ou 2 fois par jour en alternance ; penser à consommer du poisson au moins deux fois par semaine ; Limiter les matières grasses ajoutées (beurre, huile, crème fraîche, etc.) et les produits gras (produits apéritifs, viennoiseries, etc.) ; Limiter le sucre et les produits sucrés (sodas, boissons sucrées, confiseries, chocolat, pâtisseries, crèmes- desserts, etc.) ; Limiter la consommation de sel et préférer le sel iodé ; Boire de l'eau à volonté, au cours et en dehors des repas.

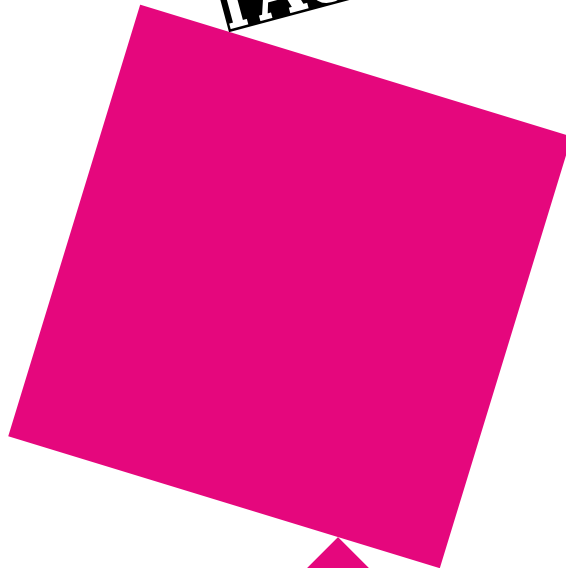
Ne pas dépasser, par jour, 2 verres de boisson alcoolisée pour les femmes et 3 verres pour les hommes (1 verre de vin de 10 cl est équivalent à 1 demi de bière ou à 1 verre de 6 cl d'une boisson titrant 20 degrés, de type porto, ou de 3 cl d'une boisson titrant 40 à 45 degrés d'alcool, de type whisky ou pastis). Pratiquer quotidiennement une activité physique pour atteindre au moins l'équivalent de 30 minutes de marche rapide par jour (prendre l'escalier plutôt que l'ascenseur, préférer la marche et le vélo à la voiture lorsque c'est possible)

MANGERBOUGER.FR

CRÉDITS PHOTO : © Thierry Caron, © Fabrice Cormy,

© Stéphane De Bourgies, © Boniface_Prod

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. Pages 20,27, 29, 30, 31, 34, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 44, 50, 51, 53, 66, 67, 70, 72, 73.



CONTACT

Pôle Cadeaux et Entreprises
8 rue Volney, Paris 2^e
Tél : 01 70 39 38 00
cadeaux@fauchon.fr
www.fauchon.com

INSTAGRAM

#fauchonparis
@fauchon_paris

FACEBOOK

@fauchon