



CUILLÈRE D'ARGENT
Artisans Créateurs Gastronomiques
• PARIS •



CARTE DES REPAS À L'ASSIETTE
Automne-Hiver 2018

commande@cuilleredargent.com
09.70.82.32.32



CUILLÈRE D'ARGENT
Artisans Créateurs Gastronomiques
• PARIS •

Le savoir-faire de Cuillère d'Argent repose sur un savoir-faire culinaire artisanal et raffiné de grande qualité qui perpétuent l'art de vivre à la française.

Entre tradition et modernité, les recettes de Cuillère d'Argent ont été inspirées de la cuisine « Grand Siècle » servie à la table du Roi-Soleil.

“On ne fait jamais rien d'extraordinaire, de grand et de beau, qu'en y pensant plus souvent et mieux que les autres.”

Des mémoires de Louis XIV.



CUILLÈRE D'ARGENT
Artisans Créateurs Gastronomiques
• PARIS •

Cuillère d'Argent au Potager du Roi

UN PEU D'HISTOIRE

Au XVII^e siècle, Louis XIV, le Roi-Soleil, souhaite un palais à sa mesure et fait appel aux meilleurs artistes de l'époque pour faire de Versailles la première cour d'Europe.

Parmi eux, un grand connaisseur, Jean-Baptiste de la Quintinie, est nommé Directeur des jardins fruitiers et potagers des maisons royales qui fournissent la table du Roi. Il construit un jardin de neuf hectares avec un grand carré central composé de seize carrés de légumes disposés autour d'un grand bassin. Derrière de hauts murs, vingt-neuf jardins clos d'arbres fruitiers encadrent le grand carré.

Cette époque « Grand Siècle » marque la naissance de la Gastronomie.

UN PARTENARIAT ÉCORESPONSABLE ET GASTRONOMIQUE

La maison Cuillère d'Argent est mécène de l'ENSP Potager du Roi de Versailles.

Le Potager du Roi a été construit entre 1678 et 1683 par Jean-Baptiste La Quintinie, à la demande de Louis XIV. Classé monument historique et jardin remarquable, ses jardiniers perpétuent l'art de la taille et cultivent une grande diversité de fruits et légumes dans un jardin à la Française.

Cuillère d'Argent accompagne, soutient les jardiniers et contribue ainsi à améliorer ce fabuleux site de culture historique. Les végétaux fraîchement cueillis à la main par les jardiniers du Potager du Roi se retrouvent quelques heures plus tard dans vos assiettes.

Cuillère d'Argent vous sert des mets dignes de la table du Roi inspirés de la gastronomie Grand-siècle. Imaginée avec des ingrédients de qualité remarquable, notre cuisine repose sur les fondements de l'art de vivre à la française.



CUILLÈRE D'ARGENT
Artisans Créateurs Gastronomiques





CUILLÈRE D'ARGENT
Artisans Créateurs Gastronomiques
* PARIS *

Entrées à l'Assiette

AUTOMNE-HIVER 2018
Délai de commande 5 jours ouvrés

ENTRÉES FROIDES VÉGÉTARIENNES

SALADE DE PENNE RIGATE PLUME, LÉGUMES DE SAISON, HUILE D'OLIVE VIERGE AU BASILIC.

*

CÉLERI RAVE, CHAMPIGNONS À L'HUILE DE NOISETTE, FLEURS DE TÊTE DE MOINE.

*

CARPACCIO DE BETTERAVE CRAPAUDINE, CROUSTILLANT FROMAGE CHÈVRE FRAIS, HUILE DE NOIX.

*

COMME UN NOUGAT AU CHÈVRE ET FRUITS SECS, RÉDUCTION À L'ORANGE, MESCLUN D'HIVER.

ENTRÉE FROIDE TERRE

SALSIFIS, MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST FUMÉ, CHAMPIGNON ÉRYNGI, HUILE DE NOISETTE.

*

VELOUTÉ DE POTIRON, CHANTILLY VATEL AUX CINQ BAIES, CHIPS DE POITRINE FUMÉE.

ENTRÉES CHAUDES EN ASSIETTE CREUSE

ÉMULSION DE CHAMPIGNONS DE PARIS, OEUF MOLLET 68°, COMTÉ AOP 18-22 MOIS, NOIX DU PÉRIGORD AOP.

*

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR BRETON, VAPEUR DE GAMBAS BIO, ÉMULSION VÉGÉTALE.

*

TARTARE DE BAR, POÊLÉE DE SALICORNES À LA BRETONNE, MILLEFEUILLES À L'ENCRE DE SEICHE.

ENTRÉES TIÈDES

FOIE GRAS FRAIS POÊLÉ, PURÉE DE FIGUES NOIRES, JULIENNE CROQUANTE, CHIPS DE PAIN D'ÉPICES.

*

SAINT-JACQUES BRETONNES PÊCHÉES À LA DRAGUE RÔTIES AU JAMBON CRU,
ÉMULSION DE CRESSON, QUELQUES FEUILLES D'HIVER, TUILE DE SARRASIN.

* Prix sur demande *



CUILLÈRE D'ARGENT
Artisans Créateurs Gastronomiques
* PARIS *

Plats Mer à l'Assiette

AUTOMNE-HIVER 2018
Délai de commande 5 jours ouvrés

PLATS VÉGÉTARIENS

ASSIETTE DE LÉGUMES DE SAISON.

*

POLENTA TARAGNA DE LA VALLÉE DES LOMBARDES,
CHAMPIGNONS DE PARIS BRUNS, CÈPES BOUCHONS, CHOU KALE AU SAUTOIR.

PLATS MER

DOS DE MERLU NACRÉ, CITRON CONFIT, JETÉ D'ÉPINARDS, CAROTTES CONFITES,
RATTES DU TOUQUET EN TERRE ET MER DE LA CÔTE D'OPALE.

*

JULIENNE EN COCOTTE STAUB,
RATTES DU TOUQUET EN TERRE ET MER DE LA CÔTE D'OPALE.

*

CABILLAUD DE PÊCHE DURABLE DORÉ AU BEURRE,
JUS DE VOLAILLE, SALSIFIS, PLEUROTÉS ET DOUX-BEURRE.

COEUR DE SAUMON LABEL ROUGE À LA PLANCHA,
SAUCE SÉSAME NOIR, ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE GRAND-MÈRE.

*

DORADE ROYALE DE MÉDITERRANÉE À L'UNILATÉRAL,
LENTILLES VERTES DU PUY, JUS DE CRUSTACÉS, CAROTTES DES SABLES.

LIEU JAUNE, CHOU-FLEUR AU BEURRE NOISETTE,
COQUES ET PALOURDES EN VINAIGRETTE TIÈDE.

BAR VAPEUR,
CRÈME INFUSÉE AUX MORILLES, ENDIVE CARAMÉLISÉE, DOUX-BEURRE ET CHÂTAIGNES.

BAR AUX AGRUMES,
RÉDUCTION PASSION ORANGE, COCOS DE PAIMPOL IGP, CAROTTES.

BELLES SAINT-JACQUES BRETONNES PÊCHÉES À LA DRAGUE PAR DES PÊCHEURS ARTISANS,
ÉCRASÉ DE DOUX-BEURRE À L'ÉMULSION VÉGÉTALE.

* Prix sur demande *

CUILLÈRE D'ARGENT
Artisans Créateurs Gastronomiques





CUILLÈRE D'ARGENT
Artisans Créateurs Gastronomiques
* PARIS *

Plats Terre à l'Assiette

AUTOMNE-HIVER 2018
Délai de commande 5 jours ouvrés

PLATS VOLAILLES

CUISSE DE VÉRITABLE VOLAILLE DE FERME DU LUTEAU, FARCE FINE AUX CHAMPIGNONS,
CÉLERI RÔTI, PURÉE DE POTIMARRON, CRESSON, RÉDUCTION DE CRUSTACÉS.

*

MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST, SAUCE PÉRIGUEUX,
POMME RICOCHET, CRESSON, ENDIVE, BETTERAVE À CRU.

*

VÉRITABLE VOLAILLE DE FERME DU LUTEAU EN COCOTTE STAUB,
SAUCE POULETTE, LÉGUMES D'HIVER.

*

VÉRITABLE VOLAILLE DE FERME DU LUTEAU LÉGÈREMENT FUMÉ,
GRATIN DAUPHINOIS, BROCOLINI, JUS GRASSOUILLET.

*

CANETTE DE CHALLANS, SAUCE GRIOTTES,
NAVET BOULE D'OR, SALSIFIS, COCOS DE PAIMPOL IGP.

*

SUPRÊME DE PINTADE DE LA FERME DE LUTEAU, CHÂTAIGNES ET
CHOU KALE, POTIMARRON, SAUCE PARFUMÉE À LA TRUFFE.

*

PLATS VIANDES

TAJINE DE GIGOT D'AGNEAU EN COCOTTE STAUB,
COURGETTE, AMANDES, DATTES MEDJOL, CAROTTES CONFITES.

*

ONGLET DE BOEUF BLACK ANGUS, SAUCE AUX CINQ POIVRES,
POMME ANNA, CHAMPIGNONS, BROCOLINI À LA PLANCHA.

JOUE DE BOEUF DE CHAROLLES BRAISÉE À LA BIÈRE DE BRIE,
POITRINE FUMÉE, GRATIN DAUPHINOIS, CHOU KALE.

*

OSSO BUCO DE VEAU À L'ORANGE, CAROTTES, CÉLERI, CHAMPIGNONS ET FÈVES.

*

QUASI DE VEAU AU SAUTOIR SAUCE NOILLY PORTO, POLENTA TARAGNA,
FOIE GRAS SUR LE GRILL, BROCHETTE DE LÉGUMES D'HIVER.

*

JARRET DE VEAU CONFIT AU VIOGNIER, JUS CORSÉ À L'ESTRAGON, POMME DE TERRE
ÉCRASÉE AU BEURRE DEMI-SEL, CHAMPIGNONS, BROCOLINI, CAROTTES.

*

CHATEAUBRIAND DE BOEUF CHAROLAIS SAUCE PÉRIGOURDINE,
POMME VENDANGEUR, VAROTTES CHANTENAY, ENDIVE CARMINE À CRU.



CUILLÈRE D'ARGENT
Artisans Créateurs Gastronomiques
* PARIS *

Carte des Desserts à l'Assiette

AUTOMNE-HIVER 2018
Délai de commande 5 jours ouvrés

CHEESE-CAKE DES ÎLES ANANAS-COCO.

*

MILLEFEUILLE DE PAIN D'ÉPICES AUX AGRUMES.

*

RELIGIEUSE CONTEMPLATIVE CHOCOLAT - CARAMEL AU BEURRE SALÉ DE GUÉRANDE IGP.

*

PANA COTTA ORANGE SANGUINE.

*

SABLÉ VIENNOIS À LA MANGUE FRAÎCHE.

*

TARTELETTE CITRON, COULIS EXOTIQUE.

*

TARTELETTE AUX POMMES-CARAMEL ET NOIX DE PÉCAN.

*

DACQUOISE PRALINÉE, CRÉMEUX DE FÈVE TONKA.

*

TRADITIONNEL MONT-BLANC.

*

FORÊT-NOIRE, CHOCOLAT PUR CARAÏBE, GRIOTTINE.

*

CHOCOLAT INTENSE, MERINGUE PISTACHE.

*

FRUITS FRAIS DE SAISON AU THÉ MATCHA SELON RETOUR DU MARCHÉ.

** Prix sur demande **





CUILLÈRE D'ARGENT
Artisans Créateurs Gastronomiques
* PARIS *

Bouteilles de vin de 75cl

• VINS BLANCS •

Sud-ouest, Côtes de Gascogne IGP, Uby, Colombard-Ugni.....	13.40€ HT	• 16.08€ TTC
IGP Saint Guilhem le Désert, Bergerie du Capucin.....	31.60€ HT	• 37.92€ TTC
Pouilly-Fuissé Château-Fuissé Tête de Cru AOC	39.00€ HT	• 46.80€ TTC
Bourgogne Chablis 1 ^{er} cru AOC, Joseph Drouin	48.00€ HT	• 57.60€ TTC

• VINS ROUGES •

Bordeaux, Montagne Saint-Émilion, Château La Croix des Ducs.....	17.20€ HT	• 18.92€ TTC
Côtes du Rhône Village et AOC Jean-Luc Peysson	29.80€ HT	• 35.76€ TTC
Coteaux-du-Languedoc Pic-Saint-Loup AOC	30.00€ HT	• 36.00€ TTC
Bourgogne, Côtes de Beaune AOC, Nuits Saint-Georges, Joseph Drouhin.....	72.00€ HT	• 86.40€ TTC

• VIN ROSÉ •

Provence, Côtes-de-provence AOC, Charme des Demoiselles.....	19.00€ HT	• 22.80€ TTC
--	-----------	--------------

• CHAMPAGNE ET PROSECO •

Italie Prosecco Spumante DOC Tenuta Ca' Bolani	22.00€ HT	• 26.40€ TTC
Champagne Neret Vely	34.00€ HT	• 40.80€ TTC
Champagne Louis Roederer brut premier	45.00€ HT	• 54.00€ TTC
Champagne Ruinart brut	51.00€ HT	• 61.20€ TTC

• LES EAUX & AUTRES BOISSONS •

Perrier 75 cl	2.90€ HT	• 3.19€ TTC
Badoit 1 L.....	2.50€ HT	• 2.75€ TTC
Vitel 1,5 L.....	2.80€ HT	• 3.08€ TTC
Chateldon 75 cl.....	4.00€ HT	• 4.40€ TTC
Coca-Cola 1,5 L.....	5.00€ HT	• 5.50€ TTC
Coca-Cola zero 1,5 L	5.00€ HT	• 5.50€ TTC
Jus d'orange frais 1L (délai de commande 72h).....	9.00€ HT	• 9.90€ TTC
Nectar de framboises frais 1L (délai de commande 72h).....	9.00€ HT	• 9.90€ TTC
Nectar de mangues frais 1 L (délai de commande 72h).....	9.00€ HT	• 9.90€ TTC



CUILLÈRE D'ARGENT
Artisans Créateurs Gastronomiques
• PARIS •

MATÉRIEL, DÉCORATION & PERSONNEL

• MATÉRIEL JETABLE •

Assiettes jetables haut de gamme (x20, 23 cm, grises)	06.00€ HT · 07.20€ TTC
Couvert Louis XV jetable (inox)	02.10€ HT · 02.52€ TTC
Serviettes cocktail intissé (x50).....	05.00€ HT · 06.00€ TTC
Verres à soft jetables haut de gamme (x10).....	03.50€ HT · 04.20€ TTC
Verres à vin jetables haut de gamme (x10).....	09.00€ HT · 10.80€ TTC
Verres à champagne jetables haut de gamme (x10).....	09.00€ HT · 10.80€ TTC
Nappe jetable haut de gamme (120*180cm).....	07.00€ HT · 08.40€ TTC
Menus personnalisés (x10).....	20.00€ HT · 24.00€ TTC

• ART DE LA TABLE & MATÉRIEL DE LOCATION •

Pours vos mises en scène des arts de la table, nous vous proposons une large gamme de produits à la location (vaisselle, verres, couverts, objets décoratifs, mobilier de réception, matériel d'office).

Demande de devis sur demande.

• DÉCORATION VÉGÉTALE •

Chaque événement est une création haute couture, et rien n'est jamais laissé au hasard car chaque prestation est unique. Nous vous proposons des créations végétales qui vous ressemblent.

Demande de devis sur demande.

• PERSONNEL DE SERVICE •

Notre équipe de maîtres d'hôtel dispose de nombreuses qualités humaines et fait preuve d'abégation. A ce titre, nos maîtres d'hôtel sont particulièrement prévenants. Le sens du service et le sourire sont des prérequis essentiels pour exercer ce métier. En salle notre équipe répondra à toutes les questions et sollicitations de la clientèle. Pédagogues et diplomates, nos maîtres d'hôtel feront passer vos requêtes tout en créant une bonne ambiance, propice à un service serein au sein de l'équipe dédié à l'événement.

Demande de devis sur demande.

RÉCEPTIONS

• Luxe •

Les réceptions de Cuillère d'Argent reposent sur un savoir-faire culinaire artisanal et raffiné de grande qualité qui perpétuent l'art de vivre à la française.

Savoirs-faires

Petit déjeuner,

✱

Brunch,

✱

Pause café,

✱

Snack chic,

✱

Cocktail dînatoire,

✱

Repas servis à l'assiette,

✱

Buffet,

✱

Atelier culinaire,

✱

Art de la table et service.





CUILLÈRE D'ARGENT

Artisans Créateurs Gastronomiques

• PARIS •

Note importante au sujet de la chaîne du froid : Les produits traiteur doivent être stockés jusqu'à leur livraison au client à une température comprise entre (0°C + 4°C) et sont conformes aux normes sanitaires applicables selon la réglementation française et européenne. A réception de la marchandise le dernier acteur qui est le consommateur, doit être vigilant afin de maintenir les denrées alimentaires à la température requise jusqu'à la consommation, et poursuivre ainsi les efforts menés en amont par les professionnels. La garantie ne s'applique pas et la responsabilité du traiteur ne peut être mise en cause dans les cas où la défectuosité des produits traiteur résulte d'un usage non conforme aux conditions sanitaires en vigueur, du défaut de conservation des produits après leur livraison à température requise, d'une modification de toute nature (notamment par incorporation ou mélange avec un autre produit) opérée par l'acheteur sur les produits et non expressément autorisé par le traiteur.

LE MATÉRIEL QUE NOUS VOUS PROPOSONS POUR VOS BUFFETS : Cuillère d'Argent met gracieusement à la disposition de ses clients du matériel, de la vaisselle en porcelaine, de la vaisselle en verre permettant la mise en place d'une gestion responsable des événements et ainsi de limiter la production de déchets. Ce matériel et cette vaisselle sont consignés et doivent être rendus intégralement à Cuillère d'Argent lors de la reprise du matériel le jour même ou le lendemain de la prestation.

A livraison de la commande, le livreur fera signer au client un bon de livraison de la vaisselle et du matériel livré. A la reprise de la commande, le livreur établira avec le client un recensement de la vaisselle et du matériel rendus et fera signer un bon de retour de matériel au client.

Tout matériel ou vaisselle perdu ou cassé fera l'objet d'une facturation au client au prix en Euros hors taxe et ttc indiqué sur les bons de retour et livraison du matériel.

• DÉLAIS DE COMMANDE •

Cuillère d'Argent à la carte 48H avant la livraison,
Les Chef la veille avant 12H.



Service clientèle à votre écoute
au **09.70.82.32.32**
du lundi au vendredi de 9h à 18h.
commande@cuilleredargent.com
Commande sur le site internet :
www.cuilleredargent.com

• ZONES DE LIVRAISON •

PARIS

VILLES DES HAUTS-DE-SEINE

Asnières-Sur-Seine, Bois-Colombes, Boulogne-Billancourt, Clichy, Colombes, Courbevoie, Gennevilliers, Issy-Les-Moulineaux, La Défense, La Garenne-Colombes, Levallois-Perret, Malakoff, Meudon, Montrouge, Nanterre, Neuilly-Sur-Seine, Puteaux, Saint-Cloud, Sceaux, Sèvres, Suresnes, Villeneuve-La-Garenne.

VILLES DE LA SEINE-SAINT-DENIS

Aubervilliers, Bagnolet, L'île Saint-Denis, La Plaine Saint-Denis, Montreuil, Pantin, Saint-Denis, Saint-Ouen.

Pour les autres zones et les demandes particulières, veuillez nous contacter.

Cuillère d'Argent S.A.S.

Siège social : 34, boulevard Marbeau 75116 Paris

RCS Paris 818 521 387

Crédits photos : Martine Murat, suggestions de présentation, photos non contractuelles.

Plaquette imprimée en octobre 2017.

Conditions générales de vente disponibles WWW.CUILLEREDARGENT.COM et au dos du bon de commande.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE DE CUILLERE D'ARGENT

ARTICLE 1 - OBJET

Cuillère d'Argent est une S.A.S. au capital de 25000 euros dont le siège social est situé au 34, boulevard Marbeau 75116 Paris, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Paris sous le numéro 818 521 387. La TVA Intracommunautaire est FR 55 818 521 387. Cuillère d'Argent est une société spécialisée dans la commercialisation de repas sous quelques formes que ce soit directement livrés aux consommateurs. La société est joignable du lundi au vendredi de 9h à 18h, par téléphone 09.70.82.32.32, par e-mail contact@cuilleredargent.com, et par fax au 01.75.19.43.57. Les présentes conditions s'appliquent, sans restriction ni réserve à l'ensemble des transactions conclues par Cuillère d'Argent auprès d'acheteurs désirant acquérir des produits proposés à la vente par Cuillère d'Argent.

Les photographies et illustrations présentées sur les supports de communication de Cuillère d'Argent ne sont pas contractuelles et ne sauraient engager la responsabilité de Cuillère d'Argent. Le client est tenu de se reporter au descriptif de chaque article afin d'en connaître les spécificités essentielles. La liste des ingrédients et allergènes est consultable sur le site internet www.cuilleredargent.com. Les produits sont disponibles dans la limite des stocks disponibles. Les présentes conditions sont consultables sur www.cuilleredargent.com et sont systématiquement communiquées à tout client préalablement à l'achat ou à la passation de commande. Le client déclare avoir pris connaissance des présentes conditions et de les avoir acceptées avant son achat ou à la passation de sa commande.

2 - PRIX

Les prix des produits sont spécifiés en euros, hors taxes et toutes taxes comprises. La TVA et autre taxe applicable au jour de la commande, sauf indication contraire et hors frais de traitement et d'expédition. Toutes les commandes, quelle que soit leur origine sont payables en euros. La société Cuillère d'Argent se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment, mais le produit sera facturé sur la base du tarif en vigueur au moment de la validation de la commande et sous réserve de disponibilité. Les commandes destinées à être livrées sur un salon ou un site avec une redevance sont soumises à une majoration de 10% sur l'ensemble de la facture. Les devis réalisés par Cuillère d'Argent sont valables pour une durée de 2 mois à compter de leur date de diffusion au client. Une facture établie par Cuillère d'Argent est remise au client le jour de l'enlèvement ou de la livraison des produits ou services achetés immédiatement ou commandés. En cas de commande vers un pays autre que la France métropolitaine. Des droits de douane ou autres taxes locales ou droits d'importation ou taxes d'état sont susceptibles d'être exigibles. Ces droits et sommes ne relèvent pas du ressort de la société Cuillère d'Argent. Ils seront à la charge de l'acheteur et relèveront de son entière responsabilité, tant en termes de déclarations que de paiements aux autorités et organismes compétents du pays.

Les articles demeurent la propriété de la société Cuillère d'Argent jusqu'au paiement complet du prix par le client. Dès que l'acheteur aura pris possession physiquement des produits commandés, les risques de perte ou d'endommagement des articles lui seront transférés.

ARTICLE 3 - COMMANDES

Le client peut passer commande de produits ou de prestations de services, selon les modalités suivantes :

- Sur internet : www.cuilleredargent.com
- Par e-mail à commande@cuilleredargent.com
- Par fax au 01.75.19.43.57
- Par téléphone au 09.70.82.32.32 (appel non surtaxé) du lundi au vendredi de 9h à 18h hors jours fériés et hors fermeture annuelle estivale. Lors de la prise de commande, le client s'engage à fournir à Cuillère d'Argent toutes les informations nécessaires à la comptabilité. Les articles des gammes Premium et Luxe peuvent être commandés au plus tard l'avant-veille (jour ouvré avant 12h00) du jour de la livraison. Les informations contractuelles sont présentées en langue française et feront l'objet d'une confirmation au plus tard au moment de la validation de la commande.

Le Client est responsable de l'exactitude de sa commande et Cuillère d'Argent ne pourra être tenue responsable d'une erreur validée par le Client ou d'une éventuelle utilisation de son compte par un tiers. Cuillère d'Argent se réserve le droit de ne pas confirmer toute commande d'un Client avec lequel il existe ou existerait un litige. La société Cuillère d'Argent se réserve le droit de ne pas enregistrer un paiement, et de ne pas confirmer une commande pour quelque raison que ce soit, et plus particulièrement en cas de problème d'approvisionnement, ou en cas de difficulté concernant la commande reçue. Les commandes portant sur un nombre de Produits supérieur à 50 devront être validées définitivement dans un délai communiqué par Cuillère d'Argent. Ces commandes ne peuvent être passées par le site internet.

ARTICLE 4 - VALIDATION DE LA COMMANDE
Toute commande suppose l'adhésion aux présentes Conditions Générales. Toute confirmation de commande entraîne l'adhésion pleine et entière de l'acheteur aux présentes conditions générales de vente, sans exception ni réserve. L'ensemble des données fournies et la confirmation enregistrée vaudront preuve de la transaction. L'acheteur déclare en avoir parfaite connaissance. La confirmation de commande vaudra signature et acceptation des opérations effectuées. La vente ne sera considérée comme définitive qu'après remise ou envoi au client de la confirmation de l'acceptation de la commande par Cuillère d'Argent et après encaissement de l'intégralité du prix ou de l'acompte dû. Un récapitulatif des informations de la commande et des présentes Conditions Générales seront communiqués via l'adresse e-mail communiquée par l'acheteur.

ARTICLE 5 - PAIEMENT
Le fait de valider la commande implique pour l'acheteur l'obligation de payer le prix indiqué. Le règlement des achats s'effectue par virement, par chèque ou par carte bancaire directement sur le système sécurisé du site internet de cuilleredargent.com. Les commandes doivent être réglées par virement, chèque ou carte bancaire à réception de la facture, à l'exception des commandes passées sur le site internet qui doivent être réglées en ligne par carte bancaire au moment de la validation de la commande. Toute première commande doit être réglée dans son intégralité avant la livraison. Pour toute commande ou ensemble de commandes supérieur(e) ou égal(e) à cinq cents euros (500 €) hors taxes, un acompte de minimum 50 % sera exigé à la prise de commande par carte bancaire. Ces commandes ne peuvent être passées par le site internet. Les factures de Cuillère d'Argent sont payables au maximum à huit jours à date de réception de la facture, délais administratifs de règlement inclus. Aucun escompte ne sera accordé en cas de paiement avant échéance. En cas d'incident de paiement ou d'incertitude quant à la capacité du Client à faire face à ses engagements, Cuillère d'Argent se réserve le droit de demander des conditions de règlement plus strictes et/ou d'exiger des garanties supplémentaires et, à défaut, de refuser toute livraison. Le défaut de paiement d'une seule facture entraînera l'exigibilité de toutes autres sommes dues à Cuillère d'Argent.

ARTICLE 6 - RÉTRACTATION
S'agissant de Produits alimentaires périssables, le client ne bénéficiera pas d'un droit de rétractation concernant les commandes de Produits, conformément aux dispositions de l'article L 121-20-2 du Code de la consommation. Les commandes et les devis sont annulables ou modifiables du lundi au vendredi de 9h à 18h, par téléphone 09.70.82.32.32, par e-mail contact@cuilleredargent.com, et par fax au 01.75.19.43.57 et après confirmation écrite reçue par Cuillère d'Argent au plus tard 5 jours ouvrés le jour de livraison des produits. Les conditions de modification ou d'annulation des commandes s'appliquent dès la passation de la commande, avant même réception de la confirmation. Toute commande annulée ou modifiée en dehors des conditions prévues ci-dessus entraîne la facturation par Cuillère d'Argent d'une indemnité égale à 100 % du montant de la commande, frais inclus.

ARTICLE 7 - DISPONIBILITÉ
Les produits Cuillère d'Argent sont proposés tant qu'ils sont visibles sur le site www.cuilleredargent.com et dans la limite des stocks disponibles. En cas d'indisponibilité de produit après passation de la commande, Cuillère d'Argent informera l'acheteur par téléphone et par mail. La commande sera automatiquement annulée et aucun débit bancaire ne sera effectué.

ARTICLE 8 - LIVRAISON
Les produits sont livrés à l'adresse de livraison indiquée par le client au cours du processus de commande, dans le délai indiqué sur la page de validation de la commande. Il appartient au client de fournir exactement toutes les précisions nécessaires au bon acheminement de sa livraison (code d'accès, étage, bâtiment, contraintes spécifiques, etc.). A défaut, la livraison ne pourra être effectuée. Le créneau horaire de livraison est celui indiqué par Cuillère d'Argent au moment de la commande. En cas de retard ou d'impossibilité de livrer en raison de causes indépendantes de la volonté du livreur, Cuillère d'Argent prendra contact avec le Client pour fixer, le cas échéant, une autre heure de livraison. En cas de livraison à une adresse différente de celle renseignée lors de la commande, des frais de livraison supplémentaires seront facturés au Client. Le Client s'engage à signer et à tamponner avec un cachet de son entreprise, le bon de livraison et à indiquer son nom et son prénom de façon lisible. Par la signature du bon de livraison, le Client reconnaît avoir reçu un colis conforme à sa commande. Les Produits seront réputés reçus en bon état et être conformes à la commande. Toute réclamation, pour être prise en compte et éventuellement donner lieu à la rectification de la facture, devra impérativement être faite par écrit et de façon détaillée sur le bon de livraison.

Les mentions « réserves » ou « sous réserve de déballage » ne sont pas valables en cas de litige. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ou échangée.

ARTICLE 9 - GARANTIE
Tous les produits bénéficient de la garantie légale de conformité et de la garantie des vices cachés, prévues par les articles 1641 et suivant du Code civil. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire, les denrées périssables ne seront ni reprises ni échangées. Les denrées alimentaires sont consommées par le client le jour de la livraison sauf mention contraire sur le conditionnement et sous réserve du respect des conditions de conservation : les denrées très périssables sont à conserver entre 0° et 4°C jusqu'au moment de leur consommation ou de leur réchauffe. En cas de non-respect des conditions de conservation, les produits doivent être conservés au frais et être consommés dans les 2 heures. Cuillère d'Argent se tient à la disposition du client pour tout renseignement concernant la présence d'allergènes dans nos produits du lundi au vendredi de 9h à 18h, par téléphone 09.70.82.32.32, par e-mail contact@cuilleredargent.com.

ARTICLE 10 - RESPONSABILITÉ
Les produits proposés sont conformes à la législation française en vigueur. La responsabilité de la société Cuillère d'Argent ne saurait être engagée en cas de non-respect de la législation du pays où le produit est livré. Par ailleurs, Cuillère d'Argent ne saurait être tenue pour responsable des dommages résultant d'une mauvaise conservation et utilisation du produit acheté.

ARTICLE 11 - DROIT APPLICABLE EN CAS DE LITIGES
La langue du présent contrat est la langue française. Les présentes conditions de vente sont soumises à la loi française. En cas de litige, les tribunaux français seront les seuls compétents.

ARTICLE 12 - PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE
Tous les éléments de Cuillère d'Argent sont et restent la propriété intellectuelle et exclusive de Cuillère d'Argent. Nul n'est autorisé à reproduire, exploiter, redistribuer, ou utiliser à quelque titre que ce soit, même partiellement, des éléments du site qu'ils soient logiciels, visuels ou sonores. Tout lien simple ou par hypertexte est strictement interdit sans un accord écrit exprès de Cuillère d'Argent.

ARTICLE 13 - DONNÉES PERSONNELLES
Cuillère d'Argent se réserve le droit de collecter les informations nominatives et les données personnelles du client. Elles sont nécessaires à la gestion de la commande, ainsi qu'à l'amélioration des services et des informations qui seront adressés au client. Elles peuvent aussi être transmises aux sociétés qui contribuent à ces relations, telles que celles chargées de l'exécution des services et commandes pour leur gestion, exécution, traitement et paiement. Ces informations et données sont également conservées à des fins de sécurité, afin de respecter les obligations légales et réglementaires. Conformément à la loi du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations nominatives et aux données personnelles vous concernant, directement sur le site Internet.

ARTICLE 14 - ARCHIVAGE PREUVE
Cuillère d'Argent archivera les bons de commande et les factures sur un support fiable et durable constituant une copie fidèle conformément aux dispositions de l'article 1348 du Code civil. Les registres informatisés de la Cuillère d'Argent seront considérés par toutes les parties concernées comme preuve des communications, commandes, paiements et transactions intervenus entre les parties.

ARTICLE 15 - ÉVOLUTION DES CONDITIONS GÉNÉRALES
Cuillère d'Argent se réserve le droit de modifier à tout moment les présentes conditions générales en publiant une nouvelle version qui sera applicable à toute commande passée postérieurement à sa première mise en ligne sur le site www.cuilleredargent.com.

ARTICLE 16 - LOI APPLICABLE ET TRIBUNAL COMPÉTENT
Toutes contestations relatives aux produits commercialisés par Cuillère d'Argent seront tranchées conformément à la loi française, qui régit les relations entre Cuillère d'Argent et le Client. En cas de litige avec des professionnels, le tribunal de commerce de Paris est seul compétent.