



GALERIE CULINAIRE

Paris

BON DE COMMANDE  
COLLECTION 2016-2017

commande@galerieculinaireparis.com  
Téléphone : 01 30 27 32 32 Fax : 01 34 30 23 24

COORDONNEES DE FACTURATION

Code client : .....  
Société : .....  
Contact : .....  
Adresse de facturation : .....  
Code postal : ..... Ville : .....

COORDONNEES DE LIVRAISON

Date de livraison : Jour..... / Mois..... / Année .....  
Créneaux de livraison : .....  
Contact : .....  
Adresse de livraison : .....  
Code postal : ..... Ville : ..... Téléphone : .....  
Remarques : .....

Désignation	Nb	Prix HT
<b>LE CHEF ETOILE</b>		
A1 - Veau en cuisson longue (48h)		65,00
A2 - Noix de St-Jacques en écrin de petits paris (48h)		70,00
<b>MAXIM'S DE PARIS</b>		
B1 - Volaille rôtie de la ferme du luteau (dernière minute)		37,90
B2 - Bar au thym citron (veille avant 17h30)		38,90
B3 - Quasi de veau de Normandie (dernière minute)		39,50
B4 - Pavé de rumsteak de Normandie (veille avant 17h30)		39,90
<b>MINIM'S DE PARIS</b>		
C1 - Salade de fusilli (veille avant 17h30)		21,50
C2 - Volaille rôtie aux épices (dernière minute)		24,50
C3 - Rouget confit à l'anis (veille avant 17h30)		24,90
C4 - Pintade aux graines de sésame (dernière minute)		25,50
C5 - Escalope de seitan à la viennoise, penne bio (veille avant 17h30)		26,50
C6 - Épeautre aux courgettes et tofu poêlé (veille avant 17h30)		26,70
C7 - Saumon à la plancha (dernière minute)		26,90
C8 - Pavé de rumsteak aux oignons frits (veille avant 17h30)		27,50
<b>LE LOCAL EN SCENE</b>		
D1 - Lisette aux aromates (veille avant 17h30)		22,50
D2 - Volaille de la ferme du luteau (veille avant 17h30)		23,90
D3 - Rumsteak de Normandie (veille avant 17h30)		25,50
D4 - Veau fondant de Normandie (dernière minute)		26,90
<b>ITALIE</b>		
E1 - Penne aux tomates confites (veille avant 17h30)		21,90
E2 - Volaille au citron confit (dernière minute)		24,50
E3 - Saumon grillé (dernière minute)		26,90
E4 - Veau fondant à la tomate (veille avant 17h30)		28,90
<b>LIBAN</b>		
F1 - Volaille au sumac (veille avant 17h30)		27,90
F2 - Salade d'aubergines et pommes de terre (veille avant 17h30)		27,90
<b>JAPON</b>		
G1 - Poulet teriyaki (veille avant 17h30)		24,50
G2 - Saumon juste cuit (veille avant 17h30)		24,90
<b>BOCAUX</b>		
H1 - Volaille citronnelle (veille avant 17h30)		24,50
H2 - Saumon à la grillade (dernière minute)		25,50
H3 - Brandade de cabillaud (veille avant 17h30)		25,90
H4 - Volaille au parmesan (veille avant 17h30)		26,90
H5 - Risotto de gambas (veille avant 17h30)		27,50
<b>BISTROT</b>		
I1 - Salade de farfalle au thon (veille avant 17h30)		15,90
I2 - Pennette au pistou (veille avant 17h30)		17,50
I3 - Volaille à la moutarde (veille avant 17h30)		18,50
I4 - Gambas à l'aneth (veille avant 17h30)		18,50
I5 - Canette laquée (veille avant 17h30)		18,50
I6 - Poulet au thym citron (dernière minute)		18,50
I7 - Saumon à la plancha (dernière minute)		18,50
I8 - Rôti de bœuf (dernière minute)		20,50
<b>BISTROT SANDWICH</b>		
J1 - Club Bacon (veille avant 17h30)		14,50
J2 - Pain au lait à la volaille (veille avant 17h30)		14,50
J3 - Club Pondichéry (veille avant 17h30)		15,50
J4 - Club Saumon (veille avant 17h30)		15,90
J5 - Carré aux olives (veille avant 17h30)		15,90
J6 - Galette de sarrasin à la volaille (veille avant 17h30)		16,90
J7 - Pavé de volaille à la tomate (veille avant 17h30)		16,90

Désignation	Nb	Prix HT
<b>A PARTAGER</b>		
K1 - Carrousel végétarien (48h)		89,90
K2 - Carrousel à tapas (48h)		120,00
K3 - Ecrin cosy (48h)		142,00
K4 - Ecrin after work (48h)		160,00
K5 - Box bonbons (48h)		24,90
K6 - Box goûter (48h)		54,90
K7 - Box Nutella (48h)		79,90
K8 - Carrousel à crêpes (48h)		94,90
<b>BUFFETS</b>		
L1 - La campagne contemporaine (48h)		240,00
L2 - Le terroir chic (48h)		249,00
L3 - L'instant locavore (48h)		259,00
L4 - Le choix du gourmand (48h)		299,00
<b>COCKTAILS</b>		
M1 - Le traditionnel - 20 pièces (48h)		20,50
M2 - Le fabuleux - 24 pièces (48h)		26,50
M3 - Le sophistiqué - 15 pièces (48h)		31,90
M4 - L'épicurien - 24 pièces (48h)		33,50
M5 - Le raffiné - 24 pièces (48h)		44,90
M6 - L'efficace - 20 pièces (48h)		61,00
M7 - Le nuancier - 24 pièces (48h)		21,50
M8 - Le séduisant - 15 pièces (48h)		24,90
M9 - Le connaisseur - 24 pièces (48h)		25,50
M10 - Le classique - 20 pièces (48h)		27,80
M11 - Le succulent - 24 pièces (48h)		28,90
M12 - Le créatif - 28 pièces (48h)		31,50
M13 - Le pousse-pousse - 22 pièces (48h)		32,90
M14 - Le breton - 48 pièces (48h)		43,50
<b>PETIT-DEJEUNER</b>		
N1 - La pause thé bio (veille avant 12h)		18,50
N2 - La pause café bio (veille avant 12h)		18,50
N3 - Le plateau de 15 viennoiseries bio (veille avant 12h)		29,90
N4 - Le petit-déjeuner bio (veille avant 12h)		97,50
N5 - Le petit-déjeuner étoilé de Michalak (veille avant 12h)		138,00
<b>SOFTS</b>		
O1 - Roche des écrins - 33cl		0,50
O2 - Cristaline - 50cl		0,80
O3 - Cristaline - 1,5L		1,20
O4 - Evian - 1L		1,90
O5 - Eau plate Maxim's de Paris - 75cl		2,50
O6 - Eau gazeuse Maxim's de Paris - 75cl		2,50
O7 - Evian - 1,5L		2,80
O8 - Perrier - 75cl		3,60
O9 - Badoit verte - 1L		4,00

Désignation	Nb	Prix HT
O10 - Coca-Cola - 33cl		2,00
O11 - Coca-Cola zéro- 33cl		2,00
O12 - Coca-Cola - 1,5L		4,90
O13 - Coca-Cola zéro- 1,5L		4,90
O14 - Pur jus de pommes - 75cl		4,20
O15 - Nectar de poire William's - 1L		6,00
O16 - Nectar pêche de vigne - 1L		6,00
O17 - Jus d'orange blonde de Sicile - 1L		6,00
O18 - Nectar de fraise - 1L		6,65
<b>ALCOOLS</b>		
P1 - Côtes de Blaye - 75cl		12,30
P2 - Côtes du Rhône - La Borie - 75cl		13,60
P3 - Marches - Montepulciano - 75cl		14,30
P4 - Bordeaux AOC - Laborde - 75cl		15,80
P5 - St Emilion AOC - 75cl		16,50
P6 - Bourgogne Côtes de Beaune - 75cl		17,40
P7 - Château Robin des Moines bio - 75cl		22,50
P8 - Loire - Muscadet - 75cl		12,60
P9 - Bordeaux Maxim's - 75cl		13,90
P10 - Chardonnay Maxim's - 75cl		14,50
P11 - Alsace - Gewurztraminer - 75cl		16,00
P12 - Bourgogne - Petit chablis - 75cl		19,20
P13 - Côtes de Provence - Ramatuelle - 75cl		11,50
P14 - Côtes du Rhône - Cuvée Alix - 75cl		13,00
P15 - Côtes de Provence Château Roubine - 75cl		13,90
P16 - Prosecco DOC - Vino Frizzante - 75cl		10,90
P17 - Champagne Brute Maxim's - 75cl		32,50
P18 - Champagne rosé Nicolas Feuillate - 75cl		44,00
P19 - Champagne Perrier-Jouët - 75cl		60,00
P20 - Crème de cassis de Bourgogne - 1L		16,80
<b>EXTRAS</b>		
R1 - Lot de 10 verres à pied jetables - 17cl		1,80
R2 - Lot de 50 serviettes blanches en ouate		1,90
R3 - Lot de 50 gobelets cristal - 20cl		2,50
R4 - Tire-bouchon		3,50
R5 - Lot de 10 assiettes noires Luxe (Ø 19)		3,60
R6 - 40 mini-cuillères en sachet		4,50
R7 - 40 mini-fourchettes en sachet		4,50
R8 - Nappe en damassé blanc (1,2x10m)		4,90
R9 - Lot de 10 flûtes à champagne cristal		5,20
R10 - Grande glacière (54x34x41cm)		9,50
R11 - Kit Buffet supplémentaire (10 personnes)		14,90
S1 - Pain pavé 50g		0,65

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE GALERIE CULINAIRE PARIS 2016-2017

Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent aux relations entre, d'une part, le Client agissant soit à titre individuel, soit pour le compte d'une société et, d'autre part, la société GALERIE CULINAIRE PARIS. Tout achat ou commande implique de la part du Client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions. Seules les clauses particulières des contrats signés avec le Client pourront compléter, préciser ou modifier les présentes. Ces Conditions Générales de Vente sont accessibles à tout moment sur le site [www.galerieculinaireparis.com](http://www.galerieculinaireparis.com). Le Client déclare être majeur et capable de contracter.

Tous visuels et informations contenus dans notre catalogue, sur notre site Internet ou sur un autre support ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'ont aucune valeur contractuelle. Ils sont susceptibles d'être modifiés à tout moment.

Statut juridique de la société

GALERIE CULINAIRE PARIS, située au 111 rue Victor Hugo 75016 Paris - Tél : 01.30.27.32.32 - Fax : 01.34.30.23.24 - SAS au capital de 230.750 € - RCS PARIS B 488 769 761 - Siret : 48876976100047 - Code APE 5621Z - TVA Intracommunautaire : FR 65488769761

## 1/ Notre offre

GALERIE CULINAIRE PARIS livre sur Paris et la région parisienne, une offre composée de plateaux-repas, sandwiches, offres à partager, buffets, cocktails, boissons et petits-déjeuners à destination des entreprises et des particuliers.

- Pour tous les « Cocktails », les « Buffets » et les offres « A partager », la commande doit être effectuée 48h00 avant la date de la livraison (en jours ouvrés) sans minimum de commande.
  - Un minimum de deux plateaux repas est nécessaire pour pouvoir commander dans l'univers « Le Chef Étoilé ». La commande doit être effectuée 48h00 avant la date de la livraison (en jours ouvrés).
  - Pour tous les produits de l'univers « Petit-Déjeuner », la commande peut être effectuée au plus tard la veille avant 12h (jours ouvrés) sans minimum de commande.
  - Pour les autres produits, la commande peut être effectuée au plus tard la veille avant 17h30 (jours ouvrés) sans minimum de commande, sous condition de règlement des frais de livraison.
  - Toutes nos recettes sont prévues pour être consommées froides, à l'exception de l'univers « Bocaux » (3 recettes réchauffables durant 2 minutes au four à micro-ondes / 750 Watt).
  - Tous nos buffets sont prévus pour 10 personnes maximum, puis par multiple de 10.
  - Pour les commandes passées la veille après 17h30 (jours ouvrés) et les commandes passées le jour même jusqu'à 11h, le Client peut commander les plateaux-repas de notre sélection « Dernière minute » (selon disponibilité).
  - Nous livrons du lundi au vendredi entre 07h00 et 20h00. Pour des livraisons le week-end, nous consulter.
  - Tous nos Produits sont élaborés dans le respect des conditions de conservation. Nous suggérons de sortir le produit du froid 30 minutes avant sa dégustation. Sauf indication contraire, les recettes et contenus ne sont pas prévus pour être réchauffés. Les Produits doivent être conservés dans les conditions indiquées sur l'emballage (entre 0°C et 4°C), et être consommés dans les 6 heures suivant leur livraison.
  - Si le stockage au froid n'est pas possible, les Produits devront impérativement être consommés dans les 2 heures ; la température du lieu de stockage ne devra alors pas excéder les 20°C.
- Si ces conditions ne sont pas respectées, GALERIE CULINAIRE PARIS décline toute responsabilité en cas de problème de santé lié à la consommation des Produits.
- Suite au décret n° 2002-1465 du 17/12/02, nous vous informons que les origines des viandes bovines sont disponibles sur demande auprès de notre Service Qualité.
  - Une liste des allergènes de nos Produits est disponible dans le catalogue et sur [www.galerieculinaireparis.com](http://www.galerieculinaireparis.com). Avant de passer commande le Client souffrant d'allergies et/ou d'intolérances alimentaires, devra impérativement vérifier la liste d'ingrédients des recettes et produits proposés et veiller à ce qu'elle ne contienne pas d'aliments allergisants, au sens du règlement (UE) n°1169/2011. Ces informations sont également disponibles sur l'étiquetage des Produits. GALERIE CULINAIRE PARIS décline toute responsabilité dans l'hypothèse où le Client n'aurait pas procédé à cette vérification ou aurait consommé des plats contenant des ingrédients auxquels il est allergique.
  - Pour rappel, la consommation de produits sensibles (charcuterie, fromage au lait cru, poissons crus ou fumés) est vivement déconseillée pour les femmes enceintes ou les personnes présentant un système immunitaire fragilisé.
  - Les valeurs nutritionnelles de chaque référence sont disponibles sur chaque fiche produit de notre site Internet.
  - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
  - Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr). Ne pas jeter les produits et les catalogues sur la voie publique.

## 2/ Prix

Les tarifs de GALERIE CULINAIRE PARIS sont valables jusqu'au prochain changement de carte. Les prix sont ceux en vigueur à la date d'acceptation de la commande par le Client. Ils peuvent subir des variations en fonction des difficultés d'approvisionnement et/ou en fonction d'événements exceptionnels indépendants de la volonté de GALERIE CULINAIRE PARIS. Tous les prix sont indiqués en euros HT et TTC, frais de livraison en supplément.

## 3/ Prise de commande

Lors de la prise de commande, le Client s'engage à fournir à GALERIE CULINAIRE PARIS toutes les informations nécessaires à la comptabilité (n° de bon de commande interne, référence, code d'imputation, etc).

Les produits proposés par GALERIE CULINAIRE PARIS peuvent être commandés :

- Par téléphone au 01 30 27 32 32. Un(e) téléopérateur(trice) sera à la disposition du Client pour prendre sa commande du lundi au jeudi de 8h à 17h30 et le vendredi de 8h à 17h.
- Par e-mail à l'adresse [commande@galerieculinaireparis.com](mailto:commande@galerieculinaireparis.com)
- En ligne sur notre site Internet [www.galerieculinaireparis.com](http://www.galerieculinaireparis.com)

## 4/ Accès au site Internet Galerie Culinaire Paris

Le client fait son affaire personnelle de la mise en place des moyens informatiques et de communication nécessaires à l'accès au site et plus globalement aux commandes de produits proposés par GALERIE CULINAIRE PARIS. De même, le Client conserve à sa charge le coût de la connexion Internet nécessaire à sa commande et/ou le coût de la communication téléphonique, dans l'hypothèse où il prend contact avec GALERIE CULINAIRE PARIS.

## 5/ Création d'un compte internet

Afin de pouvoir bénéficier du service de commande sur Internet, le Client doit procéder à son inscription en remplissant un formulaire disponible sur le site [www.galerieculinaireparis.com](http://www.galerieculinaireparis.com).

Lors de l'inscription, le Client devra renseigner des informations, conservées dans son espace personnel auquel il aura seul accès grâce à ses identifiants. Cependant, l'adresse de facturation ne pourra être modifiée que sur demande écrite accompagnée d'un justificatif. Cette modification pourra, selon le cas, faire l'objet d'une facturation spécifique.

A cette occasion, le Client s'engage à fournir des informations exactes et complètes et actualiser, le cas échéant, les informations fournies dans les plus brefs délais.

Le Client est entièrement responsable de l'exactitude et de l'exhaustivité de toutes informations saisies sur son compte ouvert sur le site internet [www.galerieculinaireparis.com](http://www.galerieculinaireparis.com) et dans sa commande.

Au cas où l'une de ces informations s'avérerait manifestement fautive ou fantaisiste, GALERIE CULINAIRE PARIS se réserve le droit, sans aucune indemnité et sans préavis, de suspendre ou de fermer le compte du Client. Le Client devra impérativement préserver la confidentialité de ses identifiants afin d'éviter toute utilisation de son compte client par un tiers. Le Client est informé qu'en cas de divulgation de son mot de passe à un tiers, il sera responsable de toutes les violations des présentes Conditions Générales de Vente commises par ce dernier. Toute utilisation du service effectuée par le biais de l'identifiant et/ou du mot de passe du Client est réputée effectuée par ce dernier. GALERIE CULINAIRE PARIS ne pourra être tenue responsable de toute perte ou tout dommage survenus en raison du manquement aux obligations de confidentialité incombant au Client.

## 6/ Modalité de paiement

Toute commande passée par téléphone et/ou par e-mail doit être réglée par chèque ou virement à la réception de la confirmation de commande, à l'exception d'une commande passée sur le site internet qui doit être réglée en ligne par carte bancaire au moment de la validation de la commande (Cartes de paiement acceptées par GALERIE CULINAIRE PARIS : Carte bleue, E-carte bleue, Maestro, Visa, Master card, Visa électron).

Pour toute commande supérieure ou égale à 1 000 euros (mille euros) HT, soit 1 200 euros (mille deux cent euros) TTC, hors frais de livraison, un acompte de minimum 50% (cinquante pourcent) sera exigé à la prise de commande par virement.

Toute demande de modification d'éléments de facturation (avoir, refacturation, etc) pourra faire l'objet d'une nouvelle facturation. Tout autre mode et délai de paiement peuvent être consentis au Client sous réserve d'acceptation de son interlocuteur commercial GALERIE CULINAIRE PARIS.

Conformément à l'article L 443-1 du Code de commerce, les factures de GALERIE CULINAIRE PARIS sont payables au maximum à trente jours après la fin de la décade de livraison, délais administratifs de règlement inclus. À cette date, le montant des factures doit être effectivement crédité au compte de GALERIE CULINAIRE PARIS. Aucun escompte ne sera accordé en cas de paiement avant échéance.

Conformément à l'article L 441-6 du Code de commerce, tout retard de paiement entrainera la perception au profit de GALERIE CULINAIRE PARIS d'un intérêt de retard égal au taux de refinancement de la BCE majoré de 10 points, exigible sans qu'un rappel soit nécessaire à compter du jour d'échéance de la facture. En sus des intérêts de retard, le Client devra régler une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement. Si les frais de recouvrement sont supérieurs, GALERIE CULINAIRE PARIS pourra demander une indemnisation complémentaire sur justification. En cas d'incident de paiement ou d'incertitude quant à la capacité du Client à faire face à ses engagements, GALERIE CULINAIRE PARIS 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 facture à l'échéance entrainera l'exigibilité de toutes autres sommes dues à GALERIE CULINAIRE PARIS. Les paiements dus à GALERIE CULINAIRE PARIS ne peuvent être suspendus ni faire l'objet d'une quelconque réduction ou compensation décidée unilatéralement par le Client avec quelque autre somme qui serait due par GALERIE CULINAIRE PARIS, notamment avec des retournes différées ou des indemnités. Toute déduction illégale et/ou arbitraire, entrainerait l'exigibilité immédiate des sommes dues à GALERIE CULINAIRE PARIS et la suspension du paiement des sommes dues au Client par GALERIE CULINAIRE PARIS. Toute demande de compensation doit faire l'objet, au préalable, d'un accord accepté et signé par GALERIE CULINAIRE PARIS.

## 7/ Livraison

Le Client devra veiller à l'exactitude et à la précision de ses coordonnées de facturation et de livraison ainsi qu'à la conformité du contenu de sa commande. GALERIE CULINAIRE PARIS ne prendra en compte que les informations précises émises par le client au moment de la commande et figurant sur la confirmation de commande validée par ce dernier. Toute erreur ou retard ne pourra être imputé à GALERIE CULINAIRE PARIS dans le cas d'informations erronées ou incomplètes ou en cas de force majeure indépendante de sa volonté. En cas de redirection de la commande vers une deuxième adresse de livraison, les frais de livraison supplémentaires seront facturés au Client. Le Client est invité à contrôler sa commande à l'arrivée du chauffeur et à signaler par écrit et de façon détaillée sur le bon de livraison toute réserve qui pourrait donner lieu à la mise à jour de sa facture. 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.

Dans les zones de livraison définies, GALERIE CULINAIRE PARIS livrera dans des créneaux de deux heures. En dehors de ces zones et/ou en cas de difficultés particulières (conditions météorologiques dégradées, manifestations diverses venant modifier les possibilités d'accès à des voies habituellement ouvertes à la circulation ou rendant celles-ci très difficiles voire impossibles...), les dits créneaux horaires seront amenés à être modifiés. Sauf cas de force majeure, le client en sera informé. Les créneaux horaires concernant les livraisons des petits déjeuners, des commandes passées pour le jour même dites de « Dernière minute », ou les livraisons intervenant entre 15h00 et 18h00 sont spécifiques et seront également précisés au Client.

Les frais de livraison sont facturés en supplément. Ils ne sont pas inclus dans le tarif des produits. Ces frais représentent donc un coût additionnel facturé au Client selon les modalités suivantes :  
Du lundi au vendredi : Avant 18h – 23,50 € H.T. (25,85 € T.T.C.) / Après 18h – 35,90 € H.T. (39,49 € T.T.C.). Le tarif pour les commandes hors Paris et proche banlieue seront communiqués lors de la commande.

## 8/ Annulation ou modification

Les commandes et les devis sont annulables et modifiables exclusivement par téléphone au 01 30 27 32 32 et après confirmation écrite reçue par GALERIE CULINAIRE PARIS au plus tard la veille (jour ouvré) du jour de livraison avant 12h impérativement.

Cas particulier : pour les prestations nécessitant un délai de commande différent (Le plateau-repas « Le Chef Étoilé » et tous les Cocktails), aucune modification ou annulation ne pourra être prise en compte après l'heure limite de prise de commande 48h avant la prestation, avant 12h00.

Les commandes passées le jour même pour le jour même, dites de « Dernière minute », ne pourront être modifiées ou annulées.

Aucune annulation ou modification ne peut être enregistrée sur Internet. Toute commande annulée par le Client en dehors des conditions ci-dessus entraîne la facturation par GALERIE CULINAIRE PARIS d'une indemnité forfaitaire égale à 100% du montant de la commande.

## 9/ Service Client

Pour toute question spécifique, le service Client est joignable par e-mail à l'adresse [serviceclient@galerieculinaireparis.com](mailto:serviceclient@galerieculinaireparis.com). Un FAQ est également disponible sur le site internet [www.galerieculinaireparis.com](http://www.galerieculinaireparis.com).

## 10/ Clause de réserve de propriété

Conformément à l'article L. 621-122 alinéa 2 du Code de Commerce, GALERIE CULINAIRE PARIS conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement effectif de l'intégralité du prix en principal, intérêts et accessoires. Sauf stipulation contraire, le Client ne peut revendre, transformer lesdits biens ou en faire tout autre usage qui serait de nature à porter atteinte au droit de propriété de GALERIE CULINAIRE PARIS.

## 11/ Force majeure

Pour tout retard dû à un cas de force majeure ou pour toute autre cause, quelle qu'elle soit, indépendante de la volonté de GALERIE CULINAIRE PARIS, notamment en cas d'éléments extérieurs (grèves, intempéries...), le montant de la commande ne sera pas supporté par GALERIE CULINAIRE PARIS.

## 12/ Responsabilités

Les produits doivent être conservés au frais entre 0 et 4°C et consommés dans les 4 heures qui suivent la livraison. GALERIE CULINAIRE PARIS décline toute responsabilité dans le cas où les produits livrés ne seraient pas consommés dans le délai indiqué ou ne seraient pas conservés au frais. GALERIE CULINAIRE PARIS déclare être dûment assurée auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable pour sa responsabilité civile.

## 13/ Attribution de juridiction

En cas de litige avec des professionnels, le tribunal de commerce de Paris est le seul compétent.

## 14/ Protection des données

Galerie Culinaire Paris s'interdit de céder les données personnelles du client ou de les mettre à la disposition de tiers sous quelque forme que ce soit à l'exception de ses sous-traitants et de ses fournisseurs enquêtes de satisfaction qui les utiliseront de façon confidentielle. Ces données sont traitées par GALERIE CULINAIRE PARIS en stricte conformité avec les lois applicables et sa politique de protection des données personnelles telle qu'elle est publiée sur le site [www.galerieculinaireparis.com](http://www.galerieculinaireparis.com).

Conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'Informatique, aux Fichiers et aux Libertés, le Client dispose d'un droit d'accès et de rectification aux informations nominatives qui le concernent qu'il peut exercer en adressant un courrier à GALERIE CULINAIRE PARIS à l'adresse figurant sur le bon de commande.