

FAUCHON
OFFRIR
2022-2023



CATALOGUE
OFFRIR
FAUCHON
2022-2023

L'INTRODUCTION 5

L'HISTOIRE 6-7

LES SERVICES 8-9

LE MADE IN FRANCE 10-11

LE CHEF 12-13

1

LA COLLECTION NOËL 2022 14-15

LES INSTANTS MAGIQUES 16-17



4



LES MACARONS
62-65

LES CONFISERIES
50-59

2



LES COFFRETS
20-39

5



3

LES CHOCOLATS
42-47



LA CAVE
68-71

6

PLUS DE 130 ANS

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

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, 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.

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.

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.



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 qui accueillera près de 800 étudiants français et étrangers.

SERVICES



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.

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 encore 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



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, multidestinataires 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.

LE MADE IN FRANCE

FAUCHON, DÉNICHEUR DE TALENTS ET DE PRODUITS D'EXCEPTION

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 Pâtisseries 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 !



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



SÉBASTIEN MONCEAUX

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.



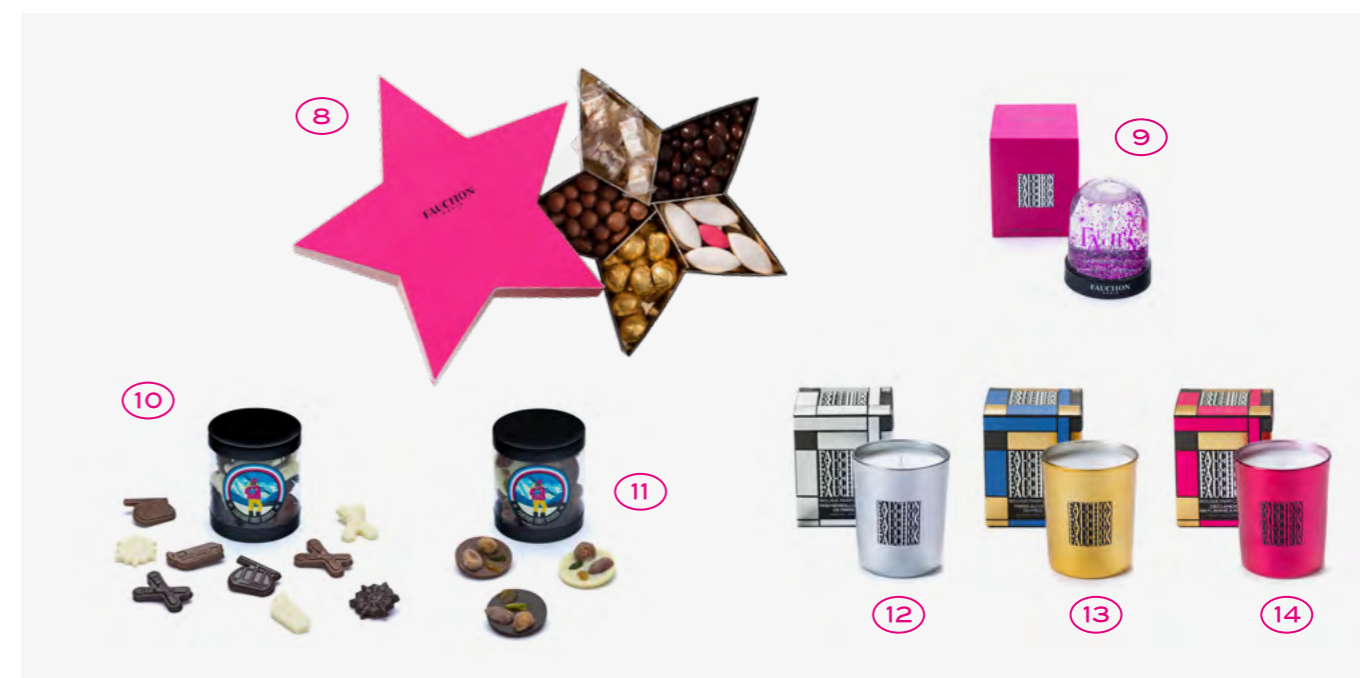
LE
CH
HEF

NOËL

LA COLLECTION NOËL 2022



ÉDITIONS LIMITÉES : COMPOSITIONS DISPONIBLES D'OCTOBRE À JANVIER SELON LES STOCKS DISPONIBLES



1. Calendrier de l'avent
Contient 24 surprises chocolats et confiseries
32,50 € HT
39,00 € TTC
REF : 1019579

2. Macarons de Noël
Boîte de 12 macarons de Noël
28,44 € HT
30,00 € TTC
REF : 1019917

3. Calendrier de l'avent luxe épicerie
Contient 24 surprises salées et sucrées pour s'immerger dans l'univers gourmand FAUCHON.
216,67 € HT
260,00 € TTC
REF : 1018477

4. Écrin 24 chocolats 210 g
37,91 € HT
40,00 € TTC
REF : 1019891

5. Instants de Noël FAUCHON
92,89 € HT
98,00 € TTC
REF : 1019613
Foie gras de canard à l'ail des ours 90 g,
Gelée au champagne 115 g,
Fritures de Noël 150 g,
Thé Un Soir de Noël 25 g,
Confiture Noël de myrtilles au vin chaud 250 g,
Truffes au chocolat noir 100 g,
Biscuits croquants chocolat et riz soufflé 100 g.

6. Un Soir de Noël FAUCHON
140,83 € HT
169,00 € TTC
REF : 1019614
Foie gras de canard à l'ail des ours 90 g,
Gelée au champagne 115 g,
Écrin 8 rochers 70 g,
Fritures de Noël 150 g,
Thé Un Soir de Noël 90 g,
Confiture Noël de myrtilles au vin chaud 250 g,
Petits pavés enrobés aux 3 chocolats 150 g,
Champagne brut FAUCHON 750 ml.

7. Écrin 8 rochers 70 g
18,01 € HT
19,00 € TTC
REF : 1019892

8. Étoile
Assortiment de confiseries 670 g.
62,50 € HT
75,00 € TTC
REF : 1018464

9. Boule à neige FAUCHON
Décor néon FAUCHON et paillettes magenta et argent.
16,67 € HT
20,00 € TTC
REF : 1017867

10. Fritures de Noël 150 g
11,37 € HT
12,00 € TTC
REF : 1019897

11. Palets Gourmands de Noël 135 g
15,17 € HT
16,00 € TTC
REF : 1019884

12. Bougie Premières lueurs de Paris 190 g
Iris, bois de cèdre et musc.
25,00 € HT
30,00 € TTC
REF : 1017947

13. Bougie Paris au coin du feu 190 g
Bergamote et thé vert.
25,00 € HT
30,00 € TTC
REF : 1017948

14. Bougie Déclarer sa flamme à Paris 190 g
Vanille, tonka et ambre.
25,00 € HT
30,00 € TTC
REF : 1017949



INSTANTANTS MAGIQUES

NAISSANCE



Naissance Fruitillant

83,33 € HT
100,00 € TTC
REF : 1017194

Coffret contenant :

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

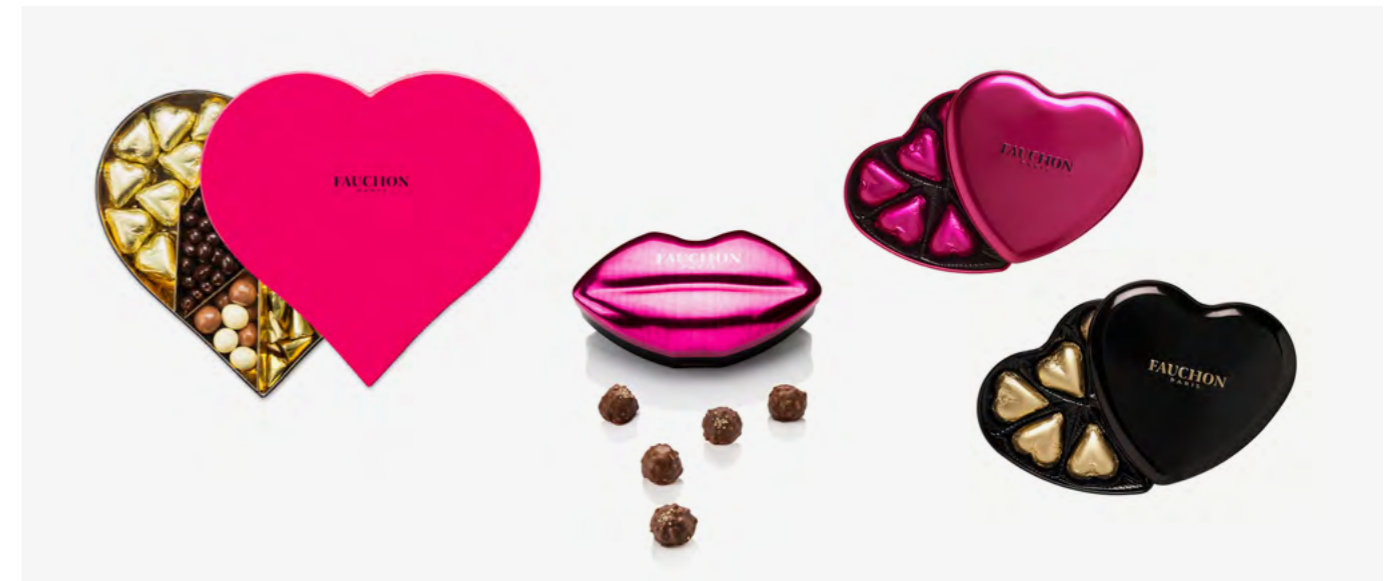
Naissance Champagne

91,67 € HT
110,00 € TTC
REF : 1012109

Coffret contenant :

Biscuits à la vanille de Madagascar 110 g,
Thé Le Bonheur ! 100 g,
Réglette de carrés gourmands 70 g,
Boîte métal ourson en chocolat 70 g,
Champagne brut FAUCHON 375 ml,
Doudou.

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 au chocolat au
lait, praliné, éclats de
caramel et fleur de sel.
25,78 € HT
27,20 € TTC
REF : 1017116

Boîte Cœur Magenta

Chocolat au
lait praliné 75 g
16,02 € HT
16,90 € TTC
REF : 115269

Boîte Cœur

Chocolat noir &
crêpe dentelle 75 g
16,02 HT
16,90 € TTC
REF : 119370



2

LES COFF
FFRETS

LES ATTENTIONS

JUSQU'À 38 €

Clin d'œil salé FAUCHON

21,80 € HT

23,00 € TTC

REF : 1019582

Sac transparent contenant :
Crêpes cheddar mini étui 20 g,
Mini-toasts amandes et figues 35 g,
Effiloché de poulet au citron confit 100 g,
Rillettes de saumon 80 g.



Clin d'œil sucré

26,54 € HT

28,00 € TTC

REF : 1019990

Sac transparent contenant :
Assortiment de 4 chocolats 42 g,
Thé Mélange FAUCHON 20 g,
Biscuits éclats de caramel breton 110 g,
Mini confiture abricot du Roussillon 28 g,
Mini gelée groseille framboise 28 g.



Soirée parisienne FAUCHON

36,02 € HT

38,00 € TTC

REF : 1019584

Trousse contenant :
Mini-crêpes cheddar 65 g,
Compotée figue violette de Provence 105 g,
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest 40 g,
Biscuits à la vanille de Madagascar 110 g.



Shopping FAUCHON à Paris

36,02 € HT

38,00 € TTC

REF : 1019585

Sac contenant :
Réglette de carrés gourmands 70 g,
Thé Mélange FAUCHON 20 g,
Cookies agrumes 100 g,
Confiture abricot 115 g,
Miel de fleurs de France 250 g.

LES TENTATIONS

DE 40 € À 75 €

Voyage FAUCHON

38,33 € HT

46,00 € TTC

REF : 1019586

Pochon en coton contenant :
12 carrés de chocolat noir et lait 60 g,
Nougats de Montélimar 50 g,
Thé Mélange FAUCHON 20 g,
Mini confiture fraise pétales de rose 28 g,
Mini confiture de lait 28 g,
Crêpes cheddar mini étui 20 g,
Rillettes de saumon 80 g.



Douceurs FAUCHON

38,33 € HT

46,00 € TTC

REF : 1019587

Coffret contenant :
Truffes au chocolat noir 100 g,
Caramels au beurre salé 120 g,
Thé Mélange FAUCHON 20 g,
Cookies noisettes et pépites de chocolat 100 g,
Confiture abricot 115 g.



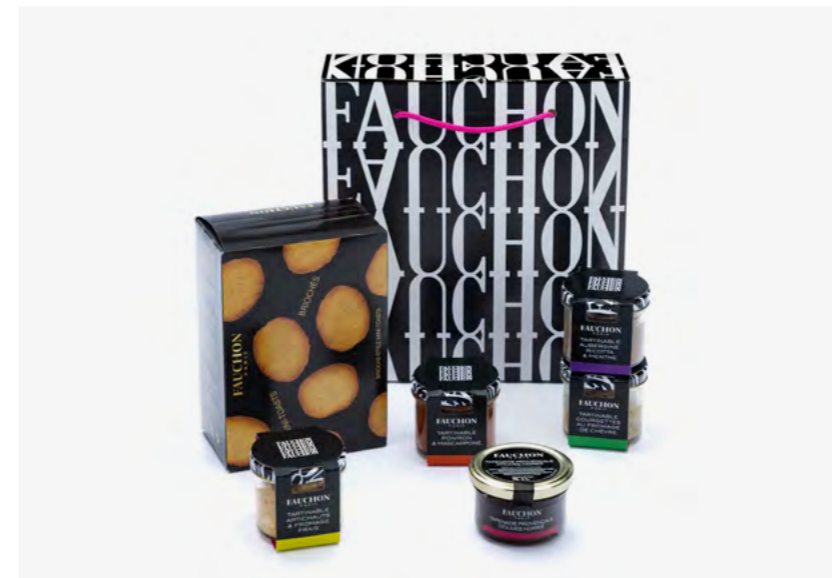
Farandole salée FAUCHON

43,60 € HT

46,00 € TTC

REF : 1019588

Coffret contenant :
Mini-toasts amandes et figes 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.



Esprit Végétal FAUCHON

43,60 € HT

46,00 € TTC

REF : 1019589

Coffret contenant :
Mini-toasts briochés 80 g,
Tapenade provençale d'olives noires 90 g,
Tartinable artichaut et fromage frais 90 g,
Tartinable aubergine, ricotta et menthe 90 g,
Tartinable poivron et mascarpone 90 g,
Tartinable courgette et fromage de chèvre 90 g.



Tentations FAUCHON

54,03 € HT

57,00 € TTC

REF : 1019590

Coffret contenant :
12 carrés de chocolat noir et lait 60 g,
Biscuits à la vanille de Madagascar 110 g,
Mini-crêpes cheddar 65 g,
Mini-toasts amandes et figes 35 g,
Tapenade provençale d'olives noires 90 g,
Effiloché de poulet au citron confit 100 g,
Rillettes de saumon 80 g.

Happy Hour FAUCHON**56,87 € HT**

60,00 € TTC

REF : 1019591

Coffret contenant :

Mini-toasts amandes et figes 35 g,
Foie gras de canard entier du Sud-Ouest 90 g,
Effiloché de poulet au citron confit 100 g,
Rillettes de saumon 80 g,
Rillettes de Saint-Jacques à la bretonne 80 g.

**Plaisirs sucrés FAUCHON****55,00 € HT**

66,00 € TTC

REF : 1019595

Coffret contenant :

Biscuits à la vanille de Madagascar 110 g,
Cookies noisettes et pépites de chocolat 100 g,
12 carrés de chocolat noir et lait 60 g,
Caramels au beurre salé 120 g,
Collection de 11 pâtes de fruits 140 g.

**L'Essentiel rouge FAUCHON****58,33 € HT**

70,00 € TTC

REF : 1019593

Coffret contenant :

Tapenade provençale d'olives noires 90 g,
Tartinable artichaut et fromage frais 90 g,
Tartinable butternut, miel et amande 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,
Côte du Rhône Olympe rouge 750 ml.

**Ça Pétille****60,83 € HT**

73,00 € TTC

REF : 1019594

Coffret contenant :

Foie gras de canard entier du Sud-Ouest 90 g,
Truffles au chocolat noir 100 g,
Champagne brut FAUCHON 375 ml.

LES PLAISIRS

DE 75 € À 130 €

Afterwork FAUCHON

71,09 € HT

75,00 € TTC

REF : 1019596

Coffret contenant :

Mini-crêpes cheddar 65 g,
Tapenade provençale d'olives noires 90 g,
Tartinable butternut, miel et amande 90 g,
Foie gras de canard entier 65 g,
Effiloché de poulet au citron confit 100 g,
Rillettes de Saint-Jacques à la bretonne 80 g,
Rillettes de crabe 80 g.



L'Essentiel blanc FAUCHON

65,00 € HT

78,00 € TTC

REF : 1019592

Coffret contenant :

Mini-crêpes cheddar 65 g,
Tartinable artichaut et fromage frais 90 g,
Compotée figue violette de Provence 105 g,
Foie gras de canard entier 130 g,
Rillettes de saumon 80 g,
Côtes du Rhône Les Olympes Blanc 750 ml.



Goûter gourmand FAUCHON

66,67 € HT

80,00 € TTC

REF : 1019597

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.



SPÉCIALITÉS
RÉGIONALES

Escale Atlantique

70,83 € HT

85,00 € TTC

REF : 1019898

Coffret contenant :

Caramels au beurre salé 120 g,
Cookies éclats de caramel 100 g,
Mini-crêpes cheddar 65 g,
Moutarde au piment d'Espelette 100 g,
Fleur de sel de Noirmoutier 90 g,
Terrine au piment d'Espelette 100 g,
Rillettes de sardines 80 g,
Rillettes de maquereau au chèvre 80 g,
Rillettes de Saint-Jacques à la bretonne 80 g.



SPÉCIALITÉS
RÉGIONALES

Escale Méditerranée

70,83 € HT

85,00 € TTC

REF : 1019899

Coffret contenant :

Nougats de Montélimar 50 g,
Navettes provençales 120 g,
Canistrelli au citron 125 g,
Mini-crêpes chèvre romarin 60 g,
Tapenade provençale d'olives noires 90 g,
Huile d'olive vierge – olives mûrées AOC,
Provence 37,5 cl.

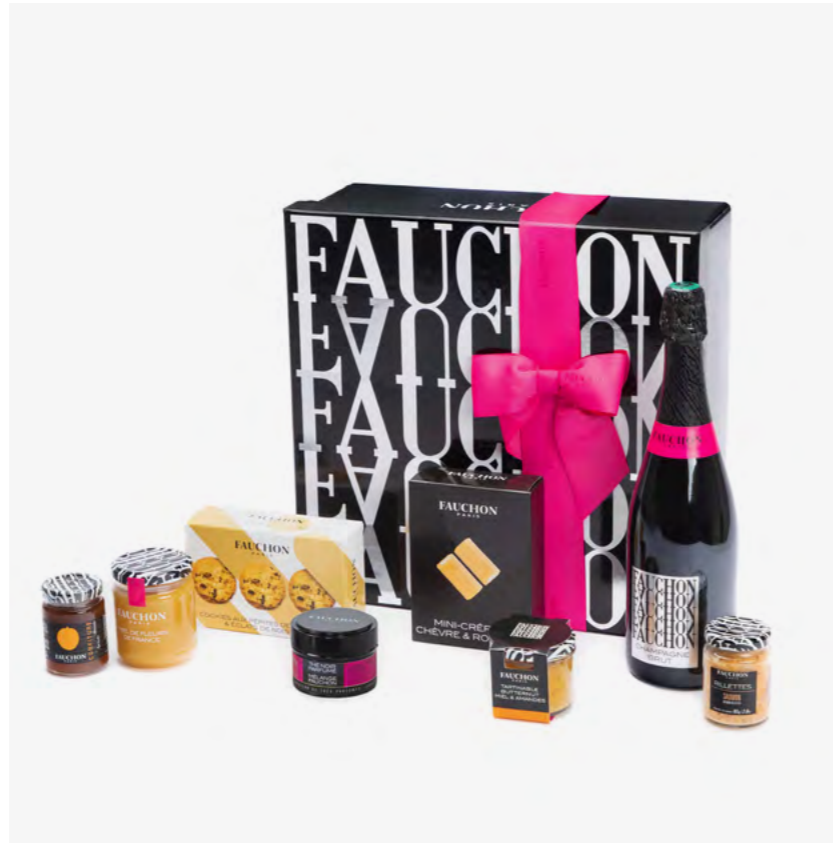
Brunch FAUCHON**83,33 € HT**

100,00 € TTC

REF : 1019598

Coffret contenant :

Mini-crêpes chèvre romarin 60 g,
Tartinable butternut, miel et amande 90 g,
Rillettes de saumon 80 g,
Cookies noisettes et pépites de chocolat 100 g,
Thé Mélange FAUCHON 20 g,
Confiture abricot 115 g,
Miel de fleurs de France 250 g,
Champagne brut FAUCHON 750 ml.

**Paris Gourmand****83,33 € HT**

100,00 € TTC

REF : 1019600

Coffret contenant : Truffes au chocolat noir 100 g,

Caramels au beurre salé 120 g,

Cookies agrumes 100 g,

Mini-toasts briochés 80 g,

Tapenade provençale d'olives noires 90 g,

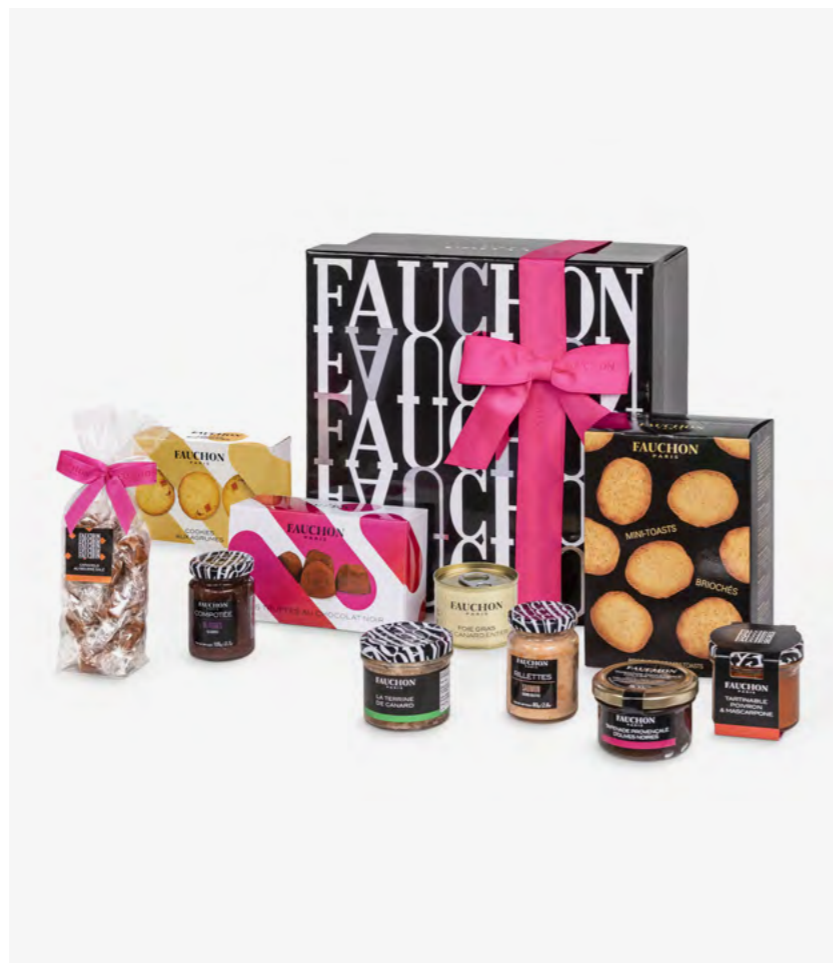
Tartinable poivron et mascarpone 90 g,

Compotée figue violette de Provence 105 g,

Foie gras de canard entier 65 g,

Terrine de canard 100 g,

Rillettes de saumon 80 g.

**Cocktail FAUCHON****95,83 € HT**

115,00 € TTC

REF : 1019599

Coffret contenant :

Mini-toasts briochés 80 g,

Tapenade provençale d'olives noires 90 g,

Tartinable poivron et mascarpone 90 g,

Compotée figue violette de Provence 105 g,

Foie gras de canard entier du Sud-Ouest 40 g,

Terrine de canard 100 g,

Rillettes de saumon 80 g,

Champagne brut FAUCHON 750 ml.

**Made in FAUCHON****108,33 € HT**

130,00 € TTC

REF : 1019601

Coffret contenant :

Écrin 15 chocolats Fabuleux Pralinés 130 g,

Cookies noisettes et pépites de chocolat 100 g,

Foie gras de canard entier 130 g,

Champagne brut FAUCHON 750 ml.

LES MAGNIFIQUES

DE 130 € À 400 €

L'Absolu FAUCHON

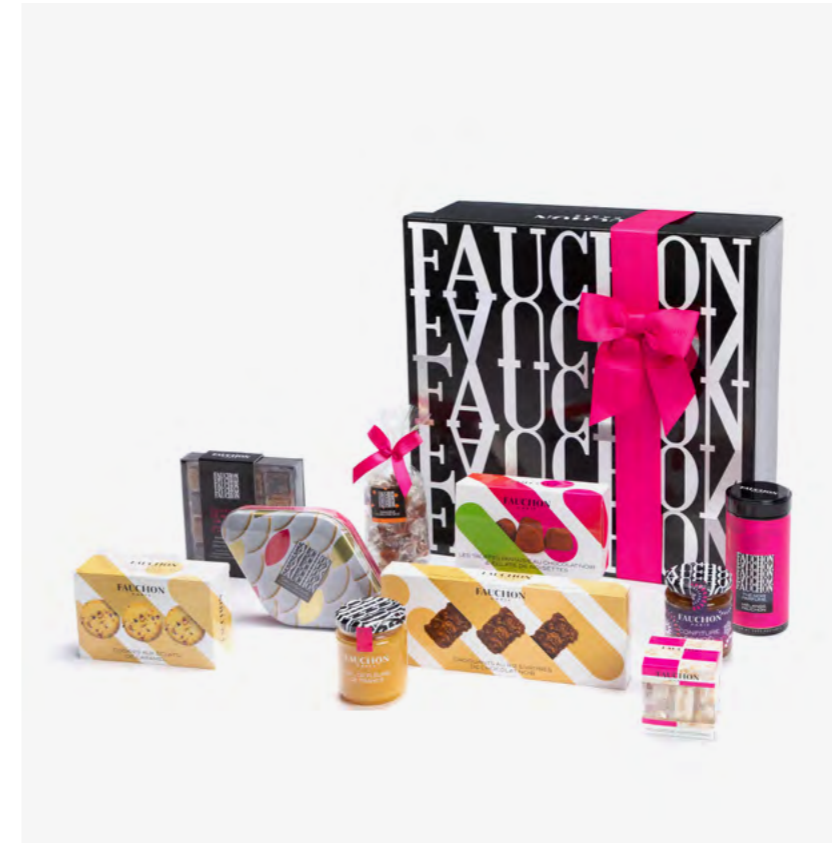
146,92 € HT

155,00 € TTC

REF : 1019602

Coffret contenant :

Écrin 24 chocolats Fabuleux Pralinés 210 g,
Crocantes enrobées aux 3 chocolats 100 g,
Cookies agrumes 100 g,
Biscuits salés cantal et épices 80 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,
Rillettes de saumon 80 g,
Rillettes de Saint-Jacques à la bretonne 80 g.



Passion FAUCHON

133,33 € HT

160,00 € TTC

REF : 1019603

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 abricot amande tonka 250 g,
Miel de fleurs de France 250 g.



Sublime FAUCHON

156,67 € HT

188,00 € TTC

REF : 1019605

Coffret contenant :

Écrin 15 chocolats Fabuleux Pralinés 130 g,
Truffes au chocolat noir 100 g,
Caramels au beurre salé 120 g,
Cookies 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 200 g,
Terrine de canard 100 g,
Rillettes de saumon 80 g,
Rillettes de Saint-Jacques à la bretonne 80 g.



Chic'issime FAUCHON

162,50 € HT

195,00 € TTC

REF : 1019604

Coffret contenant :

Biscuits salés cantal et épices 80 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 pot 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.



Coffret by FAUCHON

200,00 € HT

240,00 € TTC

REF : 1019606

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.

13 Desserts FAUCHON**208,33 € HT**

250,00 € TTC

REF : 1019902

Coffret contenant :

Écrin 15 chocolats Fabuleux Pralinés 130 g,
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,
8 marrons glacés sous vide boîte 160 g,
Collection de 16 pâtes de fruits 210 g,
Biscuits croquants chocolat et riz soufflé 100 g,
Cookies éclats de caramel 100 g,
Gâteau moelleux aux amandes 240 g,
Assortiment de crêpes dentelles 82 g,
Navettes provençales 120 g,
Canistrelli au citron 125 g.

**Boîte chapeau Sélection FAUCHON****275,00 € HT**

330,00 € TTC

REF : 1019607

Boîte chapeau contenant :

Écrin 15 chocolats Fabuleux Pralinés 130 g,
Calissons d'Aix en Provence 235 g,
8 marrons glacés sous vide boîte 160 g,
Biscuits croquants chocolat et riz soufflé 100 g,
Cookies noisettes et pépites de chocolat 100 g,
Mini-crêpes chèvre romarin 60 g,
Tartinable poivron et mascarpone 90 g,
Tartinable courgette et fromage de chèvre 90 g,
Foie gras de canard entier 130 g,
Terrine de canard 100 g,
Rillettes de Saint-Jacques à la bretonne 80 g,
Champagne brut FAUCHON 750 ml.

**Boîte chapeau Exclusive FAUCHON****329,17 € HT**

395,00 € TTC

REF : 1019608

Boîte chapeau contenant :

Écrin 24 chocolats Fabuleux Pralinés 210 g,
Truffes au chocolat noir et crêpe dentelle 100 g,
Calissons d'Aix en Provence 235 g,
8 marrons glacés sous vide boîte 160 g,
Collection de 16 pâtes de fruits 210 g,
Cookies noisettes et pépites de chocolat 100 g,
Biscuits salés cantal et épices 80 g,
Biscuits salés parmesan et basilic 100 g,
Gelée au champagne 115 g,
Foie gras de canard entier
du Sud-Ouest truffé à 5 % 90 g,
Foie gras de canard entier 130 g,
Champagne blanc de blancs FAUCHON 75 cl.



LES FOLIES

AU-DELÀ DE 400 €

Coffret Collection FAUCHON

412,50 € HT
495,00 € TTC
REF : 1019609

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 sous vide boîte 160 g,
Collection de 16 pâtes de fruits 210 g,
Thé Mélange FAUCHON 100 g,
Biscuits croquants chocolat et riz soufflé 100 g,
Biscuits salés cantal et épices 80 g,
Biscuits salés parmesan et basilic 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 75 cl.



Photo non contractuelle.



MALLES FAUCHON

Malle Sélection FAUCHON

708,33 € HT
850,00 € TTC
REF : 1019610

Malle contenant :

Écrin chocolats 15 fabuleux praliné 130 g,
Truffes au chocolat noir 100 g,
Caramels au beurre salé 120 g,
Nougats de Montélimar 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,
Confiture abricot amande tonka 250 g,
Miel de fleurs de France 250 g,
Biscuits salés cantal et épices 80 g,
Biscuits salés parmesan et basilic 100 g,
Tartinable artichaut et fromage frais 90 g,

Compotée Figue violette de Provence 105 g,
Huile d'olive vierge – olives mûrées AOC 375 ml,
Vinaigre balsamique de Modène 8 ans 25 cl,
Foie gras de canard entier 130 g,
Foie gras d'oie entier 180 g,
Rillettes de coquilles Saint-Jacques 80 g,
Rillettes de crabe 80 g,
Fruitillant à la pomme bio
et framboise 750 ml,
Champagne Blanc de Blancs 75 cl.

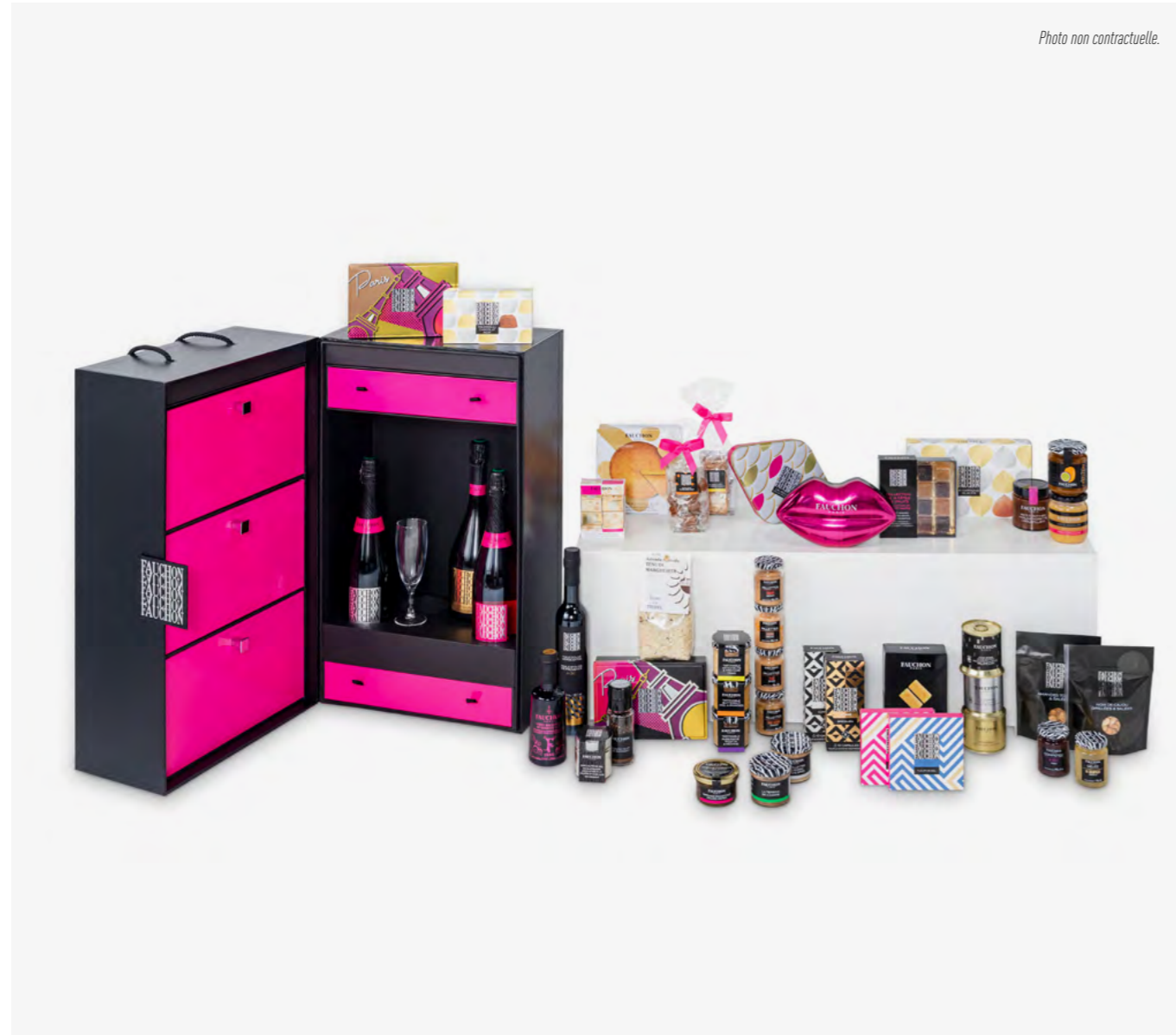


Photo non contractuelle.

Malle Exclusive FAUCHON
 à partir de 1 000 € HT
 REF : 1019611
 Composition à réaliser à la demande.

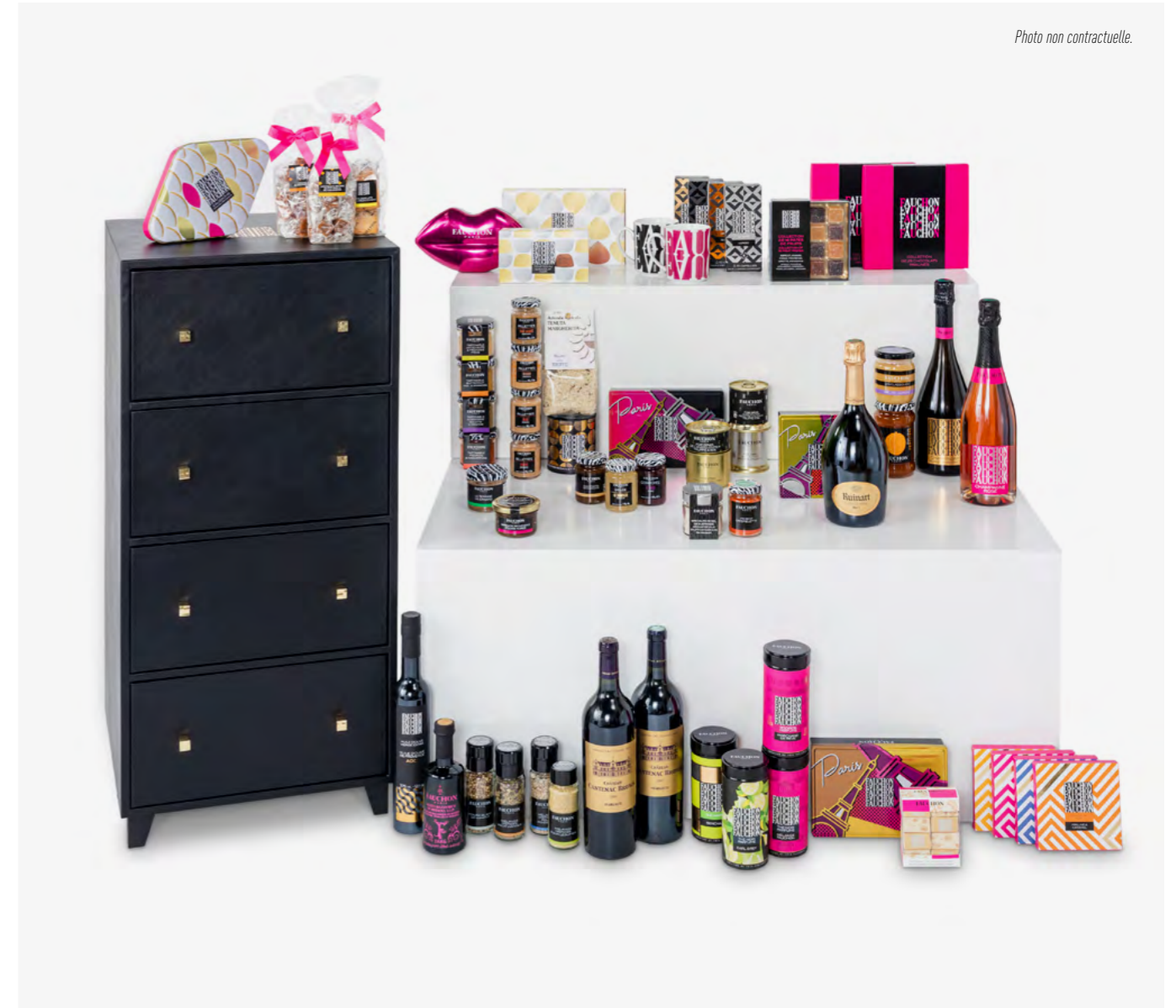


Photo non contractuelle.

Malle Merveilles FAUCHON
 à partir de 1 500 € HT
 REF : 1019612
 Composition à réaliser à la demande.

COLLECTIONS CHOCOLATS



FABULEUX PRALINÉS

Écrin 8 chocolats
Fabuleux Pralinés 70 g
17,06 € HT
18,00 € TTC
REF : 1019335



Écrin 15 chocolats
Fabuleux Pralinés 130 g
27,49 € HT
29,00 € TTC
REF : 1019336



Écrin 24 chocolats
Fabuleux Pralinés 210 g
37,91 € HT
40,00 € TTC
REF : 1019337



SAVO /OIR- 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.



CHOCOLATS COLLECTION

Écrin 8 chocolats
Collection 70 g
17,06 € HT
18,00 € TTC
REF : 1019327

Écrin 15 chocolats
Collection 130 g
27,49 € HT
29,00 € TTC
REF : 1019328

CHOCOLATS COLLECTION

Écrin 24 chocolats
Collection 210 g
37,91 € HT
40,00 € TTC
REF : 1019329



Écrin 36 chocolats
Collection 320 g
50,24 € HT
53,00 € TTC
REF : 1019330



Écrin 54 chocolats
Collection 490 g
76,78 € HT
81,00 € TTC
REF : 1019333



CHAMPAGNE ET CHOCOLATS



Champagne FAUCHON 375 ml
et écrin 8 chocolats
Fabuleux Pralinés 70 g
37,06 € HT
38,00 € TTC
REF : 1014455 / 1019335



Champagne Brut FAUCHON
750 ml et écrin 15 chocolats
Fabuleux Pralinés 130 g
56,66 € HT
64,00 € TTC
REF : 1005428 / 1019336



Champagne Brut FAUCHON
750 ml et écrin 24 chocolats
Fabuleux Pralinés 210 g
67,08 € HT
75,00 € TTC
REF : 1005428 / 1019337

CHAMPAGNE ET CHOCOLATS

Champagne Brut FAUCHON
750 ml et écrin 36 chocolats
Collection 320 g
79,41 € HT
88,00 € TTC
REF : 1005428 / 1019330



Champagne Brut FAUCHON
750 ml et écrin 54 chocolats
Collection 490 g
105,95 € HT
116,00 € TTC
REF : 1005428 / 1019333



Coffret Champagne Brut
FAUCHON Magnum
et 30 chocolats 240 g
141,67 € HT
170,00 € TTC
REF : 1015085



Coffret Champagne
Brut FAUCHON 750 ml
et 30 chocolats 240 g
100,00 € HT
120,00 € TTC
REF : 1015084





4

LES COCON
FISERIES

Billes chocolatées noires
et framboises 150 g

18,96 € HT
20,00 € TTC
REF : 1019907



Mendiants 120 g

18,96 € HT
20,00 € TTC
REF : 1019908



Gianduja 160 g

18,96 € HT
20,00 € TTC
REF : 1019906



PETITS ASSORTIMENTS

Grignotage chocolaté T1

Assortiment chocolaté 165 g
18,96 € HT
20,00 € TTC
REF : 1016182



Variation Florale

Assortiment
de confiseries 110 g
18,33 € HT
22,00 € TTC
REF : 1019644



Variation T1

Assortiment
de confiseries 165 g
18,33 € HT
22,00 € TTC
REF : 1018460



GRANDS ASSORTIMENTS

Grignotage chocolaté T2

Assortiment
chocolaté 440 g

42,65 € HT

45,00 € TTC

REF : 1018463



Cœur

Assortiment
de confiseries 700 g

61,61 € HT

65,00 € TTC

REF : 1018476

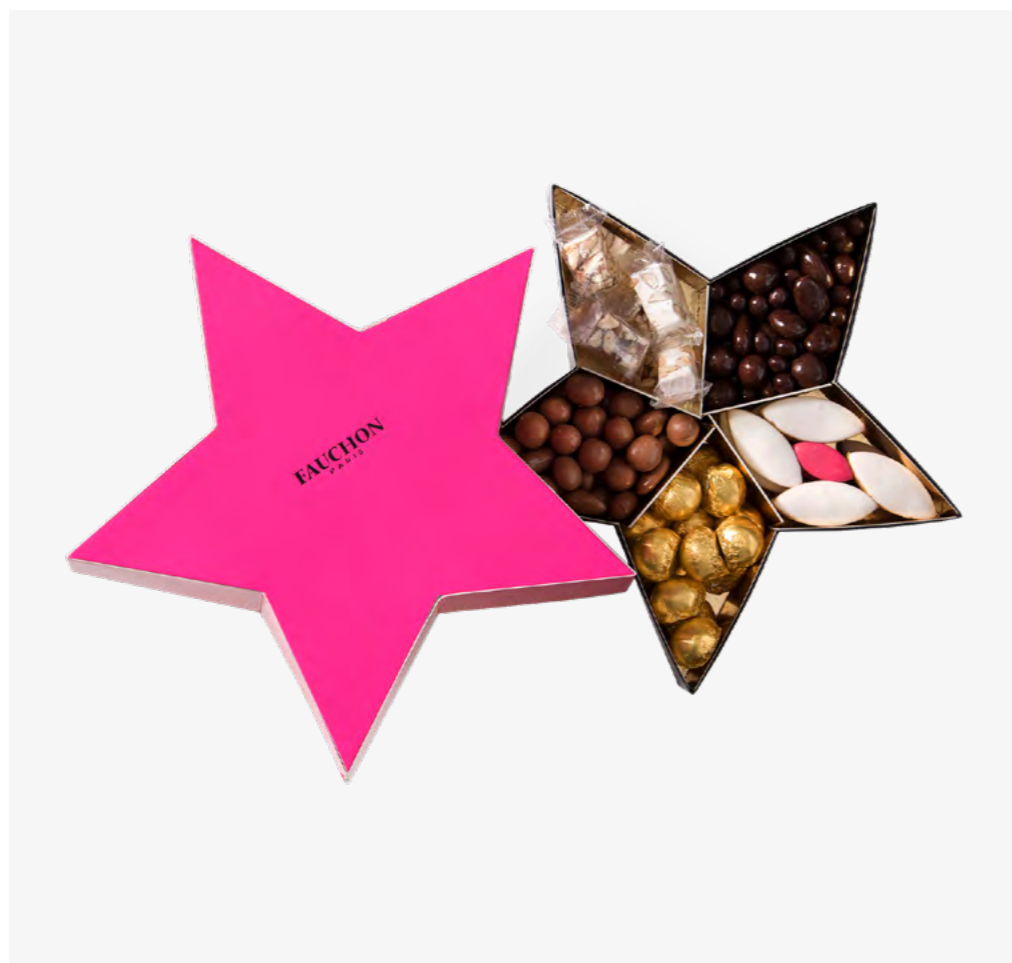
Étoile

Assortiment
de confiseries 670 g

62,50 € HT

75,00 € TTC

REF : 1018464



COMBINAISSONS À L'INFINI



ÉDITIONS LIMITÉES : COMPOSITIONS DISPONIBLES D'OCTOBRE À JANVIER SELON LES STOCKS DISPONIBLES.



ÉDITIONS LIMITÉES : COMPOSITIONS DISPONIBLES D'OCTOBRE À JANVIER SELON LES STOCKS DISPONIBLES.

TIROIRS À COMBINER

Tiroir Pyramide

Assortiment de confiseries :
gianduja et mendiants
chocolat noir et lait 350 g

37,91 € HT

40,00 € TTC

REF : 1019885



Tiroir Damier

Assortiment de pâtes de fruit
et chocolats 1 090 g

62,50 € HT

75,00 € TTC

REF : 1019887



Tiroir Epis

Assortiment de confiseries :
chocolats et calissons 390 g

49,17 € HT

59,00 € TTC

REF : 1019886



ÉDITIONS LIMITÉES : COMPOSITIONS DISPONIBLES D'OCTOBRE À JANVIER SELON LES STOCKS DISPONIBLES.

SAVOIR-FAIRE

Écrins et coffrets prêts à emporter ou à combiner... Autant de joies et d'invitation à la fête, pour petites et grandes occasions. Toutes les recettes de confiseries FAUCHON sont confectionnées selon des procédés artisanaux et composées 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.



Tiroir Or

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

58,33 € HT

70,00 € TTC

REF : 1019888

Tiroir 18 macarons

38,86 € HT

41,00 € TTC

REF : 1016560

ÉDITIONS LIMITÉES : COMPOSITIONS DISPONIBLES D'OCTOBRE À JANVIER SELON LES STOCKS DISPONIBLES.



ASSORTIMENTS ET PLATEAUX

Plateau F

Assortiment de confiserie, 1 450 g, 137 pièces
sur un plateau FAUCHON en acrylique.

150,00 € HT

180,00 € TTC

REF : 1019645

ÉDITIONS LIMITÉES : COMPOSITIONS DISPONIBLES D'OCTOBRE À JANVIER SELON LES STOCKS DISPONIBLES.



ALESSI

Bonheurs

Assortiment de confiseries, 1 450 g, 152 pièces
sur plateau en acier inoxydable 18/10, diamètre 40 cm,
design Alessi, gravé « FAUCHON Paris ».

375,00 € HT

450,00 € TTC

REF : 1019889

ÉDITIONS LIMITÉES : COMPOSITIONS DISPONIBLES D'OCTOBRE À JANVIER SELON LES STOCKS DISPONIBLES.

LES MACARONS CARBONIS



55

DÉCOR MACARON

Coffret 8 macarons
20,85 € HT
 22,00 € TTC
 REF : 1014456



Coffret 12 macarons
29,38 € HT
 31,00 € TTC
 REF : 1014467



Coffret 16 macarons
38,86 € HT
 41,00 € TTC
 REF : 1014466



SAVOIR-FAIRE

FAUCHON présente sa collection de macarons, fruit 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'orfèvrerie culinaire. Nos macarons se composent d'une coque moelleuse meringuée et parfumée à l'amande et d'un cœur crémeux aux parfums subtils.



DÉCOR PARIS

Coffret 8 macarons
20,85 € HT
 22,00 € TTC
 REF : 1014455

Coffret 12 macarons
29,38 € HT
 31,00 € TTC
 REF : 1014517

DÉCOR FAUCHON



Coffret 16 macarons
38,86 € HT
 41,00 € TTC
 REF : 1014427



Coffret 32 macarons
66,35 € HT
 70,00 € TTC
 REF : 1014994



CHAMPAGNE ET MACARONS

Champagne
 FAUCHON 375 ml
 et coffret 8 macarons
 Décor Paris
37,52 € HT
 42,00 € TTC
 REF : 1014455 / 1005521

Champagne Brut
 FAUCHON 750 ml
 et coffret 12 macarons
 Décor Paris
58,55 € HT
 66,00 € TTC
 REF : 1005428 / 1014517

Champagne Brut
 FAUCHON 750 ml
 et coffret 16 macarons
 Décor Macaron
68,03 € HT
 76,00 € TTC
 REF : 1005428 / 1014466

Champagne Brut
 FAUCHON 750 ml
 et coffret 32 macarons
 Décor Fauchon
95,52 € HT
 105,00 € TTC
 REF : 1005428 / 1014994



66

LA

CAV

CAVEI



CHAMPAGNE FAUCHON 375 ML

Champagne FAUCHON
brut 375 ml
16,67 € HT
20,00 € TTC
REF : 1005521

Champagne FAUCHON
rosé 375 ml
20,83 € HT
25,00 € TTC
REF : 1005522

Champagne FAUCHON
Blanc de Blancs 375 ml
26,50 € HT
31,80 € TTC
REF : 1017394



CHAMPAGNE FAUCHON 750 ML

Champagne FAUCHON
brut 750 ml
29,17 € HT
35,00 € TTC
REF : 1005428

Champagne FAUCHON
rosé 750 ml
40,00 € HT
48,00 € TTC
REF : 1005523

Champagne FAUCHON
Blanc de Blancs 750 ml
50,00 € HT
60,00 € TTC
REF : 1017235



AUTRES
CHAMPAGNES



Champagne Ruinart R
brut 750 ml
45,83 € HT
55,00 € TTC
REF : 1006850



Champagne Roederer
Coll 242 750 ml
45,83 € HT
55,00 € TTC
REF : 5700000



Champagne FAUCHON
brut 1500 ml
64,17 € HT
77,00 € TTC
REF : 1005524

Champagne FAUCHON
Blanc de Blancs 1500 ml
100,00 € HT
120,00 € TTC
REF : 1017392

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

I. PRÉAMBULE FAUCHON

Précise que ses ventes sur le catalogue « Cadeaux FAUCHON » (ci-après « le Catalogue ») sont exclusivement réservées aux personnes morales pour les besoins de leurs activités professionnelles disposant d'une adresse de livraison située dans l'une des zones desservies par FAUCHON. Toute commande ne correspondant pas à des besoins tels que définis à l'alinéa précédent sera refusée sans aucune formalité par FAUCHON. Les présentes conditions générales de vente et les conditions particulières de vente propres à chacun des articles proposés dans le Catalogue régissent seules les relations entre la société FAUCHON (société par actions simplifiée au capital de 8.000.000 €, dont le siège social est sis à 75002 Paris, 8 rue Volney, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Paris sous le numéro 326 315 462, identifiée sous le numéro de TVA intracommunautaire FR 88 328 315 462) et ses clients, à l'exception de toutes autres conditions.

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 conditions générales de vente FAUCHON et des conditions particulières de sa commande (articles commandés tels que présentés sur le Catalogue dans la limite des quantités éventuellement mentionnées, dénomination, prix, composants, etc.)

III. PRODUITS

Chaque article proposé sur le Catalogue fait l'objet d'une part, d'une présentation sommaire indiquant sa dénomination, sa quantité et son prix, et, d'autre part, d'une présentation plus détaillée, en fin de catalogue, de ses caractéristiques essentielles. 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 présente dans le Catalogue.

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 jusqu'au 31 août 2023. 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 du produit équivalent étant en 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

Sous la réserve visée à l'alinéa suivant, la commande du client est considérée comme ferme et définitive dès réception par FAUCHON de son bon de 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 refus de paiement partiel ou total, la commande ne sera pas prise en considération et le client en sera informé par mail ou téléphone. Les informations énoncées par le client lors de la prise de commande engagent celui-ci : en cas d'erreur du client dans le libellé de ses coordonnées ou de celles du lieu de livraison, notamment son nom, prénom, adresse, numéro de téléphone, adresse électronique, code porte, étage ayant pour conséquence la perte et/ou la destruction des produits, le client restera responsable de leur paiement.

VI. PRIX

Tous les prix indiqués sur notre Catalogue sont exprimés en euros. Ils sont valables jusqu'au 31 août 2023. 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 dans ses magasins ou sur son site Internet pourront être différents des prix du Catalogue sans que cela ne lie FAUCHON. Le client ne pourra revendiquer l'acquisition des produits Catalogue au prix magasins ou prix internet et inversement.

VII. PAIEMENT

Le paiement peut être effectué :
— par chèque bancaire : seuls les chèques émis par une banque domiciliée en France et libellés en euros sont acceptés. Ils doivent être libellés à l'ordre de FAUCHON et adressés à : FAUCHON SAS – Département Cadeaux et Entreprises, 8 rue Volney - 75002 Paris. – 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 à l'adresse de facturation.

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, accompagné du règlement, selon les modes autorisés, de l'intégralité du prix des produits et frais de transport. Tous les événements considérés par la législation et la jurisprudence comme cas de force majeure, qui tendraient à empêcher ou à rendre exorbitante l'exécution d'approvisionnement, constituent, de convention expresse, une cause de suspension ou d'extinction des obligations de FAUCHON, sans indemnité au profit du client, si l'évènement se prolonge au-delà d'un délai de quinze (15) jours. FAUCHON informera le client par tout moyen approprié de l'existence d'un tel évènement afin de permettre à ce dernier de se désengager de sa commande moyennant une simple réponse par voie de courrier.

8.2 Conditions spécifiques aux macarons Les macarons sont livrés chez le destinataire, du mardi au vendredi et uniquement en FRANCE METROPOLITAINE, 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 72 heures 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.

8.3 Frais Les frais de livraison sont détaillés sous la rubrique « Frais de port » du Catalogue.

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 2022 devra impérativement avoir été reçue, accompagnée de son règlement, au plus tard le 6 décembre 2022.

8.4.2 Hors de 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 Département Cadeaux et 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 accompagné 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 jours suivant la réception de la lettre de dénonciation par virement bancaire ou par chèque. En conséquence, toute livraison effectuée dans les soixante 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 dégage toute responsabilité juridique 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, courrier électronique, télécopie...) 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 de la garantie légale des vices cachés sur les produits vendus. A la condition que l'acheteur fasse la preuve du défaut caché et qu'il agisse dans le délai de deux ans imposés par l'article 1648 du code civil, le vendeur doit légalement en réparer toutes les conséquences.

XI. SERVICE RELATIONS CLIENTS

Pour toute difficulté ou information complémentaire, le client pourra contacter le département Cadeaux soit par téléphone au +33 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 et réservations. 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. Conformément à la réglementation applicable en matière de protection des données à caractère personnel (découlant à compter du 25 mai 2018 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 : dpo@fauchon.fr ou en écrivant au siège social de la Société FAUCHON. Le Client pourra également introduire une réclamation auprès de la CNIL, FAUCHON, Responsable de Traitement – a désigné Cécile MICHEL, dpo@fauchon.fr, 8 rue Volney 75002 Paris en qualité de Délégué à la Protection des Données.

XIII. PROTECTION DES MINEURS

Il est rappelé que, conformément aux dispositions de l'article L. 3342-1 du Code de la Santé Publique, la vente d'alcool à des mineurs est interdite. Toute personne passant commande sur le Catalogue s'engage par conséquent à avoir dix-huit ans révolus 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, étant précisé que les délais pour agir judiciairement ne sont pas interrompus durant la période de recherche d'une solution amiable.

XV. MENTION LÉGALES

Société FAUCHON SAS Président : Monsieur Samy Vischel Société par actions simplifiée au capital de 8.000.000 €. Siège : 8 rue Volney – 75002 Paris – Siren : 326 315 462 RCS Paris Service clientèle : Tél. : +33 1 70 39 38 00 ; Fax : 33 1 70 39 74 10 ; E-mail : cadeaux@fauchon.fr Numéro de déclaration CNIL : 112 72 14 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, © Géraldine Martens, © Florent Tanet, © Stéphane De Bourgies

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. Pages 14, 16, 25, 26, 28, 29, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 45, 46, 47, 65, 68, 69, 70 et 71.



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