



14 rue de l'Helvétie
25500 Morteau - France

03 81 43 70 18
info@simonsaveurs.fr

Bon de commande MORTEAU

N°

Nom Prénom

Date de retrait Heure

Tél. Vendeur

Noël 2025 - Morteau

désignation	nb pièces	prix unitaire	prix total
AMUSE-BOUCHES FROIDS			
Plateau Festif (20p.)		32,50€	
Pain Surprise Festif (48 p.)		43,50€	
Plateau Croq'chaud (20p)		34,00€	
ENTRÉES FROIDES (prix à la pièce)			
Bûchette Festives Foie gras et fruits secs		7,50€	
Dôme Festif de saumon		7,50€	
POISSONS FROIDS (prix par personne)			
Médaille de Saumon		10,90€	
1/2 Queue de Langouste des Caraïbes		25,00€	
1/2 Langouste à la Parisienne		29,90€	
Terrine de St Jacques		10,50€	
Saumon Fumé Maison (100g)		11,50€	
NOS FOIES GRAS MAISONS (prix par personne)			
Foie Gras de Canard (60 g)		10,90€	
Foie Gras d'Oie (60 g)		12,90€	
Foie Gras de Canard Truffé (50 g)		15,50€	
FRUITS DE MER			
Homard Cuit Entier		29,00€ /pièce	
Bourriche d'huîtres Marennes Oléron		33,50€/bourriche	
ENTRÉES CHAUDES (prix par personne)			
Coquilles St Jacques		11,50€	
Escargots Romanzini		10,80€ les 12	
Croûte Morilles (250g)		12,50€	
Croûte Forestière (250g)		10,50€	
POISSONS CHAUDS (prix par personne)			
Pavé de Sandre		13,80€	
Pavé de Turbot		14,50€	
Cassolette Duo St Jacques		15,50€	
VIANDES CHAUDES (prix par personne)			
Filet de Canard		9,50€	
Poulet de Bresse		14,50€	
Mignon de Veau Comtois		12,90€	
Médaille de Chapon Rôti		12,50€	
Filet de Boeuf sauce Vin Jaune		15,80€	
Filet de Boeuf sauce Morilles		15,80€	
Tournedos de cerf		15,80€	
GARNITURES (prix par personne)			
Pomme Paille		3,00€	
Gratin Dauphinois		4,20€	
Boîte chaude de Potimarrons		3,80€	
Risotto Crémeux aux Petits légumes		4,20€	
Trilogie de Mini Garnitures		6,20€	

désignation	nb pièces	prix unitaire	prix total
LA CAVE À FROMAGES			
Plateau de fromages assorti		5,50€/pers	
LA CAVE À VINS (la bouteille)			
Effévescents	François Montand Brut Blanc de Blanc	8,50€	
	François Montand Demi sec	8,50€	
	Ice Blanc	9,90€	
	Ice Rosé	9,90€	
Champagne	Billecart Salmon	<input type="checkbox"/> Réserve <input type="checkbox"/> Rosé <input type="checkbox"/> Blanc	
	Ruinart	<input type="checkbox"/> Brut <input type="checkbox"/> Rosé <input type="checkbox"/> Blanc	
	Ruinart demi bouteille	<input type="checkbox"/> Brut <input type="checkbox"/> Rosé <input type="checkbox"/> Blanc	
Moelleux	Côtes de Gascogne Cadettes de Fitères	8,50€	
	Muscat de Noël Dom Brial	10,50€	
TOTAL COMMANDE*		①	
VOLAILLES FERMIERES CRUES		②	Acompte 50€
Farce nature		26,50€/kg	
Farce marrons		30,50€/kg	
Farce foie gras		34,50€/kg	
Mini chapon (4/6 pers.)		27,50€/kg	selon poids
Poulet de Bresse (4/6 pers.)		26,50€/kg	selon poids
Poularde du Gers (6/8 pers.)		23,90€/kg	selon poids
Pintadou (6/8 pers.)		29,90€/kg	selon poids
Chapon Fermier Jaune (8/10 pers.)		21,90€/kg	selon poids
Poularde Jaune (8/10 pers.)		22,90€/kg	selon poids
Dinde de Bresse (8/10 pers.)		35,90€/kg	selon poids
Chapon Bastide (10/12 pers.)		27,90€/kg	selon poids
Dinde du Gers (10/12 pers.)		25,50€/kg	selon poids
Chapon de Bresse (10/12 pers.)		Sur commande, nous consulter	
Poularde de Bresse (10/12 pers.)		Sur commande, nous consulter	
FONDUES ET PIERRADES		③	Acompte 20€
<input type="checkbox"/> Fondue Chinoise / Nombre de personnes : <input type="checkbox"/> Bœuf <input type="checkbox"/> Dinde <input type="checkbox"/> Bœuf et dinde			
<input type="checkbox"/> Fondue Bourguignonne bœuf / Nombre de personnes :			
<input type="checkbox"/> Fondue Paysanne dinde / Nombre de personnes :			
<input type="checkbox"/> Pierrade à composer / Nombre de personnes : <input type="checkbox"/> Bœuf <input type="checkbox"/> Veau <input type="checkbox"/> Dinde <input type="checkbox"/> Canard <input type="checkbox"/> Porc <input type="checkbox"/> Poulet <input type="checkbox"/> Lard fumé (nombre de tranches :)			
TOTAL ACOMPTE ① + ② + ③			<input type="checkbox"/> Chèque <input type="checkbox"/> Espèces

Toute commande sera ferme et définitive, aucuns changements ou annulations ne seront possibles.
Commandes garanties jusqu'au 18/12, au delà, dans la limite des stocks disponibles.

*Pour toute commande un acompte de 50% du montant total vous sera demandé à la commande, en chèque ou en espèces, aucune CB ne sera acceptée.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE - COMMANDES

1. OBJET

L'entreprise Simonsaveurs a pour activité la fabrication artisanale et la vente de produits de charcuterie et de plats cuisinés, entrées, entremets et desserts.

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toute commande de produits conclue avec un client particulier au sein des boutiques situées à Morteau et Valdahon

Le client déclare avoir pris connaissance des présentes conditions générales de vente (CGV) et les avoir acceptées. Toute commande vaut donc acceptation sans restriction ni réserves des présentes CGV.

2. PRIX ET RÈGLEMENT

Les prix des produits commercialisés par Simonsaveurs sont ceux en vigueur à la date de l'enregistrement effectif de la commande. Ils sont affichés en boutique ainsi que sur la carte de fin d'année établie par l'entreprise. La TVA applicable aux produits alimentaires livrés est de 5,5 % (y compris les frais de livraison éventuellement facturés), sans autre prestation de service accessoire et de 20 % dans le cas contraire (service du repas, plats apprêtés et réchauffés à domicile). Les boissons alcoolisées sont soumises au taux de TVA de 20 %.

La commande ne devient définitive qu'après paiement d'un acompte égal à 50 % de son montant, le solde étant payable au moment du retrait des produits en boutique ou de leur livraison.

3. REPORT - DÉSISTEMENT - ANNULATION

L'acompte versé lors de la commande sera conservé par l'entreprise Simonsaveurs en cas d'annulation de la commande ou de demande de report par le client pour quelque cause que ce soit, y compris motif lié à l'épidémie de Covid 19, celle-ci ne pouvant en aucun cas être considérée comme un cas de force majeure.

En cas de variation à la baisse du volume de la commande, notifiée moins de 10 jours avant la remise de celle-ci, la facturation sera établie sur la base initialement indiquée. **Commandes garanties jusqu'au 20/12, au delà, dans la limite des stocks disponibles.**

4. REMISE DE LA COMMANDE

La remise des produits commandés s'effectue dans les conditions suivantes :

- Retrait en boutique le jour convenu lors de la commande, aux horaires d'ouverture du magasin soit : voir Carte
- Livraison : la livraison de la commande peut être assurée sans frais supplémentaire par l'entreprise dans les zones géographiques suivantes : Val de Morteau
- (Aucune livraison du 01/12 au 31/12)
- En dehors, elle est facturée au tarif de 50€. La demande de livraison doit être faite impérativement lors de la commande pour être prise au compte.

5. RESPONSABILITÉ

Une information est assurée par l'entreprise Simonsaveurs sur la présence d'allergènes dans les produits alimentaires souhaités par le client au moment de la prise de commande (céréales contenant du gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait/lactose, sulfites, sésame, lupin, arachides et mollusques). Le client s'oblige à signaler expressément dès la commande à Simonsaveurs toute contre-indication à ce sujet.

Le client prendra les dispositions nécessaires à la bonne conservation des produits après leur retrait en boutique ou leur livraison de manière notamment à respecter la chaîne du froid.

L'entreprise Simonsaveurs. Ne pourra être tenue pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits (réchauffage, présentation, cuisson ...), tous les conseils nécessaires étant donnés au client sur ce point lors de la remise de la commande.

6. CLAUSE PARTICULIÈRE COVID-19

Toute l'équipe de l'entreprise Simonsaveurs est pleinement mobilisée pour garantir le strict respect des consignes sanitaires (port du masque, gestes barrières, distanciation, renforcement du plan de nettoyage et désinfection) prescrites par les autorités gouvernementales dans le cadre de l'épidémie de Covid-19.

Concernant l'accueil de la clientèle et afin de préserver la santé de nos clients et de notre équipe, il est demandé de respecter impérativement les mesures suivantes :

- Limitation du nombre de personnes en boutique,
- Et respect d'une distanciation d'un mètre avec autrui
- Utilisation lors de l'entrée dans la boutique du gel hydroalcoolique mis à disposition
- Port du masque obligatoire dans le magasin

Le client déclare de son côté avoir une parfaite connaissance des gestes barrières ainsi que des consignes sanitaires à respecter dans le département et s'engage à les respecter. Il décharge l'entreprise Simonsaveurs de toute responsabilité à ce sujet concernant notamment le déroulement du repas qu'il entend organiser à son domicile, ou dans le lieu choisi par lui, avec tout ou partie des produits commandés.

7. RÉCLAMATION

Toute réclamation éventuelle doit être portée à la connaissance de l'entreprise Sarl Simonsaveurs par écrit à l'adresse suivante : 14 Rue de L'Helvétie 25500 Morteau.

Dans un délai de 10 jours à compter de la remise de la commande pour pouvoir être prise en compte.

8. LITIGES

Tous les litiges auxquels les opérations de fourniture de services conclues en application des présentes conditions générales de vente pourraient donner lieu, concernant tant leur validité, leur interprétation, leur exécution, leur résiliation, leurs conséquences et leurs suites et qui n'auraient pas pu être résolus à l'amiable entre le Prestataire et le Client, seront soumis aux tribunaux compétents dans les conditions de droit commun.

Le Client est informé qu'il peut en tout état de cause recourir à une médiation conventionnelle, notamment auprès de la Commission de la médiation de la consommation (C. consom. art. L.612-1) ou auprès des instances de médiation sectorielles existantes dont les coordonnées figurent ci-après, ou à tout mode alternatif de règlement des différends (conciliation, par exemple) en cas de contestation ;

- CM2C - Centre de la médiation de la consommation de conciliateurs de justice
14 rue Saint Jean 75017 Paris
<https://cm2c.net/>

Si l'organisation syndicale du Prestataire n'a pas adhéré au service de médiation proposé par CM2C, il appartiendra au Prestataire d'adhérer lui-même directement afin que le litige soit traité par le service de médiation.

Conformément à l'article 14 du règlement (UE) n° 524/2013 du Parlement européen et du Conseil du 21 mai 2013 relatif au règlement en ligne des litiges de consommation et modifiant le règlement (CEE) n° 2006/2004 et la directive n° 2009/22/CE, le Client est également informé de l'existence d'une plateforme de règlement en ligne des litiges (« RLL ») entre consommateurs et professionnels accessible à l'adresse suivante : <http://ec.europa.eu/odr>.

9. Protection Des Données A Caractère Personnel

Dans le cadre de la fourniture de la prestation, le Prestataire est conduit à solliciter des données personnelles concernant le Client.

Ces données font l'objet d'un traitement par la Société, représentée par M. Simon, en sa qualité de Gérant, considérée comme étant le responsable de ces traitements.

En signant le présent contrat, le Client autorise la Société à collecter, enregistrer et stocker ces données qui ne seront traitées et utilisées que dans la mesure de ce qui est nécessaire à l'exécution du contrat, à l'accomplissement par la Société des obligations qui lui incombent et dans la limite des délais de prescription applicables.

En application des dispositions législatives et réglementaires en vigueur et des articles 12 à 23 du règlement général sur la protection des données (RGPD) du 27 avril 2016, le Client bénéficie de droits d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou de limitation de leur utilisation. Le Client peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer à leur traitement.

Ces droits peuvent être exercés en s'adressant :

- à M. Simon en lui adressant un e-mail à l'adresse suivante : info@simonsaveurs.fr

En cas de difficultés liées à la gestion de ses données, le Client a enfin la possibilité d'introduire une réclamation auprès de la Cnil :

tél : 01 53 73 22 22 - site internet : www.cnil.fr