

# chocofactory

## Catalogue 2024



# À PROPOS DE NOUS

Plaisirs et qualité les plus

Chocofactory est une entreprise de pratique commerciale qui propose des stages et des programmes de perfectionnement pour les professionnels du commerce à la recherche d'un emploi sur mandat du SECO et du département de l'économie et du travail du canton de Lucerne. Depuis plusieurs années, il offre également des places des services sociaux à la réinsertion.

En tant qu'étude, nous agissons en réseau fermé avec des produits et des services en collaboration avec d'autres cabinets en Suisse et à l'étranger. Cela signifie que tous les processus d'affaires sont identiques aux PME et gérés selon les derniers principes d'entreprise. De cette façon, nous promouvons les compétences professionnelles décisives des participants dans les processus de travail quotidiens. Grâce à une formation continue intégrée (spécialiste et développement de la personnalité), les demandeurs d'emploi sont préparés au marché du travail. Un coaching intensif de candidature soutient la recherche d'emploi afin de permettre aux participants de réintégrer rapidement et définitivement le marché du travail.

L'entreprise de pratique chocofactory est parrainée par la Fondation Arbeitsgestaltung à Schwerzenbach.

Grâce à l'organisation European-Pen International, il est possible de travailler en réseau mondial de plus de 7000 cabinets et entreprises de pratique et de mener des activités commerciales internationales.



Webshop  
[www.chocofactory.ch](http://www.chocofactory.ch)



chocofactory Kriens



chocofactorykriens



chocofactory Kriens

**chocofactory**

Ringstrasse 25, 6010 Kriens

Telefon: +41 (0) 41 555 40 00

[info@chocofactory.ch](mailto:info@chocofactory.ch)

# Partenaires

Un grand merci à nos trois partenaires Aeschbach Chocolatier AG, Heidi Chocolaterie Suisse SA et Hug AG. Grâce à la généreuse mise à disposition d'images, d'échantillons et d'informations, ils ont apporté une contribution majeure à la création du nouveau catalogue. Nous attendons avec impatience la poursuite de la coopération.



Depuis 1972, Aeschbach Chocolatier produit des spécialités chocolatées exclusives et des produits de confiserie de la plus haute qualité au cœur de la Suisse avec des ingrédients exquis et naturels. Le chocolat est sa passion. En tant qu'entreprise familiale soucieuse de la tradition, ils vivent cette passion à la troisième génération et produisent les créations à la main et selon leurs propres recettes originales. Ils exploitent des installations modernes de production et d'événementiel, un ChocoCafé et un bistro. Dans tout cela, le ChocoWelt n'est pas à oublier - un monde d'expérience pour les entreprises, les touristes et les particuliers. En plus de leur propre boutique Choco, les clients privés et professionnels peuvent commander les tentations sucrées via la boutique en ligne.



Chez Heidi Chocolaterie Suisse SA, les clients trouveront une manufacture où les spécialités chocolatées suisses sont produites selon l'artisanat traditionnel. L'esprit pionnier, l'innovation, la qualité et la fiabilité jouent un rôle majeur chez Heidi Chocolaterie Suisse. L'entreprise met tout en œuvre pour maintenir ces traditions et maintenir l'excellente réputation de la Suisse dans le monde entier en tant que pays producteur des meilleurs produits chocolatés. Le chocolat promotionnel de Heidi Chocolaterie Suisse est un chocolat sur mesure. Sur la base des spécifications individuelles des clients, ils développent des produits spécifiques au client avec leur propre marque et logo. En tant que client, ils sont soutenus dans la commercialisation et la conception de leur matériel d'emballage, le font imprimer pour eux et le stockent si nécessaire.



L'histoire des HUG a commencé il y a 147 ans dans une boulangerie de Lucerne. Joseph Hug-Meyer a jeté les bases du succès en 1877 avec l'invention des biscottes. Läckarli, DAR-VIDA et Willisauer Ringli sont probablement parmi les produits les plus utilisés. Mais il y a aussi beaucoup d'autres friandises à découvrir. Avec la reprise de Wernli AG de Trimbach, les HUG ont pu élargir la gamme de manière optimale avec une vaste gamme de biscuits. La famille des HUG est chez elle au cœur de la Suisse. La recette de la qualité et du bon goût des produits est entre les mains des personnes qui travaillent avec eux.

# Étiquettes



Le terme biologique est un terme protégé par le règlement CE sur les produits biologiques dans toute l'UE et en Suisse. Il en va de même pour les appellations issues de l'agriculture biologique contrôlée et biologique. Les produits désignés comme biologiques doivent également répondre aux critères du règlement CE sur les produits biologiques. Cependant, il n'est pas obligatoire de les marquer avec le sceau. Les produits biologiques doivent répondre à des normes de la législation alimentaire qui vont au-delà des produits conventionnels. Seules les entreprises qui respectent pleinement les directives sont autorisées à se parer du bourgeon. Des contrôles stricts sont à la base de la garantie globale.



Le label de produits Fairtrade est synonyme de produits cultivés et commercialisés équitablement. Cela signifie que tous les ingrédients disponibles dans les conditions Fairtrade doivent être certifiés en conséquence. Cela s'applique également aux produits composites tels que le chocolat. Cela permet aux petits exploitants d'obtenir des prix plus stables et des relations commerciales à plus long terme. Les agriculteurs et les travailleurs des plantations reçoivent une prime Fairtrade supplémentaire pour les projets communautaires. Les normes contiennent également des critères pour les structures organisationnelles démocratiques, la protection de l'environnement et des conditions de travail sûres.



Le V-label est une marque internationalement reconnue et protégée pour l'étiquetage des produits et services végétariens et végétaliens. Les entreprises utilisent le label V pour assurer la transparence et la clarté. Le véganisme est une attitude et un mode de vie essentiellement éthique qui rejette l'utilisation des animaux et des produits animaux.



UTZ est un programme et un sceau d'approbation pour la culture durable. Le terme vient de la langue maya et signifie « bon ». La culture durable aide les agriculteurs, les travailleurs et leurs familles à atteindre leurs objectifs tout en aidant à protéger nos ressources naturelles – maintenant et à l'avenir.

# TABLE DE MATIÈRES

À PROPOS DE NOUS	1
PARTENAIRES	2
ÉTIQUETTES	3
PRALINÉ	5
CHOCOLAT	9
RECETTE	15
BISCUITS	16
EXCURSIONS	23
CONDITION GÉNÉRALITE	29
TVA	32



Praliné



1



2



3



4

1	<b>TRUFFE FINE AU CHAMPAGNE</b> avec une garniture champagne 3 boîtes de 12 pieces	210g	CHF 130.00 / CFL24001
2	<b>CHRIESISTEI</b> Fourré au Kirsch 2 boîtes de 16 pieces	420g	CHF 138.00 / CFL24002
3	<b>BSETZI - STEI</b> Fourré au rhum fondant 1 boîte	200g	CHF 70.00 / CFL24003
4	<b>PRALINES MAISON</b> Variation de différents Pralines 2 boîtes de 12 pieces	440g	CHF 118.00 / CFL24004

Hors TVA de 2.6%

1



2



3



4



1	<b>WILLIAMSSTÄNGELI</b> À la poire Williams 1 boîte	125g	CHF 59.00 / CFL24005
2	<b>GINSTÄNGELI</b> au gin 2 boîtes de 96g	192g	CHF 84.00 / CFL24006
3	<b>CHRIESIBLÜETE MIT ZUGER KIRSCH</b> Praliné à la cerise Zougois 1 boîte	300g	CHF 83.00 / CFL24007
4	<b>ZUGER KIRSCHSTÄNGELI</b> Chocolat noir au Kirsch Zougois 1 boîte	125g	CHF 59.00 / CFL24008

Hors TVA de 2.6%





1



2



1 **SPANKÖRBLI MIT KIRSCHSTÄNGELI**  
Corbeille de chocolat au Kirsch  
1 panier de 125g

CHF 38.00 / CFL24036

2 **GRAPPALINOS**  
Praliné à la grappa  
4 paquets de 300g 1'200g

CHF 120.00 / CFL24046

Hors TVA de 2.6%



Chocolat

5er Pack

1



3er Pack

2



3er Pack

3



1	<b>FONDUE AU CHOCOLAT</b> le meilleur chocolat noir 5 boîtes de 100g	500g	CHF 78.00 / CFL24009
2	<b>PÂTE A TARTINIER CHOCOLAT AUX NOISETTES</b> 3 pots de 200g	600g	CHF 39.00 / CFL24035
3	<b>PÂTE A TARTINIER CRIOLLORO</b> 3 pots de 200g	600g	CHF 38.00 / CFL24037

Hors TVA de 2.6%



- |   |   |                      |
|---|---|----------------------|
| 1 | <b>BIO - FAIRTRADE CHOCOLAT MANGO CHILI</b><br>3 barres de 28g / Fairtrade      84g               | CHF 12.00 / CFL24010 |
| 2 | <b>BIO - FAIRTRADE CHOCOLAT AMARETTI</b><br>3 barres de 28g / Fairtrade      84g                  | CHF 12.00 / CFL24011 |
| 3 | <b>BIO - FAIRTRADE TABLETTE DE CHOCOLAT À LA MARACUJA</b><br>3 barres de 28g / Fairtrade      84g | CHF 12.00 / CFL24012 |
| 4 | <b>BIO-FAIRTRADE TABLETTE DE CHOCOLAT À LA FRAMBOISE</b><br>3 barres de 28g / VEGAN      84g      | CHF 12.00 / CFL24020 |

Hors TVA de 2.6%

10er  
Pack

1



10er  
Pack

2



10er  
Pack

3



- |   |  |      |                       |
|---|--|------|-----------------------|
| 1 | <b>BIO SUISSE CHOCOLAT AU LAIT ENTIER</b><br>41% CACAO<br>10 barres de 75g                     | 750g | CHF 108.00 / CFL24013 |
| 2 | <b>BIO SUISSE CHOCOLAT BLOND</b><br>33% CACAO<br>10 barres de 75g                              | 750g | CHF 105.00 / CFL24014 |
| 3 | <b>BIO SUISSE CHOCOLAT AU LAIT ENTIER AU AMANDES ET MIEL</b><br>37% CACAO<br>10 paquets de 75g | 750g | CHF 108.00 / CFL24015 |

Hors TVA de 2.6%



- |   |  |      |                       |
|---|--|------|-----------------------|
| 1 | <b>VEGAN CHOCOLAT AUX NOISETTE</b><br>35% CACAO<br>10 barres de 75g      | 750g | CHF 105.00 / CFL24022 |
| 2 | <b>VEGAN CHOCOLAT NOIR AMER</b><br>70% CACAO<br>10 barres de 75g         | 750g | CHF 108.00 / CFL24024 |
| 3 | <b>VEGAN CHOCOLAT BLANC AUX AMANDES</b><br>34% CACAO<br>10 barres de 75g | 750g | CHF 108.00 / CFL24021 |

Hors TVA de 2.6%



- |   |   |      |                      |
|---|---|------|----------------------|
| 1 | <p><b>WHY NUT? LE RÊVE EN CHOCOLAT 1</b><br/>         chips au chocolat avec mélange des baies et éclats d'amandes<br/>         2x 3 boîtes de 150g</p> | 900g | CHF 59.00 / CFL24033 |
| 2 | <p><b>WHY NUT? LE RÊVE EN CHOCOLAT 2</b><br/>         chips au chocolat avec noisettes et boules de pretzel<br/>         2x 3 boîtes de 150g</p>        | 900g | CHF 59.00 / CFL24034 |

Hors TVA de 2.6%.



## BISCUITS AU CHOCOLAT DOUBLE

### Ingrédients

150 g de beurre,	farine molle de 160 g
200 g de sucre blanc,	30 g de cacao
1 Oeuf	1/2 TL Natron
1/4 TL de Sel	80 g de chocolat noir, haché grossièrement (produit p.14)
1 TL d'extrait de vanille	80 g de chocolat blanc, haché grossièrement

### Préparation

1. Mélanger le beurre, le sucre, l'œuf, le sel et la vanille jusqu'à ce qu'ils soient très crémeux.
2. Dans un autre bol, mélanger la farine, le cacao et le bicarbonate de soude et ajouter au mélange de beurre. Remuez seulement jusqu'à ce que tout se connecte. Incorporer des morceaux de chocolat hachés.
3. Étalez deux surfaces de film alimentaire et étalez la pâte l'une à côté de l'autre. Rouler dans la feuille de sorte que chaque rouleau ait un diamètre d'environ 4 cm. Placez les rouleaux de pâte au réfrigérateur pendant au moins deux heures (de préférence plus longtemps).
4. Préchauffez le four à 160°C à l'air chaud (chauffage haut/bas 180°C).
5. Retirer le papier d'aluminium de la pâte et couper en tranches d'environ 0,5 cm de large. Placer à distance sur le plateau. Si les tranches s'effritent pendant la coupe, la pâte est encore un peu trop froide pour attendre quelques minutes.
6. Temps de cuisson env. 12-15 minutes.

Source: <https://www.kuechenmomente.de/double-chocolate-cookies/#rezept>





# Biscuits

3er Pack



1

3er Pack



2

3er Pack



3

3er Pack



4

1	<b>HUG WILLISAUER RINGLI</b> Anneaux de Willisau originaux 3 sachets de 290g	870g	CHF 30.00 / CFL24042
2	<b>HUG BRÄTZELI CLASSIC</b> Bricelets nature 3 sachets de 120g	360g	CHF 17.00 / CFL24026
3	<b>HUG BRÄTZELI CHOCO</b> Bricelets aux chocolat 3 sachets de 120g	360g	CHF 19.00 / CFL24027
4	<b>HUG MERINGUES</b> Coques de Meringues 3 sachets de 120g	360g	CHF 18.00 / CFL24028

6er Pack



1

9er Pack



2

9er Pack



3

- |          |   |                               |
|----------|---|-------------------------------|
| <b>1</b> | <b>PACKAGE 3 ASSORTIERT</b><br>3 Anneaux de Willisau originaux, 3 Anneaux de Willisau au Chocolat<br>6 sachets de 290g                    | 1740g<br>CHF 59.00 / CFL24049 |
| <b>2</b> | <b>HUG PACKAGE 2 ASSORTIERT</b><br>3 Bâtons aux noisettes, 3 Anneaux de Willisau originaux,<br>3 Coques de Meringues<br>9 sachets de 150g | 1350g<br>CHF 66.00 / CFL24018 |
| <b>3</b> | <b>HUG PACKAGE 1 ASSORTIERT</b><br>3 Bricelets Classic, 3 Melange Croquant, 3 Coeur Croquant<br>aux Noisettes<br>9 sachets de 150g        | 1350g<br>CHF 66.00 / CFL24017 |

Hors TVA de 2.6%

5er Pack



- 1 **WERNLI PETIT AMOUR**  
Spécialité de biscuits avec du délicieux chocolat  
5 boîtes de 155g 775g CHF 30.00 / CFL24016

Hors TVA de 2.6%

3er Pack



1

5er Pack



2

5er Pack



3

- |   |  |                      |
|---|--|----------------------|
| 1 | <b>WERNLI ORIGINAL CHOCOLY</b><br>Biscuit fourré à la crème de chocolat<br>3 paquets de 250g      750g                                 | CHF 26.00 / CFL24030 |
| 2 | <b>WERNLI BUTTERHERZLI</b><br>Biscuit croquant au beurre<br>5 paquets de 100g      500g  | CHF 22.00 / CFL24031 |
| 3 | <b>WERNLI JAPONAIS</b><br>Biscuits aux amandes et aux blancs d'oeufs<br>fourrés à la crème de noisettes<br>5 paquets de 100g      500g | CHF 25.00 / CFL24041 |

Hors TVA de 2.6%

1



3er Pack

2



**1 WERNLI MINI CHOCO PETIT BEURRE AU LAIT**

Petits biscuits au chocolat au lait suisse

1 box de 2'300g

CHF 60.00 / CFL24025

**2 WERNLI JURA WAFFEL**

Gauffrette du Jura à la crème de Cacao

3 paquets de 250g 750g

CHF 26.00 / CFL24029

Hors TVA de 2.6%



1



2



3



4

- |   |   |                      |
|---|---|----------------------|
| 1 | <p><b>WERNLI PACKAGE ASSORTIE 1</b><br/>         3 Jura gauffrettes, 3 Chocoly<br/>         6 paquets de 250g      1'500g</p>                                   | CHF 48.00 / CFL24032 |
| 2 | <p><b>WERNLI PACKAGE ASSORTIE 2</b><br/>         3 Chocobelle, 3 Japonais<br/>         6 paquets de 100g      600g</p>  | CHF 48.00 / CFL24039 |
| 3 | <p><b>WERNLI PACKAGE ASSORTIE 3</b><br/>         3 Choco Petit Beurre, 3 Chocofin<br/>         6 paquets de 100g      600g</p>                                  | CHF 48.00 / CFL24040 |
| 4 | <p><b>DAR-VIDA PACKAGE ASSORTIE</b><br/>         4 Darvida fromage à la crème et aux herbes, 4 Darvida thym et sel<br/>         8 paquets de 46 g      368g</p> | CHF 14.00 / CFL24043 |



# Excursions



# Vol en montgolfière

## Avec lancer de Chocolat

Vol en montgolfière individuel avec lancer de chocolat, une expérience unique pour tous!

Surprenez vos invités lors d'événements tels que mariages fêtes, d'un apéritif ou événements d'entreprise. Profitez d'un apéritif au-dessus des nuages et surprenez votre invité (par exemple l'enfant qui fête son anniversaire, la personne qui fête son jubilé ou le couple qui se marie) en lui offrant une boîte de chocolat, y compris une gravure personnelle (valeur: CHF 115.-). Juste avant l'atterrissage, vous pouvez personnellement larguer 20 sacs d'argent contenant chacun 35 pièces de chocolat par mini parachute (valeur CHF 380.-) au-dessus de la tête de vos invités qui attendent. Vous décidez en exclusivité votre lieu départ et d'arrivée.



Durée du vol en ballon: 2 heures / 6 invités maximum

CHF 2'490.- / CFL24060

Hors TVA de 8.1%

# DISNEYLAND PARIS

Week-end fun et chocolaté pour toute la famille

Vous passez deux jours à Disneyland® Paris, rencontrez vos personnages Disney préférés et découvrez les différentes attractions. Au Wonderland, vous ferez un voyage culinaire autour du chocolat. À la fin du voyage, vous pourrez mouler vous-même votre personnage préféré en chocolat.



Votre forfait :  
Nuitée, petit-déjeuner et entrée à Disneyland® Paris

2 adultes + 2 enfants (jusqu'à 14 ans)

CHF 1'780.- / CFL24061

Hors TVA de 8.1%

# LE MONDE DU CHOCOLAT

## Une Destination pour toute la Famille

Le Musée du Chocolat en Suisse (Choco-Dromo, Root/Luzern)

Plongez dans le monde de la gourmandise et vivez l'univers du chocolat avec tous vos sens. Apprenez tout sur l'histoire du chocolat et sur la fabrication de nos délicieuses spécialités maison lors d'une visite interactive.



### Adulte

CHF 15.- / CFL24056

### Adulte AHV/IV

CHF 13.- / CFL24057

Par Personne à partir de 16 ans incluant un CHF 5.00 Bon valable au ChocoCafé ou au ChocoShop.

### Enfants

CHF 8.- / CFL24058

Par Enfant de 6 à 16 ans; Enfants de moins de 6 ans gratuit avec accompagnateur.

Les visites guidées ont lieu tous les Lundi de 10:00 - 11:00 Uhr.

Hors TVA de 8.1%

## VOYAGE D'ABEILLE

Wabe est un jeune Apiculteur Zurichoïse. Les essaims d'abeilles sont stationnées sur des toits plats inutilisés de la ville de Zurich.

Les Apiculteurs expérimentés expliquent la coexistence fascinante des abeilles et montrent les étapes les plus importantes directement à la ruche.

Comme point culminant de l'événement, vous recevrez notre barre de chocolat, amandes et Miel de Heidi Chocolaterie Suisse SA.



Langues: Allemand, Anglais  
Groupe de: 3Pers. - à 20 Pers. max  
Prix 2h par Personne

CHF 55.- / CFL24052

Rabais à partir de 10 Personnes: 10%  
Rabais à partir de 15 Personnes: 25%

Hors TVA de 8.1%

# DÉGUSTATION VIRTUELLE DE CHOCOLAT

Bienvenue dans le plus grand centre de réalité virtuelle d'Europe. Équipés de lunettes à la pointe de la technologie et de capteurs pour les mains et les pieds, vous et votre équipe pouvez vous immerger dans une aventure comme vous ne l'avez jamais vécue auparavant. Les effets 4D tels que le vent, la chaleur et le froid rendent l'aventure virtuelle encore plus réelle. Choisissez la mission de jeu appropriée pour votre équipe.

Au cours de votre voyage à travers les différentes saveurs, vous apprendrez comment le chocolat est fabriqué, quelles sont les différences et comment vous pouvez mieux apprécier le chocolat. Vous pouvez également en savoir plus sur la culture dans notre dégustation virtuelle de chocolat. Venez avec nous dans un monde aux nuances gustatives les plus fines et vous deviendrez de véritables experts du chocolat.



Réalisé du  
Exigence de Temps  
Emplacement

Mercredi au Dimanche  
environ 1h  
chocofactory, Kriens

Prix par Personne:  
1h par Personne  
2h par Personne

CHF 42.- / CFL24053  
CHF 65.- / CFL24054

A partir 20 Personnes à la demande, nous serions ravis vous faire une offre.

Hors TVA de 8.1%

# CONDITIONS GÉNÉRALES

## 1. Généralités

La transaction commerciale et la livraison sont effectuées exclusivement selon ces conditions générales. Celles-ci constituent la base de toutes les offres de notre catalogue actuel et valide ou de notre boutique Internet. Les dispositions suivantes des conditions générales de vente contraires ou divergentes ne sont pas applicables. Elles s'appliquent exclusivement si nous avons connaissance de conditions divergentes, telles que la livraison et la prestation. Même dans ce cas, les services sont effectués sans réserve. Si des jours ouvrables sont spécifiés comme délais, il s'agit de jours ouvrables, à l'exception des jours fériés.

## 2. Prix

Tous les devis dans les offres et les listes de prix de chocofactory sont nets en CHF, hors TVA de 2,6% ou 8.1%. Il est calculé sans les frais de transport, car il est calculé en fonction de l'effort et du poids. chocofactory se réserve le droit de modifier les prix à tout moment.

Conditions de livraison : Valable pour les clients nationaux et étrangers

EXW - Nous émettons les documents d'expédition sur CPT (fret payé), que nous vous facturons comme frais de transport depuis notre entrepôt. Les frais de transport et de douane sont à la charge de l'acheteur.

## 3. Les modalités de paiement

### CLIENTS SUISSES

La facture est émise à la livraison au client et est payable dans les 30 jours nets 20 jours avec un escompte de 2%. Pour un volume de commande de 501 CHF à 1 000 CHF inclus, chocofactory accorde une remise de 2 % sur le prix des articles, et à partir de 1 001 CHF, une remise de 5 % sur le prix des articles. Les remises aux grossistes ou aux détaillants sont négociées séparément par chocofactory. La valeur minimale de la commande est de 50 CHF (pour les commandes inférieures à 50 CHF, des frais de traitement seront facturés jusqu'à ce que le montant soit atteint).

### CLIENTS ÉTRANGERS

La facture est émise à la livraison au client et est payable dans les 45 jours net / 30 jours avec 2% d'escompte. Pour un volume de commande de 501 CHF à 1'000 CHF inclus, chocofactory accorde une remise de 2 % sur le prix des articles, et à partir de 1'001 CHF, une remise de 5 % sur le prix des articles. La valeur minimale de la commande est également de 50 CHF (pour les commandes inférieures à 50 CHF, des frais de traitement sont facturés jusqu'à ce que le montant soit.

## 4. Délai de Livraison

Le délai de livraison est généralement de 12 jours à compter de la réception de la commande par chocofactory. Si l'article est en stock, il sera livré immédiatement. Si le délai de livraison est dépassé, le client en sera informé et une nouvelle date de livraison sera annoncée. Le client n'a pas le droit d'annuler la commande ni de réclamer des dommages et intérêts. Une annulation de commande n'est valable que par écrit et d'un commun accord. Les cas de force majeure justifient un éventuel retard ou une interruption de l'exécution des ordres.

Cela ne donne pas à l'acheteur le droit d'annuler la commande ou de réclamer des dommages et intérêts. La condition préalable à l'obligation de livraison est la solvabilité du client. chocofactory n'est pas obligé d'effectuer la livraison même après la confirmation de la commande. Au moins si la solvabilité du client devait s'avérer douteuse par la suite. Le client ne peut pas transférer ses droits contractuels à des tiers sans l'accord écrit explicite de chocofactory.

## 5. Commandes D'appel

Les commandes sur appel doivent contenir une spécification de temps. La commande ne devient valable que lorsque la date souhaitée a été confirmée par chocofactory.

## 6. Plaintes/Retours

Seuls les articles du catalogue ou des promotions de la chocolaterie, à l'état neuf et après accord écrit préalable dans un délai de 14 jours, peuvent être repris. Les marchandises doivent nous être retournées immédiatement. Toute réclamation concernant la qualité et l'exhaustivité doit être signalée à la Chocofactory immédiatement, au plus tard dans les 24 heures suivant la réception. Dans le cas contraire, la livraison est considérée comme acceptée.

chocofactory n'est pas responsable des dommages résultant d'une mauvaise livraison ou d'un mauvais stockage des marchandises après leur acceptation par le client. Nous nous efforçons d'offrir à nos clients ce qu'ils attendent de nous : des produits irréprochables, une livraison fiable et la réalisation de leurs souhaits. Si une erreur s'est néanmoins glissée, n'hésitez pas à nous contacter. Nous nous tenons volontiers à votre disposition à tout moment

## 7. Illustrations, Masse et Poids

Les informations contenues dans le catalogue et dans le matériel publicitaire sur les promotions ne sont pas contraignantes. chocofactory se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment.

## 8. Garantie

La garantie de chocofactory est valable sur le territoire de la Suisse et du Liechtenstein. Pour les livraisons en dehors de ce territoire, des dispositions particulières seront prises d'un commun accord sur demande. chocofactory garantit des produits de première qualité qui répondent aux exigences de l'ordonnance suisse sur les denrées alimentaires. Les produits défectueux présentant des défauts esthétiques ou des défauts d'emballage doivent être retournés immédiatement sans affranchissement. La condition du remplacement gratuit est la notification en temps utile (selon le point 6) du dommage survenu, afin que la cause puisse être clarifiée par la chocofactory et que des mesures puissent être prises pour remédier au dommage. Nous n'assumons aucune autre obligation que la.

## 9. Dommages de Transport

Lors de la collecte de nos produits dans les gares, à la poste ou à la réception après le transport des produits, tout dommage visible de l'extérieur doit être immédiatement signalé au bureau responsable. Cela se fait sous : [info@chocofactory.ch](mailto:info@chocofactory.ch)

chocofactory décline toute responsabilité pour les dommages de transport causés par les CFF et les services d'expédition ou postaux.

## 10. Validité

L'offre figurant dans le nouveau catalogue est valable à partir du 1er janvier 2024, sous réserve de toute modification

## 11. Lieu d'Exécution

Le lieu d'exécution et le tribunal compétent sont à Kriens, canton de Lucerne.



# Taxe sur la Valeur Ajoutée (TVA)

## Chocolat à l'alcool

Les denrées alimentaires et les additifs au sens de la loi du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires (LDAI) sont soumis au taux de TVA réduit, actuellement de 2,6% (art. 25, al. 2, let. a, ch. 2, LTVA ; <https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2009/615/de>). Ne sont pas considérées comme des livraisons de denrées alimentaires au taux réduit, entre autres, les boissons alcoolisées dont la teneur en alcool est supérieure à 0,5 % du volume. Les denrées alimentaires contenant de l'alcool, telles que les queues de cerises (Kirschstängeli), n'entrent toutefois pas dans cette catégorie et sont considérées comme des denrées alimentaires soumises au taux réduit du point de vue du droit de la TVA.

## Coffrets Cadeaux

Si les coffrets cadeaux sont proposés comme une combinaison de services pour un prix total (prix tout compris), celui-ci est alors soumis soit au taux standard de 8.1%, soit au taux résultant de la règle dite des 70/30 %. En d'autres termes, les différents éléments couverts par le forfait et imposables à des taux différents ne sont pas indiqués séparément dans la facture correspondante. Selon cette règle, la rémunération totale est soumise au taux d'imposition applicable aux services qui, ensemble, représentent au moins 70 % du montant total en termes de valeur.

## Impression

### Photos

Aeschbach Chocolatier AG, Heidi Chocolaterie Suisse SA und HUG AG

Page 00: Pixabay	Page 23: Adobe Express
Page 01: Pixabay	Page 24: Pixabay
Page 02: Pixabay	Page 25: Pixabay
Page 03: Pixabay	Page 26: Pixabay
Page 05: Adobe Express	Page 27: Pixabay
Page 09: Adobe Express	Page 28: Pixabay
Page 16: Adobe Express	

## Concept/ Mise en Page / Design

Marketing chocofactory