



CATALOGUE

2026



chocofactory

Fabricant	Numéro d'articles	Page
Aeschbach Chocolatier – Pralinés	AE26001, AE26002 AE26003, AE26004	4-5
Aeschbach Chocolatier – Tablette de chocolat	AE26005, AE26006, AE26007, AE26008, AE26009, AE26010	6-7
Aeschbach Chocolatier – Spécialités	AE26011, AE26012, AE26013, AE26014, AE26015	8-9
chocofactory – High Protein	CFL26001, CFL26002, CFL26003, CFL26004, CFL26005, CFL26006, CFL26007	10-11
chocofactory – Ligne exclusive	CFL26008, CFL26009, CFL26010, CFL26011, CFL26012	12-13
HUG – DAR-VIDA	DA26001, DA26002, DA26003, DA26004, DA26005, DA26006, DA26007	14-15
HUG – les produits de boulangerie	HU26001, HU26002, HU26003, HU26004	16-17
HUG – Wernli	WE26001, WE26002, WE26003, WE26004, WE26005, WE26006, WE26007	18-19
chocofactory – Bon pour événements	CFL26013, CFL26014, CFL26015, CFL26016, CFL26017, CFL26018	20-21
chocofactory – A propos de nous		22
chocofactory – Partenaires		23
chocofactory – Informations		24
chocofactory – AGB		26-29

Numéro d'articles	Article	Prix en CHF
AE26001	Boîtes en métal Lucerne (18 Stk.)	45.00
AE26002	Elegance Pralinés & Truffes (12 Stk.)	30.00
AE26003	Florentin assortis (8 Stk.)	17.00
AE26004	Pralinés boîte en papillon	10.00
AE26005	Tablette au lait 37% cacao	8.00
AE26006	Tablette blanc & fourré au citron	9.00
AE26007	Tablette blanc & fourré à la franboise	9.00
AE26008	Tablette plate Bianca	10.00
AE26009	Planche Spéciale 80% cacao végétal	10.00
AE26010	Planche plane 100 % cacao noble végétal	10.00
AE26011	Fais Maisonni melangé avec des noix	12.00
AE26012	2er Pack je 1xGinblüete 1xChriesblüete	30.00
AE26013	Coccinelles	14.00
AE26014	Pâte à tartiner chocolat-noisette	10.00
AE26015	Lot de 2 Why Nut ? Mélange de baies	20.00
CFL26001	Barre énergétique noisette	30.00
CFL26002	Mini cookies protéinés	8.00
CFL26003	Mini chocolat au lait protéinés	8.00
CFL26004	Minis salé au carmael protéinés	8.00
CFL26005	Power Set de démarrages	28.00
CFL26006	Cheesecake protéiné	10.00
CFL26007	Bares protéinés	22.00
CFL26008	Coffret de démarrages	250.00
CFL26009	Coffret pour événements	500.00
CFL26010	Coffret exclusive	1000.00
CFL26011	XL Coffret exclusive	2500.00
CFL26012	Coffret de fiançailles	5000.00

Numéro d'articles	Article	Prix en CHF
CFL26013	Vol en Montgolfère	1690.00
CFL26014	Disneyland Paris	2150.00
CFL26015	Chocowelt - Adulte	15.00
CFL26016	Chocowelt - Enfant	8.00
CFL26017	Chocowelt - Adulte AHV/IV	13.00
CFL26018	Chocobrunch à Aeschbach	45.00
DA26001	Fromage	6.00
DA26002	Tomates & Basilic	6.00
DA26003	Olives	6.00
DA26004	Sandwich Frischkäse & Kräuter	7.00
DA26005	Thym & Sel	6.00
DA26006	Paprika	5.00
DA26007	Combi (alle Produkte)	27.00
HU26001	Brätzeli Classic	8.00
HU26002	Meringues Classic	10.00
HU26003	Zwieback	6.00
HU26004	Combi	32.00
WE26001	Wernli Petit Amour	9.00
WE22002	Wernli Original Chocoly	5.00
WE26003	Wernli Coeurs en beurres	5.00
WE26004	Wernli Japonais	5.00
WE26005	Wernli Choco Petit Beurre	6.00
WE26006	Wernli Capucine	6.00
WE26007	Gaufres Wernli Jura Original	6.00

Aeschbach Chocolatier

Pralinés



Les pralinés Aeschbach sont un symbole de la confiserie suisse d'exception et d'un savoir-faire artisanal remarquable. Fort d'une expertise développée au fil des générations, Aeschbach crée des pralinés raffinés qui séduisent par leur qualité et la finesse de leurs arômes.

La sélection rigoureuse d'ingrédients de première qualité et la précision de leur transformation font de chaque praliné un véritable petit chef-d'œuvre. Parfaits pour les occasions festives, comme cadeau haut de gamme ou pour un moment de plaisir personnel, les pralinés Aeschbach subliment chaque instant et font battre le cœur des gourmets.



Boîte en métal Lucerne (18 pièces)

Boîte en métal exclusive ornée d'un motif de Lucerne, contenant 18 pralinés et truffes raffinés, décorés selon la saison.

Numéro d'article : AE26001

CHF 45.–



Pralinés & Truffles Élégance

Boîte raffinée contenant 12 pralinés et truffes sélectionnés. Contient de l'alcool

Numéro d'article AE26002

CHF 30.–



Florentins assortis (8 pièces)

Huit délicates rondelles de chocolat, enrobées de chocolat noir et de chocolat au lait.

Numéro d'article AE26003

CHF 17.–



Boîte Papillon (4 pièces)

Boîte à motif papillon, garnie de pralinés et truffes assortis.

Numéro d'article AE26004

CHF 10.–

Aeschbach Chocolatier

Tablette de chocolat



Les tablettes de chocolat Aeschbach incarnent le raffinement de l'art chocolatier suisse et une qualité d'exception. Élaborées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés et selon des recettes traditionnelles, elles séduisent par leur goût intense et leur texture fondante.

Aeschbach propose un large choix de variétés – du chocolat au lait classique aux créations originales associant noix, fruits ou caramel. Parfaites pour les amateurs de chocolat et idéales comme cadeau.



Tablette plate Spéciale 80% Kakao vegan

Tablette de chocolat végane exclusive avec 80 % de cacao pour une fonte extra fondante. 100 g

Numéro d'article AE26009 CHF 10.–



Tablette plate Bianca

Tablette de chocolat exclusive en chocolat blanc weisser Schokolade extra fondant. 100g

Numéro d'article AE26008 CHF 10.–



Tablette plate 100% cacao noble, végétane

Tablette de chocolat exclusive en chocolat noir raffiné avec une teneur en cacao de 100 %. 100g

Numéro d'article AE26010 CHF 10.–



Tablette de chocolat au lait 37 % de cacao

Tablette de chocolat moulée en chocolat au lait contenant 37 % de cacao, aux notes aromatiques équilibrées, 100g

Numéro d'article AE26005 CHF 8.–



Tablette de chocolat blanc au fourrage citron

Tablette de chocolat avec une note de citron fraîche et crémeuse. 100g

Numéro d'article AE26006 CHF 9.–



Tablette de chocolat blanc au fromage framboise

Tablette de chocolat avec une note de framboise fraîche et crémeuse.

Numéro d'article AE26007 CHF 9.–

Aeschbach Chocolatier

Spécialités



Les spécialités d'Eschbach sont le symbole de l'artisanat suisse de premier ordre et d'une qualité exclusive. L'assortiment propose une grande variété de créations chocolatées élaborées à partir d'ingrédients choisis avec passion.

Aeschbach allie recettes traditionnelles et accents innovants, offrant des moments de plaisir pour chaque occasion – que ce soit avec le café, en cadeau ou pour des occasions particulières.





Chocolat maison avec des noix

Du chocolat maison (noir, au lait et blanc), relevé de noix croquantes..

Numéro d'article AE26011

CHF 12.–



Tartinade de chocolat et au noix

Tartinade crémeuse de chocolat au lait au goût fin de noisette.

Numéro d'article AE26014

CHF 10.–



Coccinelles

Coccinelles porte-bonheur soigneusement conçues en chocolat au lait suisse de la plus fine qualité.

Numéro d'article AE26015

CHF 14.–



Lot de 2 «Why Nut?» Beerenmix

Lot de 2 „Why Nut?“ Mélange de baies au chocolat au lait fin.

Numéro d'article AE26015

CHF 20.–



Lot de 2 «Fleurs»

Le lot de 2 contient 4 fleurs de gin et 8 fleurs de cerisier. Contient de l'alcool.

Numéro d'article AE26012

CHF 30.–

chocofactory High Protein



Power Set de démarrages

Une sélection de nos meilleurs produits protéinés. Un produit par saveur.

Numéro d'article CFL26005

CHF 28.–

Notre marque maison HIGH PROTEIN par CHOCOFACORY a été spécialement conçue pour les sportifs et associe le délicieux plaisir du chocolat à une teneur élevée en protéines.

HIGH PROTEIN soutient la construction musculaire et la régénération et se révèle idéal comme snack après l'entraînement ou en déplacement. La gamme est disponible en différentes saveurs et offre un équilibre parfait entre nutriments et plaisir – sans compromis sur la qualité.





Minis chocolat au lait protéinés

Délicieux cubes de chocolat au lait avec des protéines supplémentaires. 2 paquets.

Numéro d'article CFL26003 CHF 8.–



Minis Cookies protéinés

Des cubes délicieux au goût de cookie et avec une teneur élevée en protéines. 2 paquets.

Numéro d'article CFL26002 CHF 8.–



Minis au goût de caramel salé protéinés

Des cubes délicieux au goût de caramel salé et avec une teneur élevée en protéines. 2 paquets.

Numéro d'article CFL26004 CHF 8.–



Power Barre aux noisettes (55g)

Noisettes croquantes et chocolat délicat. 10 paquets

Numéro d'article CFL26001 CHF 30.–



Cheesecake protéinés

Mélange prêt à l'emploi pour un gâteau crémeux avec protéines supplémentaires.

Numéro d'article CFL26006 CHF 10.–



Barres protéinés

Délice chocolaté crémeux avec protéines supplémentaires en paquet de 9.

Numéro d'article CFL26007 CHF 22.–

chocofactory ligne exclusive



Les produits EXCLUSIVE LINE incarnent des créations chocolatées luxueuses au plus haut niveau. Sur demande du client, des pralines peuvent être confectionnées avec de l'or comestible, des gemmes ou des bijoux intégrés, faisant de chaque création une œuvre d'art unique.

Ces pralines exclusives allient un goût noble à un design hors du commun et constituent le cadeau parfait pour des occasions spéciales ou comme expression de pure élégance et d'individualité.





Set Exclusive

Praline artisanale fourrée, ornée d'un diamant de 0,05 carat et d'or 9 carats, présentée dans une boîte cadeau.

Numéro d'article CFL26010 CHF 1000.–



Coffret de démarrage

Praline fine, fabriquée à la main, décorée de poudre d'or comestible.

Numéro d'article CFL26008 CHF 250.–



Coffret événement

Praline artisanale fourrée, décorée de feuille d'or comestible, avec garniture au choix

Numéro d'article CFL26009 CHF 500.–



Coffret XL exclusif

Praline XL avec garniture à la crème et collier raffiné en or 18 carats, présentée dans une boîte luxueuse..

Numéro d'article CFL26011 CHF 2500.–



Coffret de fiançailles

Praline avec bague de fiançailles dans une boîte cadeau, gravure personnalisée sur demande.

Numéro d'article CFL26012 CHF 5000.–

HUG DAR-VIDA



DAR-VIDA produits sont des snacks croustillants et riches en fibres, caractérisés par leurs ingrédients sains et naturels. Ils sont faits à partir de farines de grains entiers soigneusement sélectionnées, riches en nutriments précieux et offrent une énergie durable.

Les produits existent en différentes saveurs et tailles de portions, idéaux pour emporter ou comme collation. DAR-VIDA signifie qualité, tradition et plaisir sain.



Combi DAR-VIDA

Large choix de crackers croustillants dans diverses saveurs.

Numéro d'article DA26007

CHF 27.–





Thym & Sel

Craquelins croustillants au délicat arôme de thym et de sel. Lot de 4 paquets.

Numéro d'article DA26005 CHF 6.–



Sandwich

Fromage frais crémeux avec un mélange harmonieux d'herbes. Lot de 3 paquets

Numéro d'article DA26004 CHF 7.–



Fromage

Craquelin croustillant au goût délicat de fromage. Lot de 4 paquets.

Numéro d'article DA26001 CHF 6.–



Tomates & Basilic

Combinaison aromatique de tomates séchées et de basilic. Lot de 4 paquets

Numéro d'article DA26002 CHF 6.–



Olives

Craquelins croustillants au goût délicatement épicé des olives. Lot de 4 paquets.

Numéro d'article DA26003 CHF 6.–



Paprika

Petits craquelins croustillants au goût épicé de paprika.

Numéro d'article DA26006 CHF 5.–

HUG

Boulangers



Coffret de biscuits HUG

Une sélection de nos meilleurs produits protéinés. Un produit par variété.

Numéro d'article HU26004

CHF 32.–

Les produits de boulangerie HUG représentent l'artisanat traditionnel suisse et une qualité haut de gamme depuis 1877. La gamme comprend une offre variée de biscuits, tartelettes et autres délicieuses pâtisseries, confectionnées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés.

HUG allie le goût traditionnel à des recettes modernes et propose des produits pour toutes les occasions – que ce soit pour le café, en dessert ou pour des idées de pâtisserie créatives.





Brätzeli Classic

Le Bricelet suisse HUG est cuit dans un gaufrier. Cela lui confère le motif typique des Brätzeli et lui donne un aspect fait main..

Numéro d'article HU26001

CHF 8.-



Meringues Classic

Les meringues classiques pour de délicieux desserts ! Grâce à une fabrication délicate et à l'utilisation exclusive d'œufs suisses issus de plein air, ces meringues sont aériennes et d'un blanc ivoire.

Numéro d'article HU26002

CHF 10.-



Zwieback Originale

Avec le biscottes HUG, vous êtes bien préparé pour bien commencer la journée. Elles rendent le petit-déjeuner délicieux, apportent l'énergie nécessaire et n'alourdissent pas l'estomac

Numéro d'article HU26003

CHF 6.-

HUG
Wernli



Petit Amour

Le paquet de biscuits assortis offre une sélection variée de délicieux biscuits

Numéro d'article WE26001

CHF 9.–

Les biscuits Wernli allient l'artisanat suisse traditionnel à des ingrédients de haute qualité et à des saveurs raffinées. La gamme comprend une variété de délicieuses gaufres et spécialités de biscuits, idéales pour des moments de plaisir au quotidien ou à partager.

Grâce à leur parfaite combinaison de tradition et d'innovation, les produits Wernli incarnent la qualité, l'authenticité et le plaisir pur.





Chocoly

Biscuits croquants avec un fourrage à la crème de chocolat.

Numéro d'article WE26002

CHF 5.–



Japonais

Japonais croustillants à la meringue délicate et à une fine note de noisette

Numéro d'article WE26004

CHF 5.–



Choco Petit Beurre

Biscuits croustillants au beurre et fine plaquette de chocolat

Numéro d'article WE26005

CHF 6.–



Cœurs au beurre

Biscuits au beurre fondants en forme de cœur, au délicat goût de beurre.

Numéro d'article WE26003

CHF 5.–



Capucine

Biscuits délicats fourrés d'une fine crème au chocolat..

Numéro d'article WE26006

CHF 6.–



Jura Waffeln Original

Gaufres croustillantes fourrées d'une crème délicate et onctueuse.

Numéro d'article WE26007

CHF 6.–

chocofactory

Bon pour événements



LES BONS CHOCOFACORY EVENT offrent des expériences inoubliables autour du chocolat. Choisissez parmi des activités exceptionnelles telles qu'un vol en montgolfière avec pluie de chocolat, une visite passionnante du Chocowelt à Aeschbach, une excursion magique à Disneyland ou un brunch chocolaté convivial à Aeschbach.

Ces bons allient plaisir et expérience, et constituent le cadeau parfait pour les amateurs de chocolat comme pour les aventuriers.



Chocobrunch à Aeschbach

Expérience chocolatée avec délicieuses pâtisseries et gourmandises. 1 personne

Numéro d'article CFL26018 CHF 45.–



Vol en Montgolfière avec pluie de chocolat

Vol en montgolfière personnalisé avec pluie de chocolat, une expérience unique ! 2 h pour jusqu'à 6 participant

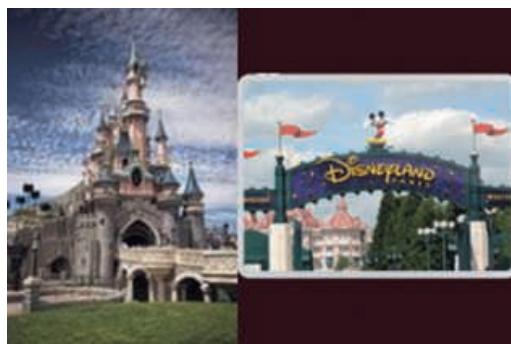
Numéro d'article CFL26013 CHF 1690.–



Disneyland Paris

Week-end ludique et chocolaté pour toute la famille. Pour 2 adultes + 2 enfants

Numéro d'article CFL26014 CHF 2150.–



Chocowelt

Découvrez l'histoire et la fabrication de nos spécialités chocolatées.

Art.-Nr. CFL26015 - Adulte	CHF 15.–
Art.-Nr. CFL26017 - Adulte AHV/IV	CHF 13.–
Art.-Nr. CFL26016 - Enfant	CHF 8.–

A propos de CHOCOFACORY

La chocofactory est une entreprise-école commerciale qui propose, pour le compte du SECO et du service WAS (Économie, Travail et Affaires sociales) du canton de Lucerne, des programmes de stages professionnels et de formation continue pour les personnes à la recherche d'un emploi dans le domaine commercial.

En outre, la chocofactory offre des postes pour des entraînements à la résistance et au travail destinés aux personnes présentant des limitations de santé, afin de les accompagner dans leur retour sur le marché du travail. Elle soutient également les personnes en recherche d'emploi qui ont été éloignées du marché du travail pendant une longue période dans leur réintégration. La chocofactory collabore avec les spécialistes de réintégration de l'assurance-invalidité ainsi qu'avec les institutions sociales de Suisse centrale.

En tant qu'entreprise-école, nous opérons dans un réseau fermé avec des produits et services en coopération avec d'autres entreprises-écoles en Suisse et à l'étranger. Tous les processus commerciaux sont gérés de manière identique aux PME et selon les principes d'entreprise les plus modernes. Grâce à une formation intégrée (développement professionnel et personnel), les personnes à la recherche d'un emploi sont préparées pour le marché du travail. Un coaching intensif pour les candidatures accompagne la recherche d'emploi. Les participants aux programmes travaillent avec MS Office et Abacus. Il est également possible de se familiariser avec le logiciel Adobe CS et d'autres programmes.

PARTENARIAT

Un grand merci à nos trois partenaires : Aeschbach Chocolatier AG, PrintCenter Druck & Media AG et Hug AG. Grâce à leur généreuse mise à disposition de matériel d'images, d'échantillons et d'informations, ils ont grandement contribué à la réalisation du nouveau catalogue. Nous nous réjouissons de poursuivre notre collaboration.

La HUG AG emploie environ 450 collaborateurs sur les sites de Malters et Willisau. Fondée en 1877 à Lucerne en tant que boulangerie, HUG est aujourd'hui encore une entreprise familiale, dirigée par la cinquième génération. « Avec le cœur, nous cuisons vos moments de plaisir quotidiens », disent Anna Hug et Marianne Wüthrich Gross, qui dirigent l'entreprise en co-leadership selon trois principes : Chaleureux, Entrepreneurial et Conscientieux – tout simplement HUG.



Aeschbach Chocolatier représente depuis 1972 l'art de la chocolaterie suisse au plus haut niveau. Avec passion et savoir-faire, sont créées des pralines raffinées, des tablettes de chocolat et d'autres spécialités. La combinaison de tradition, d'innovation et d'ingrédients de première qualité fait d'Aeschbach une marque prisée pour le plaisir du chocolat le plus fin.



En tant qu'imprimerie dotée d'un prépresse moderne pour la mise en page, le graphisme, la correction, la gestion des données et la personnalisation, Brunner Medien AG vous accompagne dans toutes les phases d'un projet de communication: de la conception et du design à la production et à la logistique. La maison d'édition gère et exploite des magazines, des projets de livres et du matériel pédagogique sur mandat et sous son propre droit d'édition. Les produits classiques sont des magazines, des brochures, des rapports annuels, des mailings personnalisés, des imprimés publicitaires et commerciaux. Nous accordons une grande importance à une culture d'entreprise sans hiérarchies rigides, à une méthode de travail agile et à l'autodétermination. Nous veillons à une utilisation efficace et respectueuse des ressources et considérons donc également nos processus sous l'angle écologique.



Bio



Le terme « Bio » (pour « agriculture biologique ») est protégé au niveau européen par le règlement CE sur l'agriculture biologique et en Suisse. Il en va de même pour les dénominations « issu de l'agriculture biologique contrôlée » et « Éco ». Les produits désignés comme Bio doivent également respecter les critères du règlement CE sur l'agriculture biologique, mais ne sont pas obligatoirement marqués du label Bio européen.

Les produits Bio doivent répondre à des normes alimentaires qui vont au-delà des produits conventionnels. Seules les exploitations respectant pleinement ces directives peuvent arborer le label Knospe. Des contrôles stricts constituent la base de la garantie complète de la Knospe.

Végan



Le V-Label est une marque internationalement reconnue et protégée pour l'identification des produits et services végétariens et végétaliens. Pour les consommateurs, il constitue un repère simple et fiable. Les entreprises, grâce au V-Label, offrent transparence et clarté. Le véganisme est une approche et un mode de vie principalement fondés sur des principes éthiques, rejetant l'utilisation des animaux et des produits d'origine animale.

Fairtrade



Le label Fairtrade garantit des produits cultivés et commercialisés de manière équitable : tous les ingrédients d'un produit disponibles selon les conditions Fairtrade doivent être certifiés Fairtrade. Cela s'applique également aux produits composés (par ex. chocolat ou glaces). Cette certification permet aux coopératives de petits producteurs de bénéficier de prix plus stables ainsi que de relations commerciales durables. Les agricultrices et agriculteurs ainsi que les employés des plantations reçoivent une prime Fairtrade supplémentaire pour des projets communautaires.

Les standards incluent en outre des critères concernant les structures organisationnelles démocratiques, la protection de l'environnement et des conditions de travail sûres.

UTZ



UTZ est un programme et un label de qualité pour une agriculture durable. Le terme « UTZ » provient de la langue maya et signifie « bon ». L'agriculture durable aide les agriculteurs, les travailleurs et leurs familles à atteindre leurs objectifs, tout en contribuant à la protection de nos ressources naturelles – aujourd'hui et pour l'avenir.



CGV

1. Généralités

Le traitement des commandes et la livraison s'effectuent exclusivement selon les présentes conditions générales de vente. Celles-ci s'appliquent à toutes les offres figurant dans notre catalogue actuel et valable ou sur notre boutique en ligne. Les dispositions contraires ou divergentes des conditions générales ne s'appliquent pas, sauf si nous avons connaissance de conditions dérogatoires concernant la livraison ou la prestation. Même dans ce cas, les prestations sont exécutées sans réserve.

2. Prix

Sämtliche Notierungen in Offerten und Preislisten der chocofactory verstehen sich rein netto in CHF, exkl. MwSt. von 2.6% oder 8.1%. Der Preis versteht sich ohne Transportkosten, da diese nach Aufwand und Gewicht berechnet werden. Die chocofactory behält sich das Recht vor, Preisänderungen jederzeit vorzunehmen.

Lieferkonditionen: Gültig für Kunden aus dem In - und Ausland.

EXP - Die Frachtpapiere stellen wir auf CPT (Fracht bezahlt) aus, welche wir Ihnen als Transportkosten ab unserem Lager in Rechnung stellen. Transport- und Zollkosten gehen zu Lasten des Käufers.

3. Conditions de paiement

CLIENTS SUISSES

La facture est émise lors de la livraison au donneur d'ordre et doit être réglée dans un délai de 30 jours net ou dans un délai de 20 jours avec 2 % d'escompte. Les remises sont accordées uniquement sur les produits et ne sont pas cumulables. Pour un volume de commande compris entre CHF 501.– et CHF 1000.–, la chocofactory accorde une remise de 2 % sur le prix des produits. À partir d'un volume de commande de CHF 1001.–, une remise de 5 % est appliquée sur le prix des produits.

Les remises pour les grossistes ou revendeurs sont convenues individuellement avec la chocofactory.

La commande minimale est de CHF 50.–. Pour les commandes inférieures à CHF 50.–, des frais de traitement sont facturés jusqu'à atteindre la valeur minimale de commande.

CLIENTS ETRANGERS (PRIX SANS TVA)

La facture est émise lors de la livraison au donneur d'ordre et doit être réglée dans un délai de 45 jours net ou dans un délai de 30 jours avec 2 % d'escompte. Les remises sont accordées uniquement sur les produits et ne sont pas cumulables. Pour un volume de commande compris entre CHF 501.– et CHF 1000.–, la chocofactory accorde une remise de 2 % sur le prix des produits.

La commande minimale est de CHF 50.–. Pour les commandes inférieures à CHF 50.–, des frais de traitement sont facturés.

4. Conditions de livraison

Le délai de livraison est généralement de 12 jours à compter de la réception de la commande chez la chocofactory. Si l'article est en stock, il est expédié immédiatement. En cas de dépassement éventuel du délai de livraison, le client en est informé et une nouvelle date de livraison est communiquée. Le client n'est pas autorisé à annuler la commande ni à réclamer des dommages-intérêts. Une annulation de commande n'est valable que par écrit et d'un commun accord. Les cas de force majeure peuvent justifier un éventuel retard ou une interruption de l'exécution des commandes, sans que cela n'accorde à l'acheteur le droit d'annuler la commande ou de réclamer des dommages-intérêts.

La condition de l'obligation de livraison est la solvabilité du client. Même après confirmation de la commande, la chocofactory n'est pas obligée d'exécuter la livraison si la solvabilité du client devait s'avérer douteuse par la suite. Le client ne peut céder ses droits contractuels à des tiers sans l'accord exprès et écrit de la chocofactory. Les commandes à appeler doivent inclure une indication de date. La commande n'est considérée comme valide que lorsque la date souhaitée est confirmée par la chocofactory.

5. Les commandes effectuées

Les commandes effectuées doivent inclure une indication de date. La commande n'est considérée comme valide que lorsque la date souhaitée a été confirmée par la chocofactory.

6. Reclamations / Retours

Seuls les articles figurant dans le catalogue ou les promotions de la chocofactory, en parfait état et après accord écrit préalable, peuvent être repris dans un délai de 14 jours. Les marchandises doivent nous être renvoyées sans délai. Toute réclamation concernant la qualité ou l'exhaustivité doit être signalée immédiatement, et au plus tard dans les 24 heures suivant la réception, à la chocofactory. Passé ce délai, la livraison est considérée comme acceptée. La chocofactory ne peut être tenue responsable des dommages résultant d'une livraison ou d'un stockage incorrect des marchandises après leur prise en charge par le client.

Nous nous efforçons de fournir à nos clients ce qu'ils attendent de nous : des produits irréprochables, une livraison fiable et la satisfaction de vos souhaits. Si une erreur devait toutefois se produire, n'hésitez pas à nous contacter. Nous sommes à votre disposition à tout moment.

7. Illustrations / Dimensions / Poids

Les informations figurant dans le catalogue et les supports publicitaires concernant les promotions sont fournies à titre indicatif. La chocofactory se réserve le droit de modifier ces informations à tout moment.

8. Garantie

La garantie de la chocofactory s'applique sur le territoire suisse et liechtensteinois. Pour les livraisons en dehors de ce territoire, des accords spécifiques peuvent être conclus d'un commun accord sur demande. La chocofactory garantit des produits de qualité supérieure répondant aux exigences de l'ordonnance suisse sur les denrées alimentaires. Les produits défectueux présentant des défauts esthétiques ou d'emballage doivent être renvoyés immédiatement, affranchis. La condition pour un remplacement gratuit est la notification en temps utile du dommage survenu, afin que la chocofactory puisse en déterminer la cause et prendre les mesures correctives nécessaires. À l'exception de la livraison de remplacement, aucune autre obligation n'est assumée.

9. Dommages de transport

Lors de la collecte de nos produits à la gare, à la poste ou lors de la réception après transport, tout dommage visible extérieurement doit être signalé immédiatement à l'autorité compétente.

Ceci se fait à l'adresse : info@chocofactory.ch.

La chocofactory n'assume aucune responsabilité pour les dommages de transport causés par les CFF, les services de messagerie ou postaux.

Taxe sur la valeur ajoutée (TVA)

Chocolat contenant de l'alcool

Les denrées alimentaires et les additifs relevant de la loi sur les denrées alimentaires du 9 octobre 1992 (LDA) sont soumis au taux réduit de TVA de 2,6 % (art. 25, al. 2, let. a, chiffre 2 LTVA ; lien). Ne sont pas considérées comme des livraisons alimentaires au taux réduit, entre autres, les boissons alcoolisées dont la teneur en alcool dépasse 0,5 % en volume. Les denrées alimentaires contenant de l'alcool, comme par exemple les « Kirschstängeli », ne sont toutefois pas concernées et sont considérées fiscalement comme des aliments soumis au taux réduit.

Coffret cadeaux

Lorsque les coffrets cadeaux sont proposés comme une combinaison de prestations pour un prix global (prix forfaitaire), ils sont soumis soit au taux normal de 8,1 %, soit au taux déterminé selon la règle dite des 70/30. Plus précisément, les différents articles compris dans le forfait et soumis à des taux de TVA différents ne sont pas indiqués séparément sur la facture. Selon cette règle, le prix global est soumis au taux applicable aux prestations représentant au moins 70 % de la valeur totale.

Images

images reproduites avec l'aimable autorisation de Aeschbach Chocolatier AG et HUG AG.

Les autres images du catalogue ont été créées avec Adobe Firefly..

Clause de non-responsabilité:

Toutes les informations contenues dans ce catalogue ont été vérifiées avec soin. Néanmoins, nous déclinons toute responsabilité en cas d'éventuelles erreurs ou inexactitudes. Modifications et erreurs réservées.



www.chocofactory.ch



www.instagram.com/chocofactorykriens



www.facebook.com/chocofactory.kriens



www.linkedin.com/in/chocofactory-kriens

Adresse de commande

info@chocofactory.ch

chocofactory
Ringstrasse 25
CH-6010 Kriens
Tel +41 41 555 40 00

Stiftung
Fondazione
Fondation  **SAG**