

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

*Élodie Charbin — Pâtisserie & Atelier*  
*Dernière mise à jour : 25 Juillet 2025*



## 1. Objet

Les présentes Conditions Générales de Vente (CGV) régissent les relations contractuelles entre Élodie Charbin (micro-entreprise de pâtisserie artisanale) et toute personne souhaitant acheter un produit ou une prestation proposée.

## 2. Produits et prestations

Les produits proposés sont fabriqués de façon artisanale et peuvent varier selon les saisons et la disponibilité des matières premières.

L'artisan se réserve le droit de modifier l'offre pour garantir la qualité et la fraîcheur des créations.

## 3. Commandes et disponibilités

Les commandes se font par formulaire, message ou tout autre canal validé par l'artisan.

Pour garantir une qualité artisanale, le nombre de commandes peut être limité selon les périodes.

Toute commande est confirmée individuellement par retour écrit (mail, SMS, message privé).

Toute commande implique l'acceptation sans réserve des présentes Conditions Générales de Vente.

## 4. Tarifs et modalités de paiement

Les prix sont exprimés en euros, TVA non applicable (article 293 B du CGI — micro-entreprise).

Le paiement peut se faire par virement bancaire, espèces ou tout autre moyen accepté et précisé lors de la commande.

Un acompte ou le règlement total pourra être demandé pour valider la commande.

## 5. Délais de fabrication, retrait et livraison

Les délais de préparation et de livraison sont communiqués lors de la prise de commande.

Toute commande est fabriquée après réception et validation du paiement. La préparation est réalisée sous un délai moyen de 48h ouvrées, pouvant aller jusqu'à 72h ouvrées en période de forte affluence ou en cas de circonstances exceptionnelles.

Le retrait se fait à la date et au lieu convenus entre l'artisan et le client.

La livraison est principalement assurée en France métropolitaine via les services de livraison en point relais ou à domicile.

Des livraisons vers certains pays d'Europe et hors Europe peuvent être proposées selon les conditions du transporteur. Un devis personnalisé sera établi sur demande.

Tout retard dû à un cas de force majeure (maladie, imprévu, rupture de stock imprévue, problème logistique...) sera communiqué au client dans les meilleurs délais.

## 6. Annulation et modification

Toute modification ou annulation de commande doit être signalée au minimum 48h avant la date de retrait ou 5 jours avant la date d'expédition pour une livraison.

Passé ce délai, l'acompte pourra être conservé pour couvrir les frais engagés et la production déjà réalisée.

## 7. Responsabilités

L'artisan ne saurait être tenu responsable des dommages indirects liés à une mauvaise conservation, manipulation ou transport des produits après retrait ou livraison.

## 8. Données personnelles

Les informations collectées sont utilisées uniquement pour la gestion des commandes ou la communication.  
Conformément à la loi, chaque client dispose d'un droit d'accès, de rectification et de suppression de ses données sur simple demande.

## 9. Droit applicable et litiges

Les présentes CGV sont soumises au droit français.  
En cas de litige, une solution amiable sera recherchée avant toute action judiciaire.  
À défaut d'accord, les tribunaux compétents seront ceux du ressort du siège social de l'artisan.

## 10. Mentions micro-entreprise

TVA non applicable — article 293 B du CGI.

## 11. Mentions légales

Entreprise : Elodie Charbin - Pâtisserie & Atelier  
Statut : Micro-entreprise  
Activité : Fabrication de pâtisserie artisanales, vente à distance et ateliers  
Adresse du siège social : 2 rue du hainaut 37100 TOURS, France  
Numéro SIREN : 988768735  
Code APE : 1071D - Pâtisserie  
Responsable de la publication : Elodie Martin  
Adresse e-mail : [elodie.charbin.pro@gmail.com](mailto:elodie.charbin.pro@gmail.com)

### Contact

Mail : [elodie.charbin.pro@gmail.com](mailto:elodie.charbin.pro@gmail.com)  
Instagram : @elodie\_charbin

Merci pour votre confiance et votre soutien pour une pâtisserie artisanale, raisonnée et de qualité !