



Biscuiterie

Gourmandises
Médiévales



Pâtisserie
—★—
100%
Médiévale



CATALOGUE DE VENTE
CSE / ENTREPRISES / GROUPES

DU 01/01/2023 AU 31/12/2023*

Minimum de commande de 200 € HT (livraison non incluse)
afin de profiter de ces tarifs préférentiels

* Gourmandises Médiévales garde la possibilité de faire évoluer ses tarifs en cours d'année

www.gourmandisesmedievales.com

SOMMAIRE

LES BISCUITS MÉDIÉVAUX	3
La boîte cartonnée sous toutes ses coutures.....	5
Galettes celtés.....	6
Galettes celtés gingembre.....	6
Biscuits de la joie.....	7
Pain d'épice à l'anis.....	7
Massepains à la rose.....	8
Macarons amande cannelle.....	9
Macarons à la noisette.....	9
Doigts de fée.....	10
Visitandines.....	11
LES PAINS DE MIEL ET PAINS D'ÉPICE	12
LES BOÎTES GOURMANDISES MÉDIÉVALES	13
LES COFFRETS DÉCOUVERTES	14
SÉLECTIONS GOURMANDES	15
GOURMANDISES ENFANTINES	16
LES COFFRETS MÉDIÉVAUX	17
PERSONNALISATION	19
LES CARTES CADEAU	20
COMMENT ÇA MARCHE ?	21
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	22

DEVIS SUR DEMANDE

Gourmandises médiévales

Le Moyen-Age attise votre curiosité avec son vieux François (français), ses croisades incroyables, ses princesses et ses chevaliers et je ne doute pas un instant, que ses spécialités culinaires vous intriguent tout autant!

Il est vrai que les livres d'histoires n'en sont point friands et que la cuisine médiévale a été longtemps catégorisée comme sans intérêt! Elle est pourtant la base de notre cuisine contemporaine, riche de goût et de saveurs, très variée car différente d'un pays à l'autre, d'une région à une autre.

La pâtisserie médiévale est composée de mets sucrés ou bien sucrés-salés. Elle peut-être servie entre deux plats salés (entremet) ou même venir accompagner les viandes en sauce tel le Pasté de poires. Ce qu'on nomme « dessert » au Moyen Age, correspond au troisième ou quatrième service, avant l'issue de table qui est composée de friandises. Les desserts médiévaux étaient réalisés d'une part par les talmeliers : flans, pains fermentés, pains briochés et les oblayers : oublies (gaufres), nieules et pâtisseries religieuses d'abord réservées aux offrandes pour les saints puis consommées par les fidèles. Les gâteaux du Moyen Age étaient divers et variés. Cela va du beignet, en passant par le pain d'épice, le massepain, les oublies (gaufres)...

Nos Biscuits médiévaux et préparations pâtisseries, issues d'écrits médiévaux (Le Viandier, Le Mesnager de Paris, les recettes anonymes...) et de divers pays (France, Espagne, Angleterre...), vous feront découvrir tout un monde de saveurs que les gourmands et gourmets sauront apprécier sans restriction!

La gastronomie médiévale vous passionne? vous intrigue?

Afin de vous plonger au cœur même de votre histoire gastronomique, Les Tabliers Gourmands organise aussi des démonstrations gourmandes, des cours de cuisine médiévale, et des cours de pâtisserie médiévale pour votre plus grand plaisir.

Nous vous souhaitons de belles découvertes culinaires.

Dame Corinne

NOS ENGAGEMENTS

Nous n'utilisons que des produits issus de l'**agriculture biologique** (Bureau Veritas: FR BIO-10) afin de rester au plus proche des saveurs médiévales.

Dans nos biscuits: pas d'additif, de conservateur ou d'exhausteur de goût. Nos farines sont fabriquées en France et sont Locales, écrasées à la meule de pierre d'Astrie elles gardent toutes leurs qualités nutritionnelles.

POUR VOUS OFFRIR TOUJOURS PLUS... Afin que nos biscuits médiévaux gardent toutes leurs qualités organoleptiques, ils sont conditionnés dans un emballage thermo soudé contenant un sachet absorbant d'oxygène. Ainsi vous dégusterez des biscuits qui auront conservé toutes leurs qualités gustatives et nutritionnelles et ce, durant 6 mois.



Gourmandises médiévales

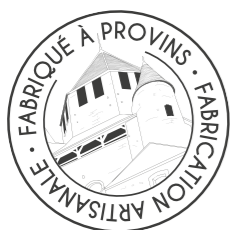
UNE INVITATION À LA GOURMANDISE !



Nos biscuits, issus d'écrits médiévaux (Le Viandier, Le Mesnager de Paris, les recettes anonymes...) et de divers pays (France, Espagne, Angleterre...), vous feront découvrir tout un monde de saveurs que les gourmands et gourmets sauront apprécier sans restriction!

Nous n'utilisons que des produits issus de l'agriculture biologique sans conservateur, additif ou exhausteur de goût afin de rester au plus proche des saveurs médiévales. Nos farines sont fabriquées en France et sont locales, écrasées à la meule de pierre d'Astrié, elles gardent toutes leurs qualités nutritionnelles.

Afin de vous plonger au cœur même de votre histoire gastronomique, Les Tabliers Gourmands organise aussi des démonstrations gourmandes ainsi que des cours de cuisine médiévale, pour votre plus grand plaisir.



Découvrez au cœur de La Cité Médiévale de Provins, La Biscuiterie et son salon de Pâtisserie Médiévale.



Un lieu atypique où il vous sera possible de déguster des pâtisseries médiévales et des spécialités salées accompagnées de Senkanjabin (boisson ancienne et traditionnelle de l'Iran dont la mention la plus ancienne remonte au X^e siècle) ou de fleurs de thé (tradition remontant à 420 avant JC).

Dame Corinne vous propose aussi son **brunch médiéval** à déguster sur place ou à emporter afin de vous faire découvrir les mets d'une cuisine historique pleine de saveurs et d'alliances gourmandes trop longtemps délaissées.

Vous souhaitez organiser un cours de cuisine autour de la découverte de la cuisine médiévale y compris en distanciel ?

CONTACTEZ-NOUS !
contact@lestabliersgourmands.com
 Tél.: 06 23 63 86 84

La boîte cartonnée...

SOUS TOUTES SES COUTURES

Nom du biscuit et datation

Les ingrédients phares

L'ouverture ovale permet aux clients de voir les biscuits

Le QR Code permet aux consommateurs curieux de connaître toute l'histoire du biscuit qu'ils dégustent

Présentation de la créatrice

Code-barre

Quelques mots sur l'histoire du biscuit

Date limite d'utilisation optimale et numéro de lot sous le paquet

Les valeurs énergétiques

Les ingrédients BIO des biscuits, en français et en anglais

Informations sur l'emballage (dissimulées sous la languette d'ouverture)

Nos biscuits ne contiennent aucun additif, conservateur ou exhausteur de goûts, leur emballage thermo-soudé ainsi que le sachet absorbant d'oxygène ATCO permettent aux biscuits de conserver leurs qualités gustatives et nutritionnelles.
 Le sachet absorbant d'oxygène ATCO est composé d'ingrédients dépourvus de toute toxicité, matériau conforme aux normes pour le contact alimentaire (ne doit pas être consommé). Le processus suivant permet d'absorber l'oxygène et n'a d'effet nuisible, ni pour l'homme, ni pour les denrées elles-mêmes.
 Le sachet absorbant ATCO et l'emballage thermo-soudé s'éliminent avec les déchets ménagers.

GALETTES CELTES



craquantes!

Pour la fabriquer, que des bonnes choses : de la farine semi-complète, du beurre salé, des œufs frais et du sucre de canne BIO.

A la dégustation, cette galette vous rappellera les fameuses galettes bretonnes!

INGRÉDIENTS

Farine de blé*, beurre salé*, sucre de canne*, œufs*.
Présence éventuelle de traces de blé, d'arachide, de soja, de sésame et de fruits à coque (amandes, noisettes, etc.).
Contient du gluten.

* issus de l'agriculture biologique UE/NON UE

Boîte cartonnée

Ref. GANAT10
Poids net: 140 gr
Prix HT: 5,73 €



Sachet

Ref. GANAT10/PS
Poids net: 100 gr
Prix HT: 5 €

Biscuits de la joie

une recette qui représente bien son époque!

Lors de la dégustation, la muscade se révélera en premier, puis en arrière bouche, la cannelle et dans le fond de gorge, le clou de girofle qui prendra toute sa place...
Ce gâteau est très atypique de part son goût et magique de part sa dégustation à étage, les épices se révélant les unes après les autres.



INGRÉDIENTS

Farine d'épeautre*, beurre*, œuf*, sucre de canne*, miel*, épices (cannelle*, muscade*, clous de girofle*).
Présence éventuelle de traces de blé, d'arachide, de soja, de sésame et de fruits à coque (amandes, noisettes, etc.). Contient du gluten.

* issus de l'agriculture biologique UE/NON UE

Boîte cartonnée

Ref. BJ12
Poids net: 140 gr
Prix HT: 5,73 €



Sachet

Ref. BJ12PS
Poids net: 100 gr
Prix HT: 5 €

GALETTES CELTES

craquantes et épicées

De la farine semi-complète, du bon beurre salé, des œufs frais et du sucre de canne sans oublier le gingembre (utilisé dans la cuisine médiévale depuis le IX^e siècle).

A la dégustation, le gingembre titillera agréablement vos papilles!

GINGEMBRE



INGRÉDIENTS

farine de blé*, beurre salé*, sucre*, œufs*, gingembre*.
Présence éventuelle de traces de blé, d'arachide, de soja, de sésame et de fruits à coque (amandes, noisettes, etc.).
Contient du gluten.

* issus de l'agriculture biologique UE/NON UE

Boîte cartonnée

Ref. GAG110
Poids net: 140 gr
Prix HT: 5,73 €



Sachet

Ref. GAG110PS
Poids net: 100 gr
Prix HT: 5 €

Pain d'épice à l'anis

VÉRITABLE PAIN D'ÉPICE SANS ŒUF, SANS LAIT, SANS BEURRE

L'ancêtre du pain d'épice est le pain de miel. Celui-ci était connu des anciens Égyptiens et des Grecs. Le pain d'épice serait d'origine Mi-Kong, littéralement "pain de miel" en chinois. Lors des croisades, les occidentaux le découvrirent en Terre sainte et en rapportèrent la recette ainsi que les épices.

INGRÉDIENTS

Farine de seigle*, miel*, eau, poudre levante*, bicarbonate, anis*.
Présence éventuelle de traces d'arachide, de soja, de sésame, et de fruits à coque. Contient du gluten.

* issus de l'agriculture biologique UE/NON UE

Boîte cartonnée

Ref. PEAN12
Poids net: 140 gr
Prix HT: 5,73 €



Sachet

Ref. PEAN12PS
Poids net: 100 gr
Prix HT: 5 €

Massepains à la rose



Douceurs Parfumées à La rose

Le Marzapane ou encore Marchepain, serait apparu au VIII^e siècle en Orient, où il était la confiserie du harem puis introduit en Europe au XIII^e siècle par les Perses. Les croisés Vénitiens en auraient percé le secret. En Italie, l'une des légendes raconte que la fille d'un boulanger, très amoureuse et rêveuse, devant aider son père, fit une erreur de dosage des amandes.

INGRÉDIENTS

Amandes*, sucre de canne*, eau de rose.
Présence éventuelle de traces de blé, d'arachide, de soja, de sésame et de fruits à coque autre que l'amande.
** issus de l'agriculture biologique UE/NON UE*

Boîte cartonnée

Ref. MARO13
Poids net: 140 gr
Prix HT: 5,73 €



Sachet

Ref. MARO13PS
Poids net: 100 gr
Prix HT: 5 €



Macarons amande & cannelle

Le nombril du moine

Les macarons ont été créés dans les pays arabes lorsque les Européens ont commencé à naviguer loin de leurs terres. Au moyen-âge le "macaron" désignait deux produits différents, un biscuit mais aussi un potage. On le nomme également "Le nombril du moine". En 791, dans un monastère italien, un moine se serait endormi sur la pâte qu'il confectionnait et lui aurait donné cette forme ronde.

INGRÉDIENTS

Amandes* (32 %), sucre de canne*, œufs*, cannelle*.
Présence éventuelle de traces de blé, d'arachide, de soja, de sésame et de fruits à coque autre que l'amande.
** issus de l'agriculture biologique UE/NON UE*

Boîte cartonnée

Ref. MAC14
Poids net: 140 gr
Prix HT: 5,73 €



Sachet

Ref. MAC14PS
Poids net: 100 gr
Prix HT: 5 €



Macarons à la noisette

Macarons à La noisette torréfiée

Les macarons ont été créés dans les pays arabes lorsque les Européens ont commencé à naviguer loin de leurs terres. Au moyen-âge le "macaron" désignait deux produits différents, un biscuit mais aussi un potage. On le nomme également "Le nombril du moine". En 791, dans un monastère italien, un moine se serait endormi sur la pâte qu'il confectionnait et lui aurait donné cette forme ronde.



INGRÉDIENTS

Noisettes* (50 %), sucre de canne*, œufs*.
Présence éventuelle de traces de blé, d'arachide, de soja, de sésame et de fruits à coque autre que la noisette.
** issus de l'agriculture biologique UE/NON UE*

Boîte cartonnée

Ref. MAN14
Poids net: 140 gr
Prix HT: 5,73 €



Sachet

Ref. MAN14PS
Poids net: 100 gr
Prix HT: 5 €



Doigts de fée



L'une des premières pâtes sablées aux amandes et à la fleur d'oranger

Autrefois, on avait coutume pour amadouer les fées, qui étaient parfois ogresses et dévoraient les enfants, de leur offrir ces délicieux biscuits doux et fondants au parfum délicat de fleur d'oranger. On disait aussi qu'ils incitaient les fées à lancer de jolis sort!



INGRÉDIENTS

Farine de blé*, poudre d'amande*, fleur d'oranger*, sucre de canne*, œufs*, beurre*, sel.

Présence éventuelle de traces d'arachide, de soja, de sésame et de fruits à coque autre que l'amande. Contient du gluten.

* issus de l'agriculture biologique UE/NON UE

Boîte cartonnée

Ref. DF15
Poids net: 140 gr
Prix HT: 5,73 €



Sachet

Ref. DF15PS
Poids net: 100 gr
Prix HT: 5 €



Visitandines



FONDANTES à souhait !

Les soeurs de l'ordre de la Visitation utilisaient les jaunes d'œufs pour les pigments des peintures.

A cette époque, il était interdit de consommer de la viande dans les couvents.

On la remplace donc par l'amande.

Leur restant des blancs d'œufs, elles auraient créé la Visitandine. La visitandine est l'ancêtre du financier : moelleuse et fondante à souhait.



INGRÉDIENTS

Ingrédients : amandes*, œufs*, sucre de canne*, farine de blé T65*, poudre levante*, beurre*

Présence éventuelle de traces d'arachide, de soja, de sésame et de fruits à coque autre que l'amande. Contient du gluten.

* issus de l'agriculture biologique UE/NON UE

Boîte cartonnée

Ref. VISAM16
Poids net: 140 gr
Prix HT: 5,73 €



Sachet

Ref. VISAM16/PS
Poids net: 100 gr
Prix HT: 5 €



Pains de miel et pains d'épice



VÉRITABLE PAIN DE MIEL SANS ŒUF,
SANS LAIT, SANS BEURRE

L'ancêtre du pain d'épice est le pain de miel. Celui-ci était connu des anciens Égyptiens et des Grecs. Le pain d'épice serait d'origine Mi-Kong, littéralement "pain de miel" en chinois.

Lors des croisades, les occidentaux le découvrirent en Terre sainte et en rapportèrent la recette ainsi que les épices.
Pain de miel et pain d'épices en 250g

INGRÉDIENTS

Farine de seigle*, miel*, eau, poudre levante*, bicarbonate.
Présence éventuelle de traces de blé, d'arachide, de soja, de sésame et de fruits à coque (amandes, noisettes, etc.).
Contient du gluten.

* issus de l'agriculture biologique UE/NON UE

PAIN DE MIEL NATURE

Pour les gourmands amateurs de miel.

Ref. PM12
Prix HT: 6,03 €

PAIN DE MIEL À L'ANIS

Pain d'épice à l'anis vert: cette plante herbacée amène une saveur douce et subtile.

Ref. PEAN12GR
Prix HT: 6,46 €

PAIN DE MIEL À LA ROSE

Ce pain de miel est aromatisé à l'eau de rose.

Ref. PMR12
Prix HT: 6,46 €

PAIN AUX 6 ÉPICES

Dans celui-ci le mélange d'épices est subtil et équilibré: cannelle, gingembre, girofle, cardamome, fenouil et badiane.

Ref. PE6E12
Prix HT: 6,46 €

Les boîtes Gourmandises médiévales



FONDEZ DE PLAISIR POUR CETTE JOLIE BOÎTE qui renferme nos SUCCULENTS BISCUITS MÉDIÉVAUX!



Cette jolie boîte vous permet de découvrir les biscuits de la gamme Gourmandises Médiévales en sachet de 100 g.

Dans ce coffret, un papier de soie vient protéger les biscuits médiévaux. Et afin de vous permettre de tout savoir sur eux, un livret explique leur histoire et vous guide pour vos premières dégustations.

Prix HT: 21,54 €

LA GOURMANDE SANS GLUTEN

Macarons amande cannelle XIV^e, massepains rose XIII^e et macarons noisette XIV^e.
Ref. BOGOUR

LA CLASSIQUE

Doigts de fée XV^e, Galettes celtes nature X^e et galettes celtes gingembre X^e.
Ref. BOCLASS

INGRÉDIENTS

Retrouvez la liste des ingrédients sur les pages correspondant aux biscuits.

L'AUTHENTIQUE

Macarons amande-cannelle XIV^e, doigts de fée XV^e et biscuits de la joie XIII^e.
Ref. BOGM20

L'INSOLITE

Biscuits de la joie XII^e, massepains à la rose XIII^e et pain d'épice à l'anis XIII^e.
Ref. BOINSO

Les coffrets Découvertes

GRÂCE À CE COFFRET DE 6 OU 8 SACHETS DE BISCUITS, FAITES DÉCOUVRIR L'ENSEMBLE DE NOTRE GAMME DE BISCUITS MÉDIÉVAUX.



COFFRET GOURMANDISES MÉDIÉVALES

8 sachets de 100 g

- Doigts de fée XV^e
- Macarons amande cannelle XIV^e
- Macarons à la noisette XIV^e
- Masepains à la rose XIII^e
- Pain d'épice à l'anis XII^e
- Biscuits de la joie XII^e
- Galettes celtes nature X^e
- Galettes celtes gingembre X^e

Ref : COFDEC8
Prix HT : 38,15 €

COFFRET DÉCOUVERTE MÉDIÉVALE

6 sachets de 100 g

- Doigts de fée XV^e
- Macarons amande cannelle XIV^e
- Macarons à la noisette XIV^e
- Masepains à la rose XIII^e
- Pain d'épice à l'anis XII^e
- Biscuits de la joie XII^e

Ref : COFDEC6
Prix HT : 29,30 €

Sélections gourmandes

DAME CORINNE VOUS PROPOSE 6 OU 8 BOÎTES DE BISCUITS, ENVELOPPÉES PAR UN PAPIER TRANSPARENT : EFFET GOURMAND GARANTI !



GOURMANDISES MÉDIÉVALES PAR 6

6 paquets de 140g

- Doigts de fée XV^e
- Macarons amande cannelle XIV^e
- Macarons à la noisette XIV^e
- Masepains à la rose XIII^e
- Pain d'épice à l'anis XII^e
- Galettes celtes nature X^e

Ref : PAQ6
Prix HT : 33,78 €

GOURMANDISES MÉDIÉVALES PAR 8

8 paquets de 140g

- Doigts de fée XV^e
- Macarons amande cannelle XIV^e
- Macarons à la noisette XIV^e
- Masepains à la rose XIII^e
- Pain d'épice à l'anis XII^e
- Biscuits de la joie XII^e
- Galettes celtes nature X^e
- Galettes celtes gingembre X^e

Ref : COFDEC8
Prix HT : 45,04 €

Gourmandises enfantines



LES GALETTES PRINCESSES

Sachet transparent

Ref. GAPPS
Poids net: 90 g à 100 g
Prix HT: 5 €

INGRÉDIENTS

Farine de blé*, beurre salé*, oeufs*, sucre de canne*. Présence éventuelle de traces de blé, d'arachide, de soja, de sésame et de fruits à coque (amandes, noisettes, etc.). Contient du gluten.

* issus de l'agriculture biologique UE/NON UE



LES GALETTES CHEVALIERS

Sachet transparent

Ref. GACPS
Poids net: 90 g à 100 g
Prix HT: 5 €

LA BOURSE PRINCESSE BELLE & GOURMANDE



Cette bourse en velours rose est l'écrin idéal pour les petites filles. Pour ces jeunes damoiselles, cette bourse Princesse Belle & Gourmande est composée d'un sachet de galettes celtiques au beurre salé façonnées en forme de princesse.

Bourse princesse

Ref. BGAPPS
Prix HT: 6,84 €

LA BOURSE CHEVALIER COURAGEUX & GOURMAND



Pour ces jeunes damoiseaux, mais aussi ces damoiselles (et oui l'on peut être chevalière aussi !), cette bourse Chevalier Courageux & Gourmand est composée d'un sachet de galettes celtiques au beurre salé.

Bourse chevalier

Ref. BGACPS
Prix HT: 6,84 €



Coffret La vie en rose

Coffret 1 Massepain à la rose et miel à la rose

Ref. PO1
Poids net: 270 gr
Prix HT: 15,04 €

Coffret 2 Massepain à la rose et confit à la rose

Ref. PO2
Poids net: 270 gr
Prix HT: 15,04 €

Coffret 3 Massepain à la rose Confit à la rose Miel à la rose

Ref. PO3
Poids net: 400 gr
Prix HT: 20,64 €

AVEC CE COFFRET, VOUS VERREZ La vie en rose !

Une boîte de Massepains à la rose, une recette du XIII^e siècle. Ce massepain est sans blanc d'œuf et cuit. Petits biscuits végan - Un biscuit aux amandes et au goût subtil d'eau de rose.

Gourmandises à la rose de Provins au choix: un miel (130 g) ou un confit de roses (130 g).

Ces produits sont fabriqués de façon totalement artisanale avec la rose de Provins « la Rosa Gallica ».



Les coffrets médiévaux



3 sachets de 100g de biscuits médiévaux
1 thé ou infusion BIO (100g)
1 sachet de bonbons à la rose (180g)
1 sachet calissons médiévaux à la rose (100g)
1 sirop au coquelicot
Coffret CBN4
Prix HT : 42,70 €



1 Pain de miel (250g)
1 bouteille de vin médiéval (75cl)
1 paquet de biscuits médiévaux (150g)
Réf CBN2
Prix HT : 29,84 €



1 sachet de biscuits médiévaux (100g)
1 grand mug
1 sachet de thé BIO 100g
Réf CBN3
Prix HT : 18,51 €



1 Massepain à la rose (140g)
1 miel à la rose (140g)
1 confit à la rose (140g)
1 bonbon à la rose (180g)
1 sirop de rose (25cl)
Réf Coffret Provins
Prix HT : 29,57 €



BOÎTE GENTE DAME
Boîte métal « Croquez l'histoire médiévale »
1 sachet de calissons médiévaux à la rose (100g)
1 boîte de Grisettes (45g)
1 sachet de doigts de fée (100g)
REF : CGD
Prix HT : 22,03 €



COFFRET DE LA COUR
Boîte métal « Croquez l'histoire médiévale »
1 sachet de calissons médiévaux à la rose (100g)
1 boîte de Grisettes (45g)
1 sachet de macarons à la noisette (100g)
1 sachet de bonbons à la violette (100g)
REF : CDLC
Prix HT : 27,90 €

Photos non contractuelles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.
L'alcool ne doit pas être consommé par des femmes enceintes. La vente d'alcool est interdite aux mineurs de - de 18 ans.

Personnalisation de vos coffrets



GALETTES PERSONNALISÉES

Des biscuits à personnaliser pour vos collaborateurs, clients, distributeurs avec un texte ou un logo.

Nous contacter pour un devis personnalisé.

mug à L'image de votre société

Vous souhaitez personnaliser vos coffrets avec un mug à l'image de votre société. Vous nous transmettez votre logo et nous gérons le reste pour vous.

Nous contacter pour un devis personnalisé.



Les cartes cadeau

Biscuiterie Gourmandises Médiévales



Offrez une carte cadeau valable durant l'année sur l'ensemble des douceurs de la biscuiterie (biscuits, confiseries, vins, bières, thé...)

Ainsi chacun choisira ses douceurs soit directement en ligne soit à la biscuiterie de Provins.

Choisissez sa valeur :
25€ - 35€ - 50€ - 100€ - 150€ - 200€

Prix HT remisés

Carte cadeau GM25
Valeur de 25 €
22,57 € HT

Carte cadeau GM35
Valeur de 35 €
31,60 € HT

Carte cadeau GM50
Valeur de 50 €
45,14 € HT

Carte cadeau GM100
Valeur de 100 €
90,27 € HT

Carte cadeau GM150
Valeur de 150 €
135,41 € HT

Carte cadeau GM200
Valeur de 200 €
180,55 € HT



Comités d'entreprises, entreprises (cadeaux d'affaires, cadeaux collaborateurs), associations, commandes entre amis, pour VOUS une sélection de nos Gourmandises Médiévales à PRIX AVANTAGEUX.



Catalogue consultable sur le site



Minimum d'achat de 200 € HT (hors frais de livraison) en deçà, nous consulter pour les tarifs (ou sur gourmandisesmedievales.com)

COMMENT ça marche ?

- Des remises allant jusqu'à 20 %
- Livraison gratuite à partir de 200 € HT dans un rayon de 30 km autour de Provins (77)
- Au-delà de ce rayon géographique nous vous offrons 50 % de vos frais de livraison

Faire parvenir votre bon de commande récapitulatif (accessible sur le site)

Par mail :
contact@lestabliersgourmands.com

Par courrier :
Les Tabliers Gourmands/Gourmandises Médiévales
5b rue du Paraquet - 77160 Provins
Tél : 06.23.63.86.84

Modes de règlement à la commande :

Par chèque à l'ordre de Les Tabliers Gourmands/Gourmandises Médiévales
Par virement / Relevé d'identité bancaire :
CODE BANQUE : 18706 CODE GUICHET : 00000 CODE BIC : AGRIFRPP887
Numéro de compte : 97528681984 clé : 55 Domiciliation : CA PROVINS - Tél. : 0164601616
IBAN : FR76 1870 6000 0097 5286 8198 455

Catalogue consultable sur le site : gourmandisesmedievales.com/cadeauxentreprise



ENTREPRISES Organisez des *ateliers de cuisine!*

- ✓ **POUR QUI?** Collaborateurs, clients, fournisseurs...
- ✓ **POUR QUOI?** Démarche RSE, séminaire, conférence, motivation et cohésion d'équipe, fêtes de fin d'année...
- ✓ **ATELIERS CLÉ EN MAIN** Nous apportons l'ensemble du matériel: du four... jusqu'à la cuillère!

**VOUS AVEZ UN PROJET ? VOUS ÊTES SITUÉS EN ÎLE-DE-FRANCE ?
NOUS VOUS AIDONS À LE RÉALISER !**

Contactez-nous au 06.23.63.86.84
ou contact@lestabliersgourmands.com

www.lestabliersgourmands.com



CGV COMITES D'ENTREPRISES/COMMANDES GROUPEES INFORMATIONS GENERALES

Les présentes conditions générales sont conclues entre d'une part :

LA SOCIETE LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES ; La société LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES est une SARL dont le siège social est situé 5B RUE DU Paraclat - 77160 Provins, enregistrée au Registre du Commerce et des Sociétés de MELUN sous le numéro 533 830 667.

Numéro individuel d'identification TVA : FR 91 53 38 30 667

Numéro de téléphone : 06.23.63.86.84

Adresse email : contact@lestabliersgourmands.com

Et, d'autre parts et EXCLUSIVEMENT : Les comités d'entreprises souhaitant effectuer un achat via le site internet www.gourmandisesmedievals.com ou via le catalogue de vente entreprises sur demande de devis. Chaque entreprise se voit doté d'un code client confidentiel et non échangeable. Il appartient au client de veiller à cette confidentialité et à ne pas divulguer ses informations.

Toute commande de Produits implique l'adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de ventes et leur acceptation entière et sans réserve par le Client. Les présentes Conditions Générales de Vente sont communiquées à tout Client qui en fait la demande. Les frais de livraisons : Les frais de livraisons sont ceux indiqués par les présentes et sur la facture étant précisé qu'il varient selon le montant de la commande. Modalités de paiement : les modalités de paiement sont celles indiquées par les présentes.

Article 1 - Champ d'application des conditions générales de vente

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toutes les ventes de produits réalisées entre la société LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES et sa clientèle de Comités d'Entreprise et autres professionnels (ci-après dénommées « comités d'entreprises » ou « client » ou « CE ») via son site internet dont l'adresse internet est : www.gourmandisesmedievals.com ou via son catalogue de ventes entreprises.

Le fait que les clients passent commande à la société LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES constitue l'acceptation pure et simple des présentes conditions générales de vente (CGV) et notamment l'acceptation des principes sus évoqués. A défaut d'acceptation, la société LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES n'aurait pas validé la commande.

Les CGV sont, à ce titre, systématiquement soumises aux clients avant l'étape finale de validation de commande pour leur permettre d'en prendre connaissance. Les présentes conditions annulent et remplacent toutes conditions générales de vente antérieures. Toutes autres dispositions contraires aux présentes CGV sont par principe inopposables à la société LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES. LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES se réserve la possibilité de refuser de conclure une vente ou de la conclure selon des conditions dérogatoires aux présentes en cas d'un précédent incident de paiement, en cas d'insolvabilité du client ou de demande anormale ou encore de mauvaise foi. Le fait que LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES ne se prévaille pas, à un moment donné de l'une quelconque des présentes conditions générales, ne peut être interprété comme valant renonciation de sa part à se prévaloir ultérieurement de l'une desdites conditions. Toute modification du contexte réglementaire pourra entraîner soit un avenant soit une réédition complète des présentes conditions générales de vente.

Article 2 - Offre produit

L'offre de produits est valable sur les produits de la marque GOURMANDISES MEDIEVALES et certains produits annexes (Bières, Vins, thés) MEDIEVALES pendant sa présence en ligne (ou sur le catalogue de vente de l'année en cours)et est limitée à la France Métropolitaine sauf indications contraires.

LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES s'engage à honorer les commandes reçues dans la limite des stocks disponibles. Les photographies illustrant les produits, n'entrent pas dans le champ contractuel. Elles peuvent représenter notamment des suggestions de présentation du produit une fois ouvert. De manière plus générale, les descriptifs, textes, caractéristiques, illustrations, photographies, graphismes ne sont donnés qu'à titre indicatif. Si des erreurs s'y sont introduites, LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES s'en excuse dès à présent et elle entend préciser qu'en aucun cas, sa responsabilité ne pourra être engagée à ce titre.

En cas d'indisponibilité d'un produit après passation de la commande, LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES en informera le client par courrier électronique ou par téléphone dans un délai de 48 heures ouvrées. Le client pourra alors demander l'annulation de sa commande et obtenir remboursement du prix payé soit au plus tard dans les 15 Jours ouvrés à compter de la décision du client, par chèque ou virement bancaire.

Article 3 - Commande - Livraison

Les commandes inférieures à 200€ TTC doivent être passées par le site internet.Possibilité de nous contacter par mail à contact@lestabliersgourmands.com, par téléphone au 06.23.63.86.84. (du lundi au vendredi, de 9h à 17h) ou par courrier à LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES - 5b rue du Paraclat - 77160 Provins.

Toute commande ne donnant pas lieu à des modifications ou réserves notifiées sous 48 heures (soit 2 jours ouvrés) par courriel ou téléphone de la part de LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES sera considérée comme acceptée si tous les champs de la commande sont remplis. Toute modification de commande demandée par le client ne peut être prise en considération que si elle est parvenue sous les 24 heures.

Afin de profiter du tarif préférentiel spécial Comités d'Entreprises, le minimum de commande est de 200€ HT livraison non incluse. Toute commande doit préciser, de manière ferme, le produit, le conditionnement, les quantités, la date de livraison espérée et le lieu de livraison. Pour être honorée, toute commande livrable en un seul endroit à une même date en France métropolitaine (hors Corse) devra être supérieure ou égale à 200€ HT.

La livraison sera assurée par un transporteur choisi par LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES, sous 20 jours ouvrés (hors week-end).

Ce délai de livraison est un délai de principe et il est indicatif. Son non-respect ne saurait engager la responsabilité de LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES au-delà de 30 jours ouvrés et sous réserve de la preuve par le client d'un

préjudice direct et prévisible lié exclusivement au retard dans la livraison du produit commandé à LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES.

Il appartient au client d'être en mesure de réceptionner la commande. A défaut, les produits seront retournés à LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES

Article 4 – Prix – Paiement

Détermination du prix

Les prix s'entendent en euros, nets, toutes taxes comprises pour toute commande sur le site internet www.gourmandisesmedievaales.com pour toutes commandes inférieures à de 500€ TTC.

Les prix s'entendent en euros, nets, HT pour toute commande via le catalogue de vente de l'année en cours pour toutes commandes d'un minimum de 500€ HT.

Ils sont révisables à tout moment. Le prix applicable est celui en vigueur au jour de la passation de la commande par le client. Toute commande en provenance d'un autre endroit justifiera l'établissement d'un devis spécifique. La TVA applicable est de 5,5 % conformément à la Loi et selon le produit concerné. De 20% pour les vins et les bières.

Paiement du prix

Les commandes sont payables avant envois.

Constitue un paiement, non pas la simple remise d'un effet de commerce ou d'un chèque impliquant une obligation de payer, mais le règlement du prix à l'échéance convenue.

En cas de litige, les paiements ne peuvent être suspendus ni faire l'objet d'une quelconque compensation avant la régularisation opérée par l'envoi d'un avoir de LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES. Si le client ne présente pas de garanties de solvabilité suffisantes ou en cas de détérioration du crédit du client ou en cas de défaut de paiement partiel ou total de toute facture antérieure, LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES se réserve le droit à tout moment d'exiger le paiement à la commande.

Moyens de paiement

- carte bancaire

- par transaction sécurisée sur le site internet de GOURMANDISES MEDIEVALES

- virement bancaire (Les coordonnées bancaires de LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES figurent sur la facture).

Défaut de paiement

Toute somme non payée à l'échéance entraîne de plein droit le paiement de pénalités de retard égales à 3 fois le taux d'intérêt légal en vigueur au jour de la facturation. Ces pénalités sont exigibles le 10ème jour suivant la date de réception des produits sur simple demande après mise en demeure adressée par LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES par LR/AR. Pour toute facture recouvrée par le service recouvrement et contentieux de LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES , le client devra rembourser la totalité des frais occasionnés par le recouvrement avec un minimum de 100 €.

En cas de non respect des conditions de paiement figurant à cet article, LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES se réserve le droit de suspendre ou d'annuler les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action. Aucune pénalité infligée par le client suite à une décision de LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES ne sera acceptée. En aucun cas, les paiements qui sont dus à LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES ne peuvent faire l'objet d'une quelconque compensation sans accord écrit et préalable de cette dernière.

Article 5 – Réception

Lors de la réception de la commande, il appartient au client de vérifier à la livraison le nombre et l'état des marchandises et plus généralement la conformité de l'envoi par rapport à la commande.

Lors de la livraison des marchandises, le client doit obligatoirement vérifier, en présence du transporteur, l'état apparent de la marchandise livrée (nombre de colis, qualité, quantité, DDM) et signer la lettre de voiture ainsi que le bon de livraison, en indiquant les réserves éventuelles. LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES se réserve le droit de procéder à toute vérification jugée utile sur place. Pour être recevables, les réclamations sur la non-conformité des livraisons doivent être confirmées par écrit dans les trois (3) jours qui suivent leur réception, conformément à l'article L133-3 du code de commerce. La date de réception sera celle portée par le bordereau de livraison signé par le transporteur et le destinataire. Au-delà de ce délai, sans aucune réserve indiquée sur la lettre de voiture, les expéditions seront irréfragablement réputées conformes à la commande et aucune réclamation ne sera recevable.

Aucun retour de marchandises ne sera accepté si les marchandises livrées ne présentent aucune anomalie et sont conformes à la commande. En outre, aucun retour de marchandises non-conformes ne pourra être effectué sans l'accord express et préalable de LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES.

En cas de retour, les marchandises devront être en parfait état de conservation et retournées dans leur conditionnement d'origine, dans les 3 jours de la réception de l'accord écrit de LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES.

La responsabilité de LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES est strictement limitée à l'obligation de remplacer les produits par des produits identiques ou de rembourser le prix des produits dont la non-conformité a été constatée par LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES.

Enfin, LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES ne reprend ni les produits non vendus par ses clients, ni les produits altérés ou détériorés après leur livraison au client. Le client est seul responsable de la dégradation des produits résultant, notamment, de leur entreposage ou de leur conservation dans des conditions anormales ou incompatibles avec leur nature.

Article 6 – Réserve de propriété / risques

Toutes les marchandises vendues par LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES sont vendues sous réserve de propriété jusqu'à leur complet paiement. Toutefois, les risques de détérioration, de pertes partielles ou totales des marchandises sont transférés au client dès la livraison.

Article 7 – Force Majeure

LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES se réserve la possibilité de suspendre, retarder ou modifier l'exécution des commandes en cas de force majeure telle que définie par la jurisprudence, ainsi qu'en cas d'événements, non irrésistibles, mais indépendants de sa volonté, affectant tant la fabrication que le transport des produits, tels notamment les cas de grève, pannes

de machines, difficultés d'approvisionnement des matières premières, perturbations ou arrêts des transports, explosion, incendie, intempéries. En conséquence, la responsabilité de LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES ne pourra, dans aucun de ces cas, être engagée.

Article 8 – Responsabilité – garantie

LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES garantit, conformément aux dispositions légales, le client contre tout vice caché, provenant d'un défaut de fabrication affectant les produits livrés et les rendant impropres à la consommation. Toute garantie est exclue en cas de non-respect de l'intégrité de l'emballage et/ou du produit, au non-respect des conditions de stockage (dans un endroit frais, propre, sec, à l'abri du gel, des dégâts des eaux et intempéries), en cas de mauvaise manipulation, de négligence de la part du client, comme en cas de péremption normale du produit ou de force majeure.

Afin de faire valoir ses droits, le client devra, sous peine de déchéance de toute action s'y rapportant, informer LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES , par écrit, de l'existence des vices dans un délai maximum de huit jours à compter de leur découverte.

La responsabilité de LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES est limitée au montant facturé pour les marchandises en cause.

Article 9 – Non-renonciation

Il est convenu que le fait pour LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES de s'abstenir, ponctuellement ou périodiquement, de faire valoir l'un quelconque des termes des présentes conditions générales de ventes ou d'en imposer l'application au client ne serait pas réputé constituer une renonciation de LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES auxdits termes de ces conditions générales de ventes, ni les affecter de quelque manière que ce soit.

Article 10 – Références

Sauf décision contraire du client formulée par lettre recommandée avec accusé de réception, ce dernier autorise expressément LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES à faire mention de sa qualité de client DE LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES notamment sur ses documents commerciaux ou promotionnels ou encore sur son site internet.

Article 11 – Propriétés intellectuelles

Tous les éléments (photographies, textes,...) du site internet de la société LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES , quelle qu'en soit la nature y compris les technologies sous-jacentes, sont protégés par le droit d'auteur, le droit des marques, des dessins et modèles. Ainsi, aucun de ces éléments ne peut-être copié, reproduit, republié, téléchargé, posté, modifié, transmis ou distribué d'aucune manière que ce soit sans l'accord préalable et écrit de la société LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES . Le non-respect de cette disposition constitue une infraction au droit de propriété intellectuelle et/ou industrielle de la société LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES.

Article 12 – Données personnelles

Les informations nominatives relatives aux clients peuvent faire l'objet d'un traitement automatisé. Ces informations sont destinées à la société LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES qui peut être amenée à reprendre contact avec le client à des fins d'information ou de propositions commerciales.

Conformément à la loi informatique et liberté, le client dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données le concernant (loi « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978). Pour toute demande, le client doit s'adresser au service clients de la société LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES à l'adresse suivante :

LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES

Service Commercial 5 rue du Paraquet - 77160 Provins

Ou par courriel à l'adresse suivante : contact@lestabliersgourmands.com

Article 13 – Preuve, conservation et archivages des transactions

Dans tous les cas, la fourniture en ligne du numéro de carte bancaire et la validation finale de la commande vaudront preuve de l'intégralité de la dite commande conformément aux dispositions de la loi du 13 mars 2000 et vaudront exigibilité des sommes engagées par la saisie des articles figurant sur la bon de commande.

Cette validation vaut signature et acceptation expresse de toutes les opérations effectuées sur le site. Toutefois, en cas d'utilisation frauduleuse de sa carte bancaire, le client est invité, dès le constat de cette utilisation, à contacter le service client de la société LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES .

Les registres informatisés, conservés dans les systèmes informatiques de la société LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES et de ses partenaires dans des conditions raisonnables de sécurité, seront considérés comme des preuves des communications, des commandes, et des paiements intervenus entre les parties. L'archivage des bons de commande et des factures est effectué sur un support fiable et durable de manière à correspondre à une copie fidèle et durable conformément à l'article 1348 du code civil.

Article 14 – Loi applicable et litige

Toutes les ventes conclues par notre société sont soumises à la loi française. Sauf disposition législative contraire, le Tribunal de commerce de Melun est seul compétent pour toute contestation relative à l'exécution ou l'interprétation de la présente convention et des contrats conclus par LES TABLIERS GOURMANDS/GOURMANDISES MEDIEVALES avec sa clientèle, même en cas d'appel en garantie ou s'il y a pluralité de défendeurs, sauf disposition d'ordre public contraire.

Remise sur quantité pour les entreprises
Les prix sont annoncés HT

CONTACT

Tél.: 06.23.63.86.84

contact@lestabliersgourmands.com

www.gourmandisesmedievales.com

ET aussi sur rendez-vous à la biscuiterie

Livraison GRATUITE sur Provins
Click and collect à la biscuiterie
Par voie postale-relais colis

Gourmandises médiévales

Siège social (pour toutes correspondances) :

5b, rue du Paraclèt - 77 160 Provins

Biscuiterie- Salon de thé

12 b, rue de Jouy - 77 160 Provins

RCS Melun 533 830 667

Siret : 533 830 667 00010 - NAF 8559B

TVA intracommunautaire : FR91533830667