



EPICERIE FINE

2022

imagine
TOURISME
ardèche

l'Ardèche autrement



IMAGINE TOURISME ARDECHE

La nature pour un goût autrement

L'aventure continue à travers nos multiples variétés de milieux naturels et de paysages incroyables.

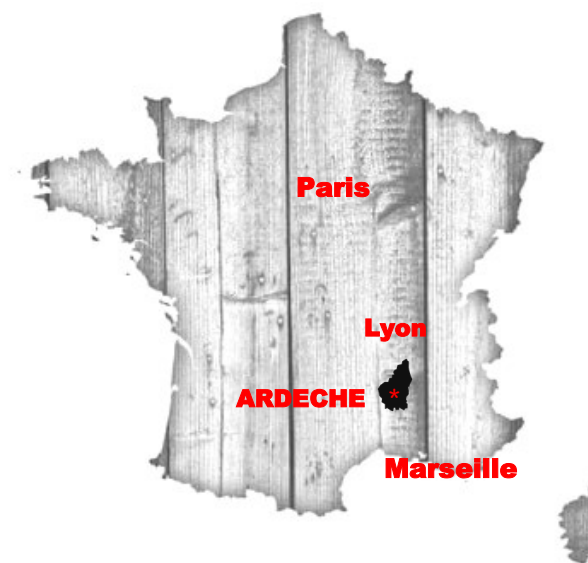
Entre plateaux, montagnes et vallées, venez à la rencontre d'agriculteurs, d'éleveurs, d'apiculteurs et d'artisans passionnés par leur métier, leur pays et leurs traditions.

Imagine Tourisme Ardèche vous fait découvrir des produits régionaux où le goût du terroir, la convivialité, le partage et l'authenticité inondera vos papilles.

Bon voyage gustatif !

imagine
TOURISME
ardèche

l'Ardèche autrement



sommaire

P4	Biscuiterie, maison Dumercier
P5	Macarons de Joyeuse, maison Charaix
P6	Nougaterie du Pont d'Arc
P7	Miel, l'abeille, la Vie
P8	Châtaigne, GAEC Marron Châtaigne
P9	Safran de Romégier
P10	Champignons secs, Le plateau Ardéchois
P11	Escargots de Saint Félicien
P12	Conserverie Artisanale, Marc Sandevor
P13	Huile d'olive, La Magnanerie
P14	Eaux minérales des Monts d'Ardèche
P15	Boisson désaltérante, Mat & Elo
P16	Bière Artisanale, Loupoulo
P17	Vin, Chatus cépage rouge ancestral
P18	Bon de commande
P19	Conditions générales de vente



Agriculture Biologique



Développement durable



Gouter l'Ardèche



AOP Châtaigne d'Ardèche



Parc naturel des Monts d'Ardèche



Made in Ardèche



Un cadeau original et gourmand ardéchois ? Poussez donc la porte de la « maison Dumercier ».

Vous ne connaissez pas ? C'est sous cette marque que le couple d'artisans boulangers pâtisseries biscuitiers vend leurs gourmandises.

L'aventure a commencé en 2014, La production est d'environ 6 tonnes de gâteaux par an.

Nous proposons un assortiment de biscuits aux parfums divers : sablés, meringues, tuiles, macarons, cookies...

Nous expérimentons régulièrement de nouvelles associations, outre les classiques chocolat, citron, framboise ou myrtille et châtaigne (pour la touche locale), nous testons actuellement les parfums exotiques.

Palet moelleux à la Myrtille

Recette de famille, inchangée depuis des décennies. Petite gourmandise adorée de tous.

200 g



6€^{TTC}
5€69HT
EF.MD.PMM

Salé Apéritif au fromage d'Ardèche

L'idée est venue de ma compagne qui est friante de biscuit salé croquant. Nous avons voulu marier gourmandise et équilibre.

170 g



6€^{TTC}
5€69HT
EF.MD.SAF

Sablé Châtaigne

Biscuit traditionnel de l'Ardèche, petit sablé à la farine de châtaigne, pour un gout de fruits secs délicat. Avec des brisures de Châtaignes

190 g



6€^{TTC}
5€69HT
EF.MD.SCA



À la maison Charaix nous sommes très attachés à la tradition qui entoure nos macarons.

Il est important pour nous de perpétuer et développer le goût et l'histoire des macarons de Joyeuse.

Pour y parvenir nous nous appuyons sur notre recette originale dont nous gardons précieusement le secret et nos méthodes artisanales qui sont incontournables.

Nous nous attachons en même temps à maintenir une qualité irréprochable et constante grâce à des méthodes de travail rigoureuses depuis le choix des ingrédients jusqu'à la livraison à nos clients, c'est ce que nous appelons notre "Haute Qualité Artisanale".



Macarons de Joyeuse

Les Macarons de Joyeuse sont les premiers macarons apportés en France en 1581 par Catherine de Médicis. Ils sont toujours réalisés suivant notre recette secrète traditionnelle.

160 g



8€50 TTC
8€06HT
EF.MC.MDJ

Farine de châtaigne

Farine de châtaigne des hautes Cévennes d'Ardèche. À utiliser en pâtisserie pour gâteaux, crêpes, cookies... Utiliser 1/3 de farine de châtaigne pour 2/3 de farine de blé.

450 g



7€70 TTC
7€30HT
EF.MC.FDC

Biscuits Cœurs Fidèles

Cœurs sablés aux noisettes et au miel de châtaignier. Un biscuit gourmand très addictif.

120 g



7€ TTC
6€64HT
EF.MC.BCF



Nous vous accueillons à La Nougaterie du Pont d'Arc aux portes de la Réserve Naturelle des Gorges de l'Ardèche.

Nous fabriquons un nougat de terroir et de tradition avec notre passion et savoir-faire.

Notre nougat est exclusivement cuit avec du miel d'Ardèche et des amandes d'Ardèche ou de Provence. Grâce à cela, nos produits ont été sélectionnés par "Goûtez l'Ardèche".

Nous élaborons également nos propres confiseries maison avec des fruits d'Ardèche. Ils ont également été sélectionnés par "Goûtez l'Ardèche".

Et en ce qui concerne le miel, Made In Ardèche évidemment !

Nougats tendres à la Myrtille

Le coffret contient :

- 1 barre de 100 g
- 1 sachet de 150 g
- 1 sachet de 300 g



27€60 TTC
26€16HT
EF.NV.NTM

Nougats tendres et mini-calissons

Assortiment de nougats tendres: pistache, noisette, écorce d'orange, caramel, châtaigne, myrtille, chocolat, figue, fraise.

Assortiment de mini-calisson: citron, framboise, mandarine, figue et nature.

320 g



14€60 TTC
13€84HT
EF.NV.ANC

Nougats tendres à la Châtaigne

Le coffret contient :

- 1 barre de 100 g
- 1 sachet de 150 g
- 1 sachet de 300 g



27€60 TTC
26€16HT
EF.NV.NTC



Laurent CHALABREYSSE
L'Abeille, Le Miel, La Vie !

Je m'appelle Laurent, je suis né en Ardèche et n'en suis jamais parti !

J'observe les abeilles depuis tout petit. Suite à un parcours dans l'industrie et le service aux professionnels du bâtiment, aujourd'hui j'ai changé de vie et d'orientation professionnelle afin d'être en accord avec la nature.

Je suis devenu apiculteur récoltant avec 3 ruchers qui comptent 10 ruches chacun.

J'ai fait le choix de produire un miel de qualité, made in Ardèche !

Les abeilles ont un rôle PRIMORDIAL dans notre environnement, le miel a aussi des bienfaits sur notre santé. Il est utilisé pour ses propriétés : antibactérienne, anti-inflammatoire et antioxydante.



Miel toutes fleurs

Couleur limpide
Odeur végétale
Saveur acidulée

Premier miel à faire découvrir au bébé, idéal pour les sauces sucrées salées.

500 g



8€^{TTC}
7€58HT
EF.LC.MTF

Miel de printemps

Couleur ambrée
Odeur florale
Saveur vanille

À déguster au naturel, avec un yaourt, du fromage ou sur une tartine.

500 g



8€^{TTC}
7€58HT
EF.LC.MDP

Miel de châtaignier

Couleur sombre
Odeur forte
Saveur boisée

Parfume les pâtisseries, sucre les boissons, agrémentes les salades.

500 g



8€^{TTC}
7€58HT
EF.LC.MDC



Laboule est situé aux portes des Cévennes ardéchoises, au cœur du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche et en zone Natura 2000, loin de toutes pollutions industrielles.

Soucieux de respecter l'environnement et de produire des châtaignes de qualité, nous exploitons nos châtaigneraies traditionnelles avec le plus grand soin.

Juste après la récolte, les châtaignes passent dans un bac à eau, dit « bac de flottaison » pour les laver et éliminer les fruits non conformes (abîmés, véreux...)

Nos produits certifiés Bio sont fabriqués à partir de châtaignes AOP et bénéficient pour la plupart de labels tels que :

« Parc des Monts d'Ardèche »
ou
« Goûtez l'Ardèche ».

Préparation pour flan

- 1 sachet parfum châtaigne nature
- 1 sachet parfum châtaigne chocolat
- 1 sachet parfum châtaigne café
- 1 sachet parfum châtaigne vanille

4 x 56 g



11€20 TTC
10€62HT
EF.MC.PPF

Crème de châtaigne et pâte à tartiner

- 1 pot de châtaigne nature
- 1 pot de châtaigne vanille
- 1 pot de châtaigne orange
- 1 pot de banane chocolat noisette

4 x 250 g



19€80 TTC
18€77HT
EF.MC.CPT

Châtaignes et brisures de châtaignes

- 1 sachet de châtaignes sèches
- 1 sachet de brisures de châtaignes

2 x 500 g



19€80 TTC
18€77HT
EF.MC.CBC



LE SAFRAN DE ROMÉGIER

Située au cœur de l'Ardèche, notre safranière se trouve sur une parcelle de 600 m².

Le safran est cultivé avec passion : cueilli, émondé à la main et séché par nos soins.

Il est issu d'une agriculture naturelle sans pesticide, ni produit chimique.

Le safran est une épice précieuse aux arômes subtils et aux nombreuses vertus. D'un arôme puissant et avec un pouvoir colorant, il donne une couleur jaune très appétissante.

Sa saveur est unique, c'est un très bon exhausteur de goût.



Gelée de safran

À partir du safran une gelée qui étonne sur les fromages.
En finition sur les viandes il relève sans masquer.
À associer également avec les desserts.

215 g



4€50 TTC
4€27HT
EF.SR.GDS

Pistils de safran

Récolte 2019

0,3 g



14€ TTC
13€27HT
EF.SR.PDS

Sirop de safran

Une spécialité unique. Surprenez vos invités avec des cocktails originaux, mais aussi par des desserts créatifs.

30 cl



9€50 TTC
9€HT
EF.SR.SDS



Cèpes séchés extra

Les cèpes sont d'excellents champignons à la douce saveur de noisette. Très aromatiques, au point que certains disent les préférer séchés que frais. Une fois réhydratés, les cèpes peuvent être poêlés et consommés au naturel.

100 g



22€^{TTC}
20€85HT
EF.PA.CSE

Truffe entière sèche

La truffe noire est réputée pour ses qualités gustatives et olfactives exceptionnelles. S'utilise en fines lamelles sèches sur les plats ou réhydrater délicatement à la vapeur.

5 g



34€^{TTC}
32€23HT
EF.PA.TES

Morillons

Les morilles sont les champignons les plus recherchés, elles se font rares et leur goût est très raffiné ce qui en fait un champignon de luxe. Cueillies, triées à la main puis leurs pieds ont été retirés pour ne garder que le fin du fin, c'est-à-dire les chapeaux.

100 g



43€^{TTC}
40€76HT
EF.PA.MSE

Établissement sélectionné parmi les meilleures adresses de France au Gault-Millau 2016, 2017, 2018, 2019, 2020.

Les champignons secs (ou déshydratés) que nous vous proposons dans notre boutique à St-Montan ont été sélectionnés avec un choix très rigoureux, autant sur la qualité que sur le goût qu'ils pourront vous restituer au cours de la préparation de vos plats cuisinés.

Ce mode de conservation très ancien est vraiment la façon la plus simple et la plus pratique qui restitue au plus fin la saveur des champignons et qui permet de les garder avec un goût toujours parfait durant plusieurs années.

La déshydratation permet de conserver la saveur originelle du champignon, voire de l'amplifier selon les variétés...

À déguster sans modération !



La création de cette ferme est issue d'une réflexion sur plusieurs domaines qui me tiennent à cœur :

l'alimentation,
l'environnement,
le bien être animal,
l'économie,
et la ruralité.

De ce fait, les escargots sont exclusivement cuisinés avec des légumes, cultivés sur la ferme ou dans la région.

Le beurre est produit en Haute-Loire, à partir de lait du massif central et environnant issu de l'Agriculture Biologique.

En cas de rupture, nous utilisons un beurre breton certifié Agriculture Biologique.



Escargots en Croc' île

Chair d'escargot dans un petit biscuit en forme de coquille d'escargots qui croustille.

2 douzaines



14€^{TTC}
13€27HT
EF.EA.EEC

Mini bouchées

Escargot dans une mini bouchée feuilletée pur beurre.

2 douzaines



7€⁵⁰^{TTC}
7€11HT
EF.EA.MBE

Escargots au beurre persillé

Chair d'escargot remis dans une coquille avec une farce au beurre frais délicatement persillé.

2 douzaines



14€^{TTC}
13€27HT
EF.EA.EBP



Mille-feuilles du jardin

De fines couches d'aubergines séparées par un délicieux tartare de tomate.
Pour le déguster ?
À réchauffer au four et à partager.

450 g



7€50^{TTC}
7€11HT
EF.MS.MFJ

Foie gras de canard entier

Cuit à feu doux dans la simplicité.
Sel, poivre, muscade et cognac.
À consommer froid sur du pain de campagne légèrement grillé.

250 g



29€90^{TTC}
28€34HT
EF.MS.FGJ

Chutney de figues

Cette sauce aigre douce accompagnera très bien les viandes blanches, les fricassés de légumes ou encore le foie gras pour vos repas festifs.

100 g



3€30^{TTC}
3€13HT
EF.MS.CDF

Je mets un point d'honneur à n'utiliser que des matières premières de haute qualité, à les mitonner avec soin dans le respect de la tradition des maîtres artisans d'autrefois.

Pour chaque recette, j'utilise les pièces nobles de l'animal et des matières végétales issues des producteurs locaux et régionaux, qui respectent les méthodes de l'Agriculture Biologique.

Sans oublier que ces plaisirs gourmands ne sont jamais si grands que lorsqu'ils sont partagés. C'est la raison qui m'a amené à créer ces verrines qui nous permettent de partager notre gourmandise dans des instants conviviaux.



La Magnanerie

L'oliveraie s'étend sur 25ha (8 000 arbres) autour d'une dizaine de variétés orientées vers la production d'huiles d'olive en fruité vert (récolte précoce).

Le climat cévenol et l'absence d'irrigation nous obligent à nous adapter. Le choix s'est porté sur des variétés rustiques, riches en polyphénol et très aromatiques.

On retrouve des variétés françaises comme Aglandau, Bouteillan, Callian ainsi que des variétés du bassin méditerranéen.

Mon objectif est de faire un travail artisanal de haute qualité, dans l'esprit de l'excellence à la française.

Nous ne travaillons qu'avec les olives du domaine. La matière première est transformée en continu dans un moulin moderne puis filtrée.



Cuvée Rosetta 2019

Issue d'un assemblage, chaque parcelle, chaque sol apportent une particularité, une harmonie au tout. Un nez aux notes de cassis et de basilic frais, une bouche avec une pointe d'amertume. Très puissante, rappelant le thym et le romarin.

50 cl



23€^{TTC}
21€80HT
EF.LM.CRB

Cuvée Apogée 2019

L'une des plus belles cuvées du domaine, la variété Bouteillan est rustique et capricieuse. D'une couleur vert pistache, un nez très agrume, une bouche banane verte, avec une belle longueur en bouche.

50 cl



50€^{TTC}
47€39HT
EF.LM.CAB

Cosmos 2019 « Nouvelle récolte »

Cosmos est une cuvée confidentielle (seulement 250 bouteilles en 2018). Issue d'une variété originaire de Toscane. D'une couleur vert clair très brillante, un nez frais et végétal, une bouche intensément fruitée. Idéale sur du fromage frais.

50 cl



60€^{TTC}
56€87HT
EF.LM.CCB



Les sources minérales
ardéchoises
« eaux de gamme »

Les eaux minérales naturelles
constituent à la fois une ressource
naturelle exceptionnelle, mais
aussi un véritable patrimoine
culturel et identitaire des
monts d'Ardèche.

Conscients de cette richesse, les
« minéraliers » qui exploitent ces
sources ont développé un vrai
savoir-faire, du captage de l'eau à
leur embouteillage, toujours en
respectant la ressource...

Chantemerle

Eau minérale naturellement plate.

Riche en oligo-éléments (cuivre, fer,
manganèse, zinc).

Cette eau douce et veloutée, sa pureté
et son faible taux de sodium lui permet
d'être bue par tous quotidiennement.

1 l



3€50 TTC
3€32HT
EF.EM.CTM

Reine des Basaltes

L'eau qui sort des roches volcaniques
de l'Ardèche. Décantée et regazéifiée
au gaz naturel de la source.

Favorise la digestion et contribue à
l'équilibre glucidique grâce à sa compo-
sition en magnésium et manganèse.

1 l



1€50 TTC
1€42HT
EF.EM.RDB

Ventadour

Eau minérale naturellement gazeuse.

Riche en oligo-éléments (cuivre, fer,
manganèse, zinc).

Cette eau aux bulles fines est agréable,
stimule l'organisme et facilite la
digestion.

1 l



3€50 TTC
3€32HT
EF.EM.VTD



Nous sommes producteurs de boissons désaltérantes en Ardèche dans un charmant petit village qui s'appelle Colombier-le-Jeune.

Nous cultivons nos plantes aromatiques et nous nous fournissons en fruits locaux. Ce sont des fruits qui sont généralement destinés à être jetés car ils sont grêlés, trop mûrs pour la vente... nous évitons un petit peu de gaspillage et créons pour nos producteurs de fruits une nouvelle source de revenus immédiats.

Nous travaillons nos produits « sans conservateur, sans colorant, ni arôme artificiel ». Vous trouverez dans nos bouteilles uniquement des plantes, des fruits, et un peu de sucre non raffiné fabriqué en France.



Boisson désaltérante Thym - Citron

Mocktail sans alcool et peu calorique.
À base d'eau de source minérale ardéchoise naturellement gazeuse.
Infusée au Thym et Citron.

33 cl



3€50 TTC
3€32HT
EF.ME.BTC

Boisson désaltérante Mirabel - Mélisse

Mocktail à partager entre amis (ou pas).
À base d'eau de source minérale ardéchoise plate.
Infusée Mirabel et Mélisse.

75 cl



3€50 TTC
3€32HT
EF.ME.BMM

Boisson désaltérante Fleur de sureau - Cerise

Mocktail sans alcool et peu calorique.
À base d'eau de source ardéchoise naturellement gazeuse.
Infusée Fleur de Sureau et Cerise.

33 cl



3€50 TTC
3€32HT
EF.ME.BSC



Bière ambrée

Loupoulo ambrée 6,30% :
Ambrée maltée au goût torréfié
et épicé.

75 cl



5€50 TTC
4€58HT
EF.BL.BAM

Bière blanche

Loupoulo blanche 4,90% :
Blanche au blé, aux notes florales,
amertume prononcée.

75 cl



5€50 TTC
4€58HT
EF.BL.BBA

Bière blonde

Loupoulo blonde (Pale Ale) 5,10% :
Blonde légère, maltée,
amertume douce.

75 cl



5€50 TTC
4€58HT
EF.BL.BBD

Loupoulo est le fruit de rencontres humaines exceptionnelles. Des hommes venants de continents différents s'associent par passion. Leur projet voit le jour à Ruoms, petite cité du Sud Ardèche connue pour son amour du brassage depuis 1856.

La fabrication de la bière artisanale, Loupoulo est brassée sur place. Notre maître brasseur sélectionne des matières premières de qualité (malt, houblon, levures).

Le processus de brassage est traditionnel et permet de révéler toutes les saveurs recherchées dans une bière artisanale. La gazéification est naturelle. Le brassage nécessite plusieurs semaines avant que la bière soit prête à la dégustation.

Les Vins d'Ardeche

Le Chatus est un cépage rouge tardif. Après vinification et élevage en fûts de chêne, on obtient un vin de garde particulièrement typé.

Les arômes dominants du Chatus sont les fruits confits, la pâte de coing, les pruneaux à l'alcool, également une touche de vanille et de cannelle.

Sa bouche puissante et structurée, riche en tanin, dénote une personnalité racée.

Ce vin de garde par excellence, commence à s'exprimer à partir de 2 ans et donne toute son ampleur dès ses 5 ans.

Ce vin accompagnera idéalement les viandes en sauce et les fromages de chèvre tel que le Picodon.



Mas de Bagnols

Chatus 100 %
13 % vol.
Sol grès
18 mois en fût de chêne.

Nez puissant, bouche structurée, belle acidité qui amène de la fraîcheur.

75 cl



13€^{TTC}
10€83HT
EF.VR.MDB

Domaine de Grangeon

Chatus 100 %
12,5 % vol.
Sol terrasse pierres sèches
24 mois en fût de chêne.

Nez fruits à l'alcool, son attaque tannique laisse une fine bouche soyeuse.

75 cl



16€^{TTC}
13€33HT
EF.VR.DDG

Domaine Salel & Renaud

Chatus 100 %
13 % vol.
Sol grès et granit
20 mois en fût de chêne.

Vin de copains, plein de fruits avec une bouche gourmande.

75 cl



15€^{TTC}
12€50HT
EF.VR.DRS

BON DE COMMANDE

Date :	E-mail :
N° commande:	Tél. :
Nom entreprise :	
Adresse :	
Contact :	

Après sélection de vos articles, merci de nous retourner ce bon de commande dûment complété et signé à l'adresse ci-contre.

Réf.	Dénomination	Quantité	Prix unitaire HT	Montant HT
			TOTAL HT	
<i>Produits alimentaires</i>			TVA 5.5%	
<i>Bières, vin</i>			TVA 20%	
FRAIS DE PORT : 4,50 € commande < 59 € TTC offert commande > 59 € TTC			FRAIS DE PORT	
			TOTAL TTC	

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes Conditions de Vente s'appliquent, sans restriction ni réserve, à l'ensemble des ventes des Produits proposés par Imagine Tourisme Ardèche et conclues uniquement sur le catalogue ITA produits cosmétique aux consommateurs.

Elles peuvent être imprimées et conservées par le Client.

En conséquence, le fait pour le Client de commander un Produit proposé à la vente sur le catalogue emporte acceptation pleine et entière des présentes Conditions de Vente dont le Client reconnaît avoir pris connaissance préalablement à sa commande.

Conformément à l'article L.111-1 du Code de la consommation, ITA communique au Client les informations suivantes :

PRODUITS

Les produits proposés à la vente sur le catalogue constituent l'offre d'ITA. ITA se réserve le droit de modifier à tout moment sa collection et de changer la liste et les gammes de Produits.

Les listes d'ingrédients entrant dans la composition des produits proposés sont régulièrement mises à jour. Avant d'utiliser un produit, veuillez lire la liste d'ingrédients située sur son emballage afin de vous assurer que les ingrédients sont adaptés à votre utilisation personnelle.

Les photos des Produits présentées sur notre catalogue ne sont pas contractuelles. Toutefois, ITA veille à ce que les photos et dessins reproduisent fidèlement le produit offert et ne comportent pas d'ambiguïtés sur les notions notamment de dimension, poids, qualité.

ITA propose la vente de ses produits sur le catalogue aux consommateurs disposant de la capacité juridique nécessaire à la passation d'une commande (ci-après « Client »). ITA ne peut être tenue de vérifier la capacité juridique de chaque Client.

CLIENTS

Le prix de vente des produits indiqué en euros est celui en vigueur au moment de la passation de la commande. Ces prix ne comprennent pas les frais d'expédition, facturés en supplément du prix des produits achetés selon les modalités définies ci-après et tels qu'indiqués au client avant la validation de la commande. Les prix comprennent la taxe sur la valeur ajoutée applicable au jour de la commande.

TARIFS

Les offres présentées par ITA sont valables tant qu'elles sont annoncées sur le site et dans la limite des stocks disponibles. Des indications sur la disponibilité des produits sont fournies au moment de la passation de la commande, le cas échéant.

POUR COMMANDER

ITA vous offre la possibilité de commander via un catalogue en ligne, le paiement se fait par chèque ou par virement.

A partir du moment où le Client confirme sa commande – « Commande avec obligation de paiement », il est considéré comme ayant accepté en connaissance de cause le contenu et les conditions de la commande en et en particulier les présentes Conditions de Vente, les prix, volumes, caractéristiques, quantités et délais de livraison des produits proposés à la vente et commandés par le Client.

La vente sera définitive au moment de la confirmation de la commande par le Client, sans préjudice de l'exercice par le Client de son droit de rétractation (dont les modalités sont décrites ci-dessous).

Cette commande sera confirmée par ITA par l'envoi d'un courrier électronique au Client reprenant l'ensemble des informations préalablement délivrées par ITA, auquel sera joint le [formulaire de rétractation](#) (disponible sur demande).

Un second courrier électronique sera envoyé au Client lors de l'expédition de sa commande.

ITA recommande au Client de conserver ces deux courriers électroniques sur un support papier ou informatique. Le Client est informé que les deux courriers électroniques seront adressés à l'adresse de messagerie électronique saisie par le Client au moment de son identification, préalablement à la passation de la commande. Aussi, en cas d'erreur de saisie de l'adresse de messagerie électronique concernée, ou de non réception du message électronique de confirmation de commande, la responsabilité de ITA ne saurait être engagée.

ITA sera en droit d'encaisser l'intégralité du prix correspondant à la commande :

En ce qui concerne les paiements effectués par virement, le client est tenu de transférer une capture d'écran de l'ordre de virement avec l'envoi du courrier électronique informant ITA de l'acceptation de la facture.

Pour un paiement par chèque, libellez vos chèques à l'ordre de :

IMAGINE TOURISME ARDÈCHE

et envoyez-le à l'adresse suivante :

Château du Blou, 12 Rue Du Pouget 07300 Thueyts

EMBALLAGE CADEAUX DES PRODUITS

Si le Client le souhaite, ITA confectionne également gratuitement des paquets cadeaux. ITA fournit gratuitement des boîtes cadeaux ou sachets afin que le Client réalise lui-même son (ses) paquet(s). ITA se réserve le droit de choisir le type d'emballage cadeau adapté.

LIVRAISON

Pour les produits, ITA livre les colis de Produits dans le monde entier.

Les produits seront envoyés à l'adresse de livraison que le Client aura indiquée au cours du processus de commande.

La participation aux frais de livraison s'entend toutes taxes comprises (TTC).

Le délai maximum de livraison est de 30 jours ouvrés à compter de la confirmation de la commande.

Commande inférieure à 59€ :

La poste: 4€50 TTC, 4 à 5 jours, livraison standard remis en boîte aux lettres sans signature.

Chronopost: 12€50 TTC, 1 jour, livraison express remis en main propre contre signature.

Commande supérieure à 59€ :

La poste: «offert», 4 à 5 jours, livraison standard remis en boîte aux lettres sans signature.

Chronopost: 12€50 TTC, 1 jour, livraison express remis en main propre contre signature.

Ces délais s'entendent à partir du moment où vous passez votre commande avant 12h00, pour un produit en stock, et à condition de payer par virement.

Retard de livraison En cas de retard de livraison (livraison excédant 30 jours), le Client peut enjoindre ITA d'effectuer la livraison dans un délai supplémentaire raisonnable. Si ITA ne s'est pas exécuté dans ce délai, le Client dispose de la faculté d'annuler sa commande a, à moins que ITA ne se soit exécuté entre-temps ou si ce retard de livraison résulte d'un cas de force majeure tel que défini ci-après.

L'annulation de la commande peut s'effectuer par :

- e-mail à l'adresse suivante : ita@euroent.net

lettre recommandée avec accusé de réception à l'adresse suivante

Château du Blou, 12 Rue Du Pouget 07300 Thueyts

Lorsque la commande est annulée, ITA rembourse le Client de la totalité des sommes versées, au plus tard dans les quatorze jours suivant la date à laquelle le contrat a été dénoncé. En cas de retard, la somme versée par le Client sera de plein droit majorée de 10 % si le remboursement intervient au plus tard trente jours au-delà de ce terme, de 20 % jusqu'à soixante jours et de 50 % ultérieurement.

PAIEMENT

ITA accepte les paiements par chèque et par virement bancaire.

ITA se réserve le droit de suspendre ou d'annuler toute commande et/ou livraison en cas de défaut de paiement du Client, d'incident de paiement et/ou de fraude dans l'utilisation du site ou du moyen de paiement choisi par le Client.

RESERVE DE PROPRIETE

ITA se réserve la propriété des Produits et Cartes Cadeaux livrés jusqu'au paiement complet du prix

RESPONSABILITE

ITA s'engage à la bonne exécution des obligations résultant du contrat. Toutefois, ITA peut s'exonérer de tout ou partie de sa responsabilité en apportant la preuve que l'exécution ou la mauvaise exécution du contrat est imputable soit au Client, soit au fait, imprévisible et insurmontable, d'un tiers au contrat, soit à un cas de force majeure (ex : grèves, accidents, émeute, incendie, etc. constituant des événements imprévisibles et irrésistibles).

La responsabilité de ITA ne saurait non plus être engagée en cas d'inconvénients ou dommages résultant de l'utilisation du réseau Internet.

TRANSFERT DES RISQUES

C'est au moment où le Client ou un tiers désigné par lui, et autre que le transporteur proposé par le professionnel, prend physiquement possession de ces biens que tout risque de perte ou d'endommagement des biens est transféré.

Lorsque le Client confie la livraison du bien à un transporteur autre que celui proposé par le professionnel, le risque de perte ou d'endommagement du bien est transféré au consommateur à la remise du bien au transporteur.

SERVICE CLIENTS ET TRAITEMENT DES RÉCLAMATIONS

Pour toute question ou réclamation relative à l'exécution du contrat, le Client peut contacter le Service Clients selon les modalités suivantes :

RETOURS ET ECHANGES

Le Client a le droit de se rétracter du présent contrat sans donner de motif dans un délai de quatorze jours.

Le délai de rétractation expire quatorze jours après le jour où le Client, ou un tiers autre que le transporteur et désigné par le Client, prend physiquement possession des produits.

Pour exercer le droit de rétractation, le Client doit notifier IMAGINE TOURISME ARDÈCHE Château du Blou, 12 rue du Pouget 07300 Thueyts, sa décision de rétractation du présent contrat au moyen d'une déclaration dénuée d'ambiguïté (par exemple lettre envoyée par la poste, télécopie ou courrier électronique).

Pour que le délai de rétractation soit respecté, il suffit que le Client transmette sa communication relative à l'exercice du droit de rétractation avant l'expiration du délai de rétractation.

En cas de rétractation de la part du Client du présent contrat, ITA rembourse tous les paiements reçus du Client, y compris les frais de livraison (à l'exclusion des frais supplémentaires découlant du fait que le Client a choisi, le cas échéant, un mode de livraison autre que le mode moins coûteux de livraison standard proposé par ITA) sans retard excessif et, en tout état de cause, au plus tard quatorze jours à compter du jour où ITA a été informé de la décision de rétractation du présent contrat. ITA procédera au remboursement en utilisant le même moyen de paiement que celui que le Client aura utilisé pour la transaction initiale, sauf si le Client convient expressément d'un moyen différent ; en tout état de cause, ce remboursement n'occasionnera pas de frais pour le Client. ITA pourra différer le remboursement jusqu'à ce que ITA ait reçu les produits ou jusqu'à ce que le Client ait une preuve d'expédition des produits, la date retenue étant celle du premier de ces faits.

Le Client devra renvoyer l'ensemble de la commande comprenant les Produits à l'adresse d'ITA sans retard excessif et, en tout état de cause, au plus tard quatorze jours après que le Client ait communiqué sa décision de rétractation du présent contrat, ce délai est réputé respecté si le Client renvoie les Produits avant l'expiration du délai de quatorze jours.

Le Client devra prendre en charge les frais directs de renvoi des Produits.

La responsabilité du Client n'est engagée qu'à l'égard de la dépréciation des Produits résultant de manipulations autres que celles nécessaires pour établir la nature, les caractéristiques et le bon fonctionnement des Produits. Tous les Produits doivent impérativement être renvoyés à ITA dans leur emballage et leur état d'origine. ITA disposera d'un délai de quatre (4) jours à réception du retour de la commande pour vérifier l'état des Produits.

Pour les Produits cosmétiques et alimentaires et, pour des raisons d'hygiène et de protection de la santé, le Client est néanmoins clairement informé qu'il perd son droit de rétractation pour tous les Produits cosmétiques et alimentaires qu'il aura descellés après la livraison.

Pour les Produits Cosmétiques et alimentaires qui auront été descellés, étant donné que, pour des raisons d'hygiène et de protection de la santé, le droit de rétractation ne s'applique pas sur ces Produits, ITA :

-ne procédera en aucun cas au remboursement de tous les paiements (les frais de transport du Client compris);

-exigera le remboursement de tous les paiements (les frais de transport du Client compris) si ITA a déjà procédé au remboursement de tous les paiements reçus du Client.

-procédera au remboursement de tous les paiements (frais de transport du Client compris), déduction faite de la décote de 25%;

-exigera le remboursement de tous les paiements (frais de transport du Client compris), déduction faite de la décote de 25% si ITA a déjà procédé au remboursement de tous les paiements reçus du Client.

-procédera au remboursement de tous les paiements (frais de transport du Client compris), déduction faite de la décote ;

-exigera le remboursement de tous les paiements (frais de transport du Client compris), déduction faite de la décote si le Client a déjà procédé au remboursement de tous les paiements reçus du Client.

En cas de problème, ITA invite le Client à contacter directement et uniquement le Service Client.

RETOUR AU TITRE DES GARANTIES LÉGALES

Pour un retour ou un échange, ITA invite le Client à s'adresser au Service Clients qui indiquera la démarche à suivre et délivrera un bon de retour à remplir.

Modalité du retour (autre que dans le cadre de l'exercice du droit de rétractation):

Les produits doivent être retournés dans leur emballage original envoyés dans la commande, le cas échéant, sans avoir été utilisés, à l'adresse ci-après : **Château du Blou, 12 Rue Du Pouget 07300 Thueyts**

En cas de problème, ITA invite le Client à appeler le 04 75 36 16 10 (prix d'un appel local) du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h.

COMPETENCE

Les ventes de produits sur le présent catalogue sont soumises à la loi française quel que soit le pays de résidence du Client ou le lieu de la commande. Tout litige relatif à l'existence, l'interprétation, l'exécution ou la résiliation d'un contrat conclu entre le Client et ITA est soumis à la compétence exclusive des tribunaux français.

MODIFICATION DES PRÉSENTES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ITA se réserve le droit de modifier à tout moment le contenu ou les caractéristiques de ces conditions Générales de Vente. Chaque commande donne lieu à l'acceptation des Conditions Générales de Ventes dans leur version en vigueur. Si une ou plusieurs stipulations des présentes conditions générales de vente sont tenues pour non valables ou déclarées comme telles en application d'une loi, d'un règlement ou à la suite d'une décision définitive d'une juridiction compétente, les autres stipulations garderont toute leur force et leur portée.

IMAGINE TOURISME ARDÈCHE

Siège social : Château de Blou

12 rue du Pouget 07330 THUEYTS

04 75 36 16 10

SA au capital de 100 000 €

APE 7912Z / SIRET 07405 / IM 012000001

ita@euroent.net

imagine
TOURISME
ardèche

l'Ardèche autrement

Croquez l'Ardèche autrement !



imagine
TOURISME
ardèche

l'Ardèche autrement

IMAGINE TOURISME ARDÈCHE
agence de conception touristique
Entreprise d'Entraînement Pédagogique

Château de Blou
12 rue du Pouget
07330 THUEYTS

04 75 36 16 10

eepthueyts07.jimdo.com

