



*Île de Ré*

ESPRIT  DU SEL<sup>®</sup>  
Depuis 1994

# COLLECTION ESPRIT DU SEL



Depuis le XII<sup>ème</sup> siècle, l'Île de Ré récolte le meilleur des sels marins de la côte atlantique française. Des marais salants jusqu'à votre table, le **Sel Marin** et la **Fleur de Sel** d'Esprit du Sel restent parfaitement intacts. Notre **Sel Marin** et notre **Fleur de Sel** offrent un goût naturel et authentique à vos plats favoris.



## Le Sel Marin de l'Île de Ré

- Récolté sur des **sites protégés**
- Naturellement riche en **sels minéraux** et en **oligoéléments**
  - Parfait pour la **cuisson** et pour l'**assaisonnement**
  - Un goût **incomparable**
  - Un complément nécessaire à vos **réalisations culinaires**
  - De renommée mondiale et utilisé par les plus **grands Chefs**

## Pourquoi Esprit du Sel ?

- Notre Sel Marin est garanti **100% naturel** et **authentique**
- D'une qualité exceptionnelle, il est **récolté à la main**
  - Une culture traditionnelle depuis le **XII<sup>ème</sup> siècle**
- **Contrôle qualité** des marais salants jusqu'à votre table
  - Engagement total dans la **protection de l'environnement**
- Entreprise familiale indépendante

Située à 3km de la côte atlantique française, l'**Île de Ré** est une île connue pour ses grandes plages et ses espaces naturels. Depuis 1984, nous avons réhabilité le métier de «saunier» et suivons la même tradition de récolte depuis le XII<sup>ème</sup> siècle. En faisant revivre ce métier et ses traditions, nous commercialisons sa Fleur de Sel et son Sel Marin depuis plus de 20 ans. Ces produits sont disponibles dans nos sept boutiques, partout en France et dans le monde entier.



# INDEX

1. Le Sel Marin «Brut de Récolte» pages 4-5
2. Le Sel Marin aux épices BIO  pages 6-13
3. La Fleur de Sel pages 14-15
4. La Fleur de Sel aux épices BIO  pages 16-19
5. Les Nouvelles Gammes  pages 20-21
6. Les Saveurs du Monde pages 22-23
7. Les Coffrets pages 24-25
8. Les Caramels pages 26-29
9. Les Jardins Salés  pages 30-31
10. Les Condiments  pages 32-33
11. Les Idées Cadeaux et Boutiques pages 34-35
12. La Restauration & l'Hôtellerie pages 36-37
13. Les Conditions Générales de Ventes pages 38-39

# 1

## Sel Marin «Brut de Récolte»



Le **Sel Marin**, contrairement à la Fleur de Sel, se cristallise dans nos marais salants sur le fond des bassins. Ce sel, puissant en goût, a une teinte unique due à la présence naturelle d'argile au fond de nos marais. L'argile des marais est riche en silice, un antioxydant naturel. La méthode traditionnelle de récolte permet à notre Sel Marin de prendre 2 à 3% de cette argile. La silice, en combinaison avec la présence naturelle de calcium, potassium, magnésium... en fait le meilleur des sels marins avec des bienfaits reconnus pour la santé.

Un exemple de l'une des meilleures créations de la nature, ce sel est fait pour être consommé "**Brut de Récolte**". Notre sel marin n'est pas traité, ni lavé, ni blanchi, en préservant toutes les saveurs naturelles de chaque grain.

Ajoutez une pincée à vos légumes grillés ou broyez-le avec quelques grains de poivre parfumés, mélangez-le avec des herbes fraîches et des épices ou frottez-le sur vos viandes favorites pour votre prochain barbecue. Essayez-le lors de vos exercices culinaires et goûtez la différence.



# Tarifs - Sel Marin «Brut de Récolte»

Pots, Bocaux et Moulins

S E L M A R I N



**Pot 250g**

Réf.: SGPOT250  
EAN Code : 3558180030449  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.250



**Bocal Verre 200g**

Réf.: SGBVA200  
EAN Code : 3558180041742  
Cndt : 6  
Poids Net (kg) : 0.200



**Moulin 70g**

Réf.: SGM70  
EAN Code : 3558180032092  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.070

B R O Y É F I N



**Pot 300g**

Réf.: FINPOT300  
EAN Code : 3558180031866  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.300



**Sachet 500g**

Réf.: SGSAC500  
EAN Code : 3558180030043  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.500



**Sachet 1kg**

Réf.: SGSAC1  
EAN Code : 3558180030012  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 1.000



**Sachet 500g**

Réf.: FINSAC500  
EAN Code : 3558180031422  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.500

TVA : 5.5 %

# 2

## Sel Marin aux épices bio



### Sel Marin Fou n°1 (paprika doux) Fou n°17 (piment Cayenne) P'tit Fou (curcuma)

Poivre noir, vert, blanc, baies roses, coriandre, thym, romarin, Sel Marin, le tout relevé de paprika doux ou piment de Cayenne ou curcuma. Cette subtile alliance épïcera tant vos barbecues, pierrades, grillades, que vos bouillons, vos légumes ou encore votre cuisine exotique.



### Sel Marin Grillades

Doux mélange de Sel marin et d'herbes de Provence, le Sel Marin Grillades est recommandé pour accommoder vos grillades, vos viandes au four...



### Sel Marin Chiffonnade

Un mélange de Sel Marin, estragon, ciboulette et persil, agrémentera avec ses herbes et arômes authentiques vos vinaigrettes, soupes, sauces légères, et toutes recettes de viandes blanches.



### Sel Marin Poisson

Ce Sel Marin agrémenté d'ail, de fenouil et de persil, parfamera agréablement vos préparations de poissons, de moutons mais également vos légumes.



### Sel Marin P'tit Potager

Ce mélange de Sel Marin, carottes, poireaux, et oignons, parfamera vos bouillons et consommés, vos pot au feu, et vos recettes traditionnelles préférées. Les légumes du potager vont laisser s'échapper leurs arômes et leurs saveurs pour se concentrer en un jus à la fois subtil et léger...



### Sel Marin Pêché Mignon

Astucieux mélange de Sel Marin et de saveurs méditerranéennes (laurier, sarriette), le tout relevé par une pointe citronnée, le Sel Marin Pêché Mignon sublimerà vos poissons sous toutes ses formes, qu'ils soient grillés, marinés, cuits au four...

TVA : 5.5 % et DLUO : 24 mois

P O T S 2 5 0 G



**Fou N°1**

Réf.: FO1POT250  
EAN Code : 3558180030258  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.250



**Fou N°17**

Réf.: FO17POT250  
EAN Code : 3558180030609  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.250



**P'tit Fou**

Réf.: PFOT250  
EAN Code : 3558180000466  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.250



**Pêché Mignon**

Réf.: PMPOT200  
EAN Code : 3558180030654  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.200



**P'tit Potager**

Réf.: PPPOT200  
EAN Code : 3558180031644  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.200



**Grillades**

Réf.: GRLPOT250  
EAN Code : 3558180030234  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.250



**Chiffonnade**

Réf.: CHIFPOT250  
EAN Code : 3558180030647  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.250



**Poisson**

Réf.: POIPOT250  
EAN Code : 3558180030241  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.250

Tarifs - Sel Marin aux épices bio  
Bocaux Prestige 400g



BOCAUX PRESTIGE VERRE 400 G



**Fou N°1**  
Réf.: FO1BVA400  
EAN Code : 3558180041698  
Cndt : 6  
Poids Net (kg) : 0.400



**Fou N°17**  
Réf.: FO17BVA400  
EAN Code : 3558180041834  
Cndt : 6  
Poids Net (kg) : 0.400



**Grillades**  
Réf.: GRLBVA400  
EAN Code : 3558180041841  
Cndt : 6  
Poids Net (kg) : 0.400

TVA : 5.5 % et DLUO : 24 mois

Tarifs - Sel Marin aux épices bio  
Bocaux Prestige 200g



TVA : 5.5 % et DLUO : 24 mois

BOCAUX PRESTIGE VERRE 200 G



**Fou N°1**  
Réf.: FO1BVA200  
EAN Code : 3558180041766  
Cndt : 6  
Poids Net (kg) : 0.200



**Fou N°17**  
Réf.: FO17BVA200  
EAN Code : 3558180041773  
Cndt : 6  
Poids Net (kg) : 0.200



**Grillades**  
Réf.: GRLBVA200  
EAN Code : 3558180041780  
Cndt : 6  
Poids Net (kg) : 0.200



**Poisson**  
Réf.: POIBVA200  
EAN Code : 3558180041803  
Cndt : 6  
Poids Net (kg) : 0.200

# Tarifs - Sel Marin aux épices bio

Moulins 70g/60g/50g/45g



TVA : 5.5 % et DLUO : 24 mois

MOULINS 70 G , 50 G & 45 G



**Fou N°1**  
Réf.: FO1M70  
EAN Code : 3558180032108  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.070



**Fou N°17**  
Réf.: FO17M70  
EAN Code : 3558180032153  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.070



**P'tit fou**  
Réf.: PFM70  
EAN Code : 3558180000473  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.070



**Grillades**  
Réf.: GRLM70  
EAN Code : 3558180032115  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.070



**Péché Mignon**  
Réf.: PMM60  
EAN Code : 3558180032146  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.060



**Chiffonnade**  
Réf.: CHIFM70  
EAN Code : 3558180032139  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.070



**Poisson**  
Réf.: POIM70  
EAN Code : 3558180032122  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.070



**Maceron (non bio)**  
Réf.: MACM50  
EAN Code : 3558180090566  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.050



**Poivre noir**  
Moulin 45g  
Réf.: PNM45  
EAN Code : 3558180001050  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.045



**P'tit Potager**  
Réf.: PPM60  
EAN Code : 3558180032177  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.060

MOULINS 60 G

Tarifs - Sel Marin aux épices bio  
Sachets 500g/400g



SACHETS 500 G



**Fou N°1**  
Réf.: FO1SAC500  
EAN Code : 3558180031545  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.500



**Fou N°17**  
Réf.: FO17SAC500  
EAN Code : 3558180031552  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.500

SACHETS 400 G



**Péché Mignon**  
Réf.: PMSAC400  
EAN Code : 3558180031569  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.400



**Grillades**  
Réf.: GRLSAC500  
EAN Code : 3558180031538  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.500



**Poisson**  
Réf.: POISAC500  
EAN Code : 3558180031897  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.500



**P'tit potager**  
Réf.: PPSAC400  
EAN Code : 3558180031903  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.400

# Tarifs - Sel Marin aux épices bio

Sachets 250g/200g



SACHETS 250 G



**Fou N°1**  
Réf.: FO1SAC250  
EAN Code : 3558180030166  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.250



**Fou n°17**  
Réf.: FO17SAC250  
EAN Code : 3558180030593  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.250



**Grillades**  
Réf.: GRLSAC250  
EAN Code : 3558180030128  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.250

SACHETS 200 G



**Péché Mignon**  
Réf.: PMSAC200  
EAN Code : 3558180030630  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.200



**Chiffonnade**  
Réf.: CHIFSAC250  
EAN Code : 3558180030623  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.250



**Poisson**  
Réf.: POISAC250  
EAN Code : 3558180030135  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.250



**P'tit potager**  
Réf.: PPSAC200  
EAN Code : 3558180031637  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.200

Tarifs - Sel Marin aux épices bio  
Sachets 100g/80g



SACHETS 100 G



**Fou N°1**  
Réf.: FO1SAC100  
EAN Code : 3558180031378  
Cndt : 20  
Poids Net (kg) : 0.100



**Fou N°17**  
Réf.: FO17SAC100  
EAN Code : 3558180031910  
Cndt : 20  
Poids Net (kg) : 0.100



**Grillades**  
Réf.: GRLSAC100  
EAN Code : 3558180031354  
Cndt : 20  
Poids Net (kg) : 0.100



**Chiffonnade**  
Réf.: CHIFSAC100  
EAN Code : 3558180031927  
Cndt : 20  
Poids Net (kg) : 0.100



**Poisson**  
Réf.: POISAC100  
EAN Code : 3558180031361  
Cndt : 20  
Poids Net (kg) : 0.100

SACHETS 80 G



**Péché Mignon**  
Réf.: PMSAC80  
EAN Code : 3558180031385  
Cndt : 20  
Poids Net (kg) : 0.080



**P'tit potager**  
Réf.: PPSAC80  
EAN Code : 3558180031934  
Cndt : 20  
Poids Net (kg) : 0.080

# 3

## La Fleur de Sel

La **Fleur de Sel** est le sel gastronomique par excellence. Connue pour ses brillants et fins cristaux de la couleur des légers nuages blancs des îles, elle est délicatement « cueillie » à la surface des aires saunantes de nos marais salants.

La grandeur de ce sel se trouve d'abord dans la taille variée de ses cristaux. Les fins cristaux, une fois saupoudrés dans l'assiette, se dissolvent rapidement délivrant instantanément toute leur saveur. Elle révèle magnifiquement le goût de tous les aliments, ce qui fait de la Fleur de Sel, le meilleur sel pour la table.

Notre Fleur de Sel est également riche en sels minéraux et oligo-éléments essentiels à votre santé. Elle est naturellement riche en magnésium, potassium, calcium et contient également, parmi les plus connus, du fer, du cuivre et du zinc. Avec son goût délicat et sa composition riche en minéraux, notre Fleur de Sel est un sel de finition d'exception.

La Fleur de Sel est présentée avec fierté sur les plus grandes tables. Ses cristaux blancs et purs, sont comparables à des flocons de neige d'été et leur impact sur la table ne devrait pas être sous-estimé.

Utilisée par les meilleurs chefs de France, la Fleur de Sel apporte toute la beauté et la saveur de la nature à votre table.



# Tarifs - Fleur de Sel

## Pots, Bocaux, Salières, Sachets

TVA : 5.5 %

F L E U R D E S E L



**Pot 150g**  
Réf.: FLPOT150  
EAN Code : 3558180031958  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.150



**Bocal Verre 400g**  
Réf.: FLBVA400  
EAN Code : 3558180041865  
Cndt : 6  
Poids Net (kg) : 0.400



**Bocal Verre 200g**  
Réf.: FLBVA200  
EAN Code : 3558180041810  
Cndt : 6  
Poids Net (kg) : 0.200



**Bocal Verre 80g**  
Réf.: FLBC80  
EAN Code : 3558180041650  
Cndt : 6  
Poids Net (kg) : 0.080



**Fumée**  
Réf.: FLFPOT150  
EAN Code : 3558180032313  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.150



**Salière 70g**  
Réf.: FLSAL70  
EAN Code : 3558180030340  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.070



**Sachet 500g**  
Réf.: FLSAC500  
EAN Code : 3558180031392  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.500



**Sachet 200g**  
Réf.: FLSAC200  
EAN Code : 3558180030067  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.200



**Sachet 100g**  
Réf.: FLSAC100  
EAN Code : 3558180030616  
Cndt : 20  
Poids Net (kg) : 0.100

# 4

## La Fleur de Sel aux épices bio



### La Fleur de Sel au Piment d'Espelette bio

Mélange de tempéraments, saveurs de caractère, la Fleur de Sel au Piment d'Espelette ensoleillera vos brochettes, grillades, omelettes, salades et sauces.



### La Fleur de Sel aux 2 Poivres bio

Ce mélange est idéal pour accompagner les viandes rouges et les poissons. Alliant force et saveur, il rendra vos sauces incontournables.



### La Fleur de Sel au Basilic bio

Union de la délicatesse et des arômes du sud, la Fleur de Sel au Basilic parfamera vos crudités et vos mets les plus fins.



### **La Fleur de Sel à la Persillade bio**

Elle accompagne les plats de boeuf ou d'agneau grillé, les poissons frits et fruits de mer mais aussi vos sautés de poulet et de légumes. Additionnée de chapelure, elle sert à recouvrir un carré d'agneau en fin de cuisson ou des tomates à la provençale.



### **La Fleur de Sel aux 5 Baies bio**

Avec sa saveur douce et parfumée, utilisez ce mélange sur vos foies gras, carrés d'agneau, dindes farcies ou encore poissons en papillotes.



### **La Fleur de Sel à l'Ail des Ours bio**

Elle accompagnera vos salades et sauces ; cuite, elle réhaussera vos gratins, pâtes, sans oublier le beurre à l'ail !

# Tarifs - Fleur de Sel aux épices bio

Pots 150g, 130g & 110g



P O T S F L E U R D E S E L 1 5 0 G , 1 3 0 G & 1 1 0 G



**Piment d'Espelette**  
Réf.: FLESPOT150  
EAN Code : 3558180031453  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.150



**2 Poivres**  
Réf.: FL2POT150  
EAN Code : 3558180031408  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.150



**Basilic**  
Réf.: FLBPOT130  
EAN Code : 3558180031668  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.130



**Persillade**  
Réf.: FLPPOT130  
EAN Code : 3558180031965  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.130



**5 baies**  
Réf.: FL5BPOT150  
EAN Code : 3558180090559  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.150



**Ail des Ours**  
Réf.: FLAILOPOT110  
EAN Code : 3558180000541  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.110

TVA : 5.5 % et DLUO : 24 mois

Tarifs - Fleur de Sel aux épices bio  
Sachets 200g



TVA : 5.5 % et DLUO : 24 mois

SACHETS FLEUR DE SEL 200 G



**Piment d'Espelette**  
Réf.: FLESSAC200  
EAN Code : 3558180031972  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.200



**2 Poivres**  
Réf.: FL2PSAC200  
EAN Code : 3558180031989  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.200



**Basilic**  
Réf.: FLBSAC200  
EAN Code : 3558180030180  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.200



**Persillade**  
Réf.: FLPSAC200  
EAN Code : 3558180031996  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.200



**5 baies**  
Réf.: FL5BSAC200  
EAN Code : 3558180030074  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.200

## 5 Nos Nouvelles Gammes (CITRON / ANETH)



### **La Fleur de Sel au Citron**

Un zest de fraîcheur pour accompagner vos vinaigrettes et légumes grillés au four.



### **La Fleur de Sel au Citron & Piment d'Espelette,**

Le relevé du Piment associé à la délicatesse du Citron.



### **Le Sel Marin au Citron & au Thym**

Le classique savoureux pour vos marinades de viandes blanches.



### **La Fleur de Sel à l'Aneth & aux Baies Roses**

Sera parfaite pour parfumer délicatement vos plats de poissons, salades, sauces et omelettes. L'accompagnement idéal pour les gravlax de saumon.



### **La Fleur de Sel à l'Aneth & au Citron Vert**

Cette combinaison de saveur agrémente idéalement vos crudités, votre cuisine de la mer, vos gaspachos & marinades.



### **Le Sel Marin Scandinave à l'Aneth, aux baies de genièvre & au cumin,**

Recette parfaite pour sublimer la préparation d'un saumon gravlax, de poisson blanc, de marinade, de bouillon & de gibier rôti.

## Tarifs - Gamme citron & Aneth

Pots 130g & 120g



### Citron

Réf.: FLCITPOT130  
EAN Code : 3558180000237  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.130



### Citron & Piment d'Espelette

Réf.: FLCITESPOT130  
EAN Code : 3558180000244  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.130



### Sel Marin Citron & Thym

Réf.: SGCITTHPOT120  
EAN Code : 3558180000251  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.120



### Aneth Baies Roses

Réf.: FLANBRPOT120  
EAN Code : 3558180000688  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.120



### Aneth Citron Vert

Réf.: FLANCVPOT120  
EAN Code : 3558180001005  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.120



### Aneth à la Scandinave

Réf.: SGSCANPOT120  
EAN Code : 3558180001012  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.120

# 6

## La Gamme Saveurs du Monde



### La Fleur de Sel à la Vanille.

Cette épice richement aromatique saura ensoleiller vos poulets et blanquettes, sans oublier votre meilleur moelleux au chocolat.



**La Fleur de sel à la Truffe** sublimerà vos plats gastronomiques tels que le foie gras, et autres brouillades ainsi que vos plats les plus raffinés.



**La Fleur de Sel au Curcuma** associée à vos couscous, tajines ou légumes, le soleil s'invitera dans vos plats.



**La Fleur de Sel à l'Ail des Ours**, crue elle accompagnera vos salades et sauces; cuite, elle réhaussera vos gratins, pâtes, sans oublier le beurre à l'ail !



**La Fleur de Sel au Romarin** cette herbe condimentaire parfamera vos ragoût, civets soupes et sauces, sans oublier la confection de la meilleure des marinades maison.



**La Fleur de Sel au Sésame** elle agrémentera vos biscuits, thons marinés et poke bowls.



**Le Sel Marin au Curry** cette association d'épices très parfumée (aussi appelée Massala, Tandoori, Kari) fera voyager vos plats d'Inde jusqu'au Maroc et embaumera vos poulets et poissons.



**La Fleur de sèl au Vin** vous séduira avec une viande rouge.



**La Fleur de sel au Safran** parfume vos plats gastronomiques tels que vos coquilles St Jacques ou bien une joue de lotte par exemple.

Tarifs - Saveurs du Monde  
Saupoudreurs 70g , 60g & 50g



**Vanille**

Réf.: FLVASAL70  
EAN Code : 3558180000497  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0,070



**Truffe**

Réf.: FLTRUSAL70  
EAN Code : 3558180000602  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0,070



**Curcuma**

Réf.: FLCURSAL70  
EAN Code : 3558180000480  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0,070



**Ail des ours**

Réf.: FLAILSAL50  
EAN Code : 3558180000510  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0,050



**Curry**

Réf.: SGCUM70  
EAN Code : 3558180000534  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0,070



**Romarin**

Réf.: FLROMSAL60  
EAN Code : 3558180000527  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0,060



**Sésame**

Réf.: FLSESAL70  
EAN Code : 3558180000503  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0,070



**Safran**

Réf.: FLSAFSAL70  
EAN Code : 3558180000992  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0,070



**Vin**

Réf.: FLVINSAL70  
EAN Code : 3558180001029  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0,070

TVA : 5.5 % et DLUO : 24 mois



## 7 Coffrets

Découvrez nos coffrets avec des visuels uniques et la possibilité de choisir les produits dans le coffret, une nouvelle façon d'offrir et de proposer nos différentes gammes de sel et de fleur de sel.

## Tarifs - Coffrets



**Coffret Sel**

EAN Code : 3558180000831



**Coffret Fleur de Sel**

EAN Code : 3558180000824



**Coffret Moulins**

EAN Code : 3558180000695



**Coffret Saveurs du monde**

EAN Code : 3558180000701

# 8 Les Caramels



Nous avons élaboré un caramel légèrement relevé avec notre Fleur de Sel. Ce caramel contient du beurre A.O.P., du lait entier et de la Fleur de Sel... 100% Produit de la région Nouvelle Aquitaine. C'est un caramel doré et moelleux qui lorsqu'il fond en bouche vous ensoleille le palais.

Nous vous proposons 3 variétés :

**Caramel à la Fleur de Sel Nature ou au Pineau -**

L'association du beurre des Charentes-Poitou (A.O.P.) et du Pineau des Charentes (cuit, et donc sans alcool), donne à nos caramels un caractère tendre, délicat et long en bouche ... d'un authentique caramel de terroir.

**Caramel à la Fleur de Sel et à la Salicorne confite -**

Une recette 100% rétaise et unique chez Esprit du Sel, ce caramel mélange le bien-être et les saveurs naturelles des Salicornes, une plante native des marais salants de l'Île de Ré.

**Caramel à la fleur de Sel à la Figue & aux Noix -**

Notre dernière création, ce caramel à la texture tendre, la douceur ensoleillée de la figue, sans oublier la Fleur de Sel, vous rappellera vos vacances d'Été sur ce havre de naturalité qu'est l'Île de Ré.



## Tarifs - Caramels à la Fleur de Sel

TVA : 20 % et DLUO : 18 mois

### FLEUR DE SEL & PINEAU



#### Plaque 165g

Réf.: CARAPPL165  
EAN Code : 3558180010021  
Cndt : 25  
Poids Net (kg) : 0.165



#### Plaque 250g

Réf.: CARAPPL250  
EAN Code : 3558180010038  
Cndt : 18  
Poids Net (kg) : 0.250



#### Pavés Presentoir 120u

Réf.: CARAPPV120  
EAN Code : 3558180010052  
Cndt : 1  
Poids Net (kg) : 3.200



#### Vrac 1kg

Réf.: CARAPVRAC1  
EAN Code : 3558180010014  
Cndt : 1  
Poids Net (kg) : 1.000

### COULIS DE CARAMEL



#### Coulis 330g

Réf.: CARACOU330  
EAN Code : 3558180010366  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.330

### CARAMEL À TARTINER



#### Tartine 240g

Réf.: CARATAR240  
EAN Code : 3558180010359  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.240

## Tarifs - Caramels à la Fleur de Sel

ASSORTIMENTS (RECETTES À LA FLEUR DE SEL, 4 PARFUMS :  
PINEAU, MIEL, SALICORNES ET FIGUES



**Plaque 140g**  
Réf.: CARAASPL140  
EAN Code : 3558180010311  
Cndt : 25  
Poids Net (kg) : 0.140



**Plaque 165g**  
Réf.: CARAASPL165  
EAN Code : 3558180010328  
Cndt : 25  
Poids Net (kg) : 0.165



**Plaque 250g**  
Réf.: CARAASPL250  
EAN Code : 3558180010199  
Cndt : 18  
Poids Net (kg) : 0.250



**Plaque 500g**  
Réf.: CARAASPL500  
EAN Code : 3558180010205  
Cndt : 6  
Poids Net (kg) : 0.500

RECETTES À LA FLEUR DE SEL NATURE



**Plaques 165g**  
Réf.: CARANPL165  
EAN Code : 3558180010274  
Cndt : 25  
Poids Net (kg) : 0.165  
Prix/Kilo : 37.00 €



**Plaques 250g**  
Réf.: CARANPL250  
EAN Code : 3558180010281  
Cndt : 18  
Poids Net (kg) : 0.250  
Prix/Kilo : 30.40 €



**Vrac 2kg**  
Réf.: CARANVRAC2  
EAN Code : 3558180010168  
Cndt : 1  
Poids Net (kg) : 2.000  
Prix/Kilo : 23.90 €



**Sachet 120g**  
Réf.: CARANSAC120  
EAN Code : 3558180010250  
Cndt : 20  
Poids Net (kg) : 0.120



**Sachet 270g**  
Réf.: CARANSAC270  
EAN Code : 3558180010267  
Cndt : 24  
Poids Net (kg) : 0.270

TVA : 20% et DLUO : 18 mois

# 9 Les Jardins Salés



**Une originalité Esprit du Sel :** Une gamme aux aromates, épices et herbes certifiés BIO. Mélangés avec notre Fleur de Sel 100% naturelle, afin d'obtenir un assaisonnement BIO, naturel, et délicieux, nous vous proposons :

**L'Ensoleillade (pour mouclade) aux herbes BIO (curry doux, ail, persil, oignon, thym)** - Couleur soleil et goût chaleureux, c'est l'alliée idéal pour réussir vos mouclades, mais aussi vos viandes blanches, sauces, préparations pour barbecue...

**4 Saisons aux herbes BIO** - Symphonie de tomate, ail, persil, et thym. Un parfum «Nature» qui agrémentera vos légumes, viandes blanches, poissons, coquilles St Jacques et sublimerà vos crudités ou encore relèvera vos sauces...

Pour compléter votre gamme Les Jardins Salés, nous vous proposons **la Fleur de Sel 100% Naturelle**.



## Tarifs - Les Jardins Salés

TVA : 5.5 % et DLUO : 24 mois

P O T S 1 0 0 G



**Ensoleillade**  
Réf.: JSENPOT100  
EAN Code : 3558180021058  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.100



**4 Saisons**  
Réf.: JS4SPOT100  
EAN Code : 3558180021065  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.100



# 10

## Gamme Condiments Moutardes, Mayonnaises & Salicornes

**Les Moutardes Aromatisées** - Qu'elles soient à la Salicorne, aux Algues, à l'Espelette ou bien à l'Ancienne à la Fleur de Sel, elles sont à déguster sans modération. Surprenantes pour vos palais, elles seront originales dans vos sauces à base de crème fraîche, indispensables dans vos vinaigrettes, et une idée unique pour vos amuses bouches pendant l'apéritif !

**La Mayonnaise à la Salicorne** - Une pointe de douceur et de finesse qui accompagnera avec délices toutes vos viandes, poissons, vos légumes, volailles, tomates, œufs durs et fruits de mer.

**La Mayonnaise aux Algues** - Au parfum de l'Atlantique cette composition d'ulve, de dulce et de nori agrémentera vos salades de pommes de terre, légumes, sauces, ainsi que vos fruits de mer...

**Les Salicornes** - Vertes et tendres, croquantes et salées, les salicornes peuvent se consommer crues, natures ou en vinaigrette. C'est alors un délicieux légume servi tel quel ou poêlé avec du beurre, de l'ail et du persil pour accompagner poissons, viandes rouges et blanches ainsi que les volailles. Elle accommode volontiers un poulet rôti lorsque le cresson se fait rare. On l'utilise aussi comme condiment lorsqu'elle est confite dans du vinaigre, c'est le «cornichon de la mer». Elle sert également à aromatiser moutarde, mayonnaise etc.

La salicorne est riche en iode, phosphore, calcium, silice, zinc, manganèse, ainsi qu'en vitamines A, C, et D. Peu calorique elle peut accompagner un régime minceur sans problème.



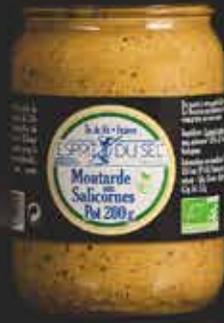
TVA : 5.5 % et DLUO : 18 mois

MOUTARDE À LA  
SALICORNE\*



**Pot 100g**

Réf.: MOUTSAL100  
EAN Code : 3558180020013  
Cndt : 6  
Poids Net (kg) : 0.100



**Pot 200g**

Réf.: MOUTSAL200  
EAN Code : 3558180091006  
Cndt : 6  
Poids Net (kg) : 0.200

MOUTARDE AUX  
ALGUES



**Pot 100g**

Réf.: MOUTALG100  
EAN Code : 3558180020020  
Cndt : 6  
Poids Net (kg) : 0.100

MAYONNAISE À  
LA SALICORNE\*



**Pot 180g**

Réf.: MAYOSAL180  
EAN Code : 3558180020075  
Cndt : 6  
Poids Net (kg) : 0.180

MAYONNAISE  
AUX ALGUES



**Pot 180g**

Réf.: MAYOALG180  
EAN Code : 3558180020082  
Cndt : 6  
Poids Net (kg) : 0.180

MOUTARDE À  
L'ANCIENNE



**Pot 100g**

Réf.: MOUTANC100  
EAN Code : 3558180020068  
Cndt : 6  
Poids Net (kg) : 0.100



**Pot 200g**

Réf.: MOUTANC200  
EAN Code : 3558180020129  
Cndt : 6  
Poids Net (kg) : 0.200

MOUTARDE  
AU PIMENT  
D'ESPELETTE



**Pot 200g**

Réf.: MOUTESP200  
EAN Code : 3558180000442  
Cndt : 6  
Poids Net (kg) : 0.200

SALICORNES\* AU VINAIGRE ET  
AROMATES



**Pot 80g**

Réf.: SALIVIN80  
EAN Code : 3558180020181  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.080



**Pot 130g**

Réf.: SALIVIN130  
EAN Code : 3558180020204  
Cndt : 12  
Poids Net (kg) : 0.130

\*Produit saisonnier, merci de se renseigner sur sa disponibilité avant toute commande.



# 11

## Idées Cadeaux & Boutiques Compositions, Présentoirs et Cadeaux

Esprit du Sel vous propose pour vos proches ou pour votre boutique, les compositions de sel, les idées cadeaux emballés, et les présentoirs de caramels. Tout arrivera chez vous prêt à offrir ou prêt à vendre.

## Tarifs - Idées Cadeaux & Boutiques



**Tube 3 sels**  
(Fleur + Marin + Fou N°1)  
Réf.: TUBE3  
EAN Code : 3558180051031  
Cndt : 14



**Tube 4 sels (Fleur + Marin  
+ Fou N°1 + Grillade)**  
Réf.: TUBE4  
EAN Code : 355818005104  
Cndt : 12



**Boite bois + Fleur de sel**  
Réf.: BOISFL100  
EAN Code : 3558180051062  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.100



**Baquet bois + Fleur de sel**  
Réf.: BQFL100  
EAN Code : 3558180050010  
Cndt : 10  
Poids Net (kg) : 0.100



**Compositions 3 sels**  
Réf.: CELLO3  
EAN Code : 3558180051055  
Cndt : 10



**Compositions 4 sels**  
Réf.: CELLO4  
EAN Code : 3558180051000  
Cndt : 10

TVA : 5.5 % et DLUO : 24 mois



# 12

## Restauration & Hôtellerie

Seaux 1kg, 5kg, 10kg

Une sélection faite pour nos clients qui ont besoin de plus grandes quantités , Esprit du Sel vous propose la **Fleur de Sel** et le **Sel Marin** en seaux de 1kg, 5kg & 10kg. Si vous souhaitez un autre produit en grande quantité, n'hésitez pas à nous solliciter, nous sommes à votre écoute et nous trouverons la quantité et le conditionnement que vous désirez.

## Tarifs - Restauration & Hôtellerie

TVA : 5,5 %

### S E L M A R I N



**Sel marin gris seau 10kg**  
Réf.: SGSEAU10  
EAN Code : 3558180031279  
Cndt : 1  
Poids Net (kg) : 10.000



**Sel marin gris seau 5kg**  
Réf.: SGSEAU5  
EAN Code : 3558180031842  
Cndt : 1  
Poids Net (kg) : 5.000



**Sel fin seau 10kg**  
Réf.: FINSEAU10  
EAN Code : 3558180032351  
Cndt : 1  
Poids Net (kg) : 10.000



**Sel fin seau 5kg**  
Réf.: FINSEAU5  
EAN Code : 3558180032351  
Cndt : 1  
Poids Net (kg) : 5.000

### F L E U R D E S E L



**Fleur de sel seau 10kg**  
Réf.: FLSEAU10  
EAN Code : 3558180032207  
Cndt : 1  
Poids Net (kg) : 10.000



**Fleur de sel seau 5kg**  
Réf.: FLSEAU5  
EAN Code : 3558180032191  
Cndt : 1  
Poids Net (kg) : 5.000



**Fleur de sel seau 1kg**  
Réf.: FLSEAU1  
EAN Code : 3558180031941  
Cndt : 1  
Poids Net (kg) : 1.000

# 13 Conditions Générales de Vente

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE APPLICABLES AUX VENTES RÉALISÉES AU PROFIT DES PROFESSIONNELS

### Article 1 : Domaine d'application

Les présentes Conditions Générales de Vente constituent, conformément à l'article L 441-1 du code de commerce le socle unique de la relation commerciale entre les Parties. Elles ont pour objet de définir les conditions dans lesquelles la société « ESPRIT DU SEL », société par actions simplifiée au capital de 62 220 euros, dont le siège social est situé 44 Grande Rue, le Bourg Nord, 17670 LA COUARDE-SUR-MER, immatriculée au RCS de LA ROCHELLE sous le n° 394 202 188, ci-après « ESPRIT DU SEL », fournit aux acheteurs professionnels, ci-après les « Clients » ou un « Client », les produits commercialisés par ESPRIT DU SEL, ci-après les « Produits », étant précisé qu'ESPRIT DU SEL commercialise des produits typiques de l'île de Ré (Fleur de sel, confiserie, condiments, etc...). Elles précisent notamment les conditions de commande, de paiement, de livraison et de gestion des éventuels retours des Produits commandés par les Clients. Un « Client » au sens des présentes est une personne physique ou morale qui, lorsqu'elle passe une commande, agit dans le cadre et pour le compte de son activité professionnelle, commerciale, artisanale ou libérale.

Les Produits proposés à la vente sont répertoriés de façon exhaustive sur une plaquette de présentation ou sur le site internet [www.espritudusel.com](http://www.espritudusel.com) ou tous autres documents écrits équivalents à la convenance d'ESPRIT DU SEL, mis à la disposition du Client préalablement à l'achat ou à la commande, auxquels il est invité à se reporter afin de connaître les caractéristiques essentielles des Produits avant tout achat ou commande. Le choix et l'achat d'un Produit est de la seule responsabilité du Client. Les offres de Produits s'entendent dans la limite des stocks disponibles. Les présentes Conditions Générales de Vente s'appliquent sans restrictions ni réserves à toutes les ventes conclues par ESPRIT DU SEL auprès des Clients, quelles que soient les clauses pouvant figurer sur les documents du Client, et notamment ses conditions générales d'achat sauf acceptation express et par écrit d'ESPRIT DU SEL.

Ces Conditions Générales de Vente s'appliquent à toutes les commandes passées à ESPRIT DU SEL en boutique, par internet (site Internet [www.espritudusel.com](http://www.espritudusel.com)), par courrier ou par téléphone. Conformément à la réglementation en vigueur, ces Conditions Générales de Vente sont systématiquement communiquées à tout Client qui en fait la demande, pour lui permettre de passer commande auprès d'ESPRIT DU SEL. Toute commande de Produits, y compris via le site internet d'ESPRIT DU SEL, implique de la part du Client l'acceptation des présentes Conditions Générales de Vente. La réalisation d'un achat immédiat ou la validation de la commande par le Client vaut acceptation sans restriction ni réserve des présentes Conditions Générales de Vente. Les renseignements figurant sur les catalogues, prospectus et tarifs d'ESPRIT DU SEL sont applicables au moment de la commande. Ils ont révisibles à tout moment.

De même ESPRIT DU SEL se réserve le droit de modifier les présentes Conditions Générales de Vente à tout moment. Dans ce cas, ESPRIT DU SEL en informera les Clients et les nouvelles Conditions Générales seront applicables aux seules commandes réalisées postérieurement à la modification. ESPRIT DU SEL peut, en outre, être amenée à établir des Conditions Générales de Vente catégorielles, dérogatoires aux présentes Conditions Générales de Vente, en fonction du type de clientèle considérée, déterminée à partir de critères objectifs. Dans ce cas, les Conditions Générales de Vente Catégorielles s'appliquent à tous les opérateurs répondant à ces critères.

### Article 2 : Prix

Les prix sont fixés par le tarif en vigueur à la date de livraison de la commande. Ils s'entendent hors taxes. A défaut de mention hors taxes, les prix indiqués sont exprimés en euros toutes taxes comprises.

Les prix affichés sont nets et hors participation aux frais de port et de livraison en cas de vente à distance. La participation aux frais de port varie en fonction du poids, du nombre de produits commandés et du lieu de livraison. Le Franco de port est accordé pour toute commande supérieure ou égale à 495 euros HT.

Le montant total dû, indiqué dans le récapitulatif de commande par ESPRIT DU SEL, est le prix définitif à payer, exprimé toutes taxes comprises (TVA française et toutes autres taxes applicables) ; ce prix comprend le prix des produits, les frais de manutention, d'emballage et de conservation des produits, les frais administratifs et les frais de transport. ESPRIT DU SEL se réserve le droit de modifier ses prix de vente à tout moment. Les nouveaux tarifs s'appliqueront alors aux commandes passées postérieurement à la modification.

### Article 3 : Modalités de commande et paiement

#### • Commandes

Les Clients doivent passer commande sur un bon de commande mis à leur disposition par ESPRIT DU SEL, dûment signé et précisant leur choix de Produits et les quantités voulues. Ils doivent fournir les informations demandées par ESPRIT DU SEL : nom, adresse de livraison, coordonnées téléphoniques, nom et adresse email de l'interlocuteur privilégié, etc.

Pour les commandes passées exclusivement sur internet, l'enregistrement d'une commande sur le site d'ESPRIT DU SEL est réalisé lorsque le Client accepte les présentes Conditions Générales de Vente en cochant la case prévue à cet effet et valide sa commande. Cette validation implique l'acceptation de l'intégralité des présentes Conditions Générales de Vente et constitue une preuve du contrat de vente. Les commandes ne sont définitives que lorsqu'elles ont été confirmées par écrit par ESPRIT DU SEL.

Les données enregistrées dans le système informatique d'ESPRIT DU SEL constituent la preuve de l'ensemble des transactions conclues avec le Client. Les éventuelles modifications demandées par le Client ne pourront être prises en compte, dans la limite des possibilités d'ESPRIT DU SEL et à sa seule discrétion, que si elles sont notifiées par écrit 8 jours au moins avant la date prévue pour la livraison des Produits commandés, après signature par le Client d'un bon de commande spécifique et ajustement éventuel des quantités.

ESPRIT DU SEL se réserve le droit de ne pas donner suite à une commande en cas de stocks insuffisants pour pouvoir y répondre, ainsi qu'en cas de commandes non conformes aux Produits proposés ou de commandes douteuses, ainsi que dans l'hypothèse où il existerait avec le Client autour de la commande un litige relatif au paiement d'une commande antérieure.

ESPRIT DU SEL aura également la possibilité, si elle a des raisons sérieuses ou particulières de craindre des difficultés de paiement de la part du Client à la date de la commande, ou même après exécution partielle d'une commande, d'exiger du Client des garanties de paiement. Si le Client refuse d'y satisfaire, ESPRIT DU SEL sera en droit d'annuler tout ou partie de la commande. Le non-paiement d'une seule facture à l'échéance rend exigible de plein droit le solde dû sur toutes les autres factures.

En cas d'annulation d'une commande par le Client moins de 8 jours avant la date prévue pour la livraison des Produits commandés, pour quelque raison que ce soit hormis la force majeure, une somme correspondant à 5 % du montant total HT de la Commande sera acquise à ESPRIT DU SEL et facturée au Client, à titre de dommages et intérêts, en réparation du préjudice ainsi subi.

#### • Paiement

Le paiement doit porter sur la totalité du prix des Produits achetés. Aucune demande d'acompte n'est pratiquée.

La première commande de tout nouveau Client doit être payée comptant lors de la passation de la commande. Dans tous les autres cas les délais de paiement indiqués ci-après sont applicables.

Le règlement du prix des Produits peut se faire par chèque, carte bancaire ou LCR magnétique non acceptée remise directement en banque avec une échéance à 30 jours fin de mois date de facture.

En cas de paiement par chèque bancaire, celui-ci doit être émis par une banque domiciliée en France métropolitaine ou à Monaco. La mise à l'encaissement du chèque est réalisée immédiatement.

Les paiements par carte bancaire sont sécurisés par un système de paiement en ligne aux normes SSL de la banque CIC. De plus, toutes les informations bancaires que le Client communique à ESPRIT DU SEL, lors de son achat en ligne, ne sont ni stockées, ni visibles sur internet. ESPRIT DU SEL certifie la confidentialité des données du Client.

Le Client garantit qu'il est pleinement habilité à utiliser la carte bancaire ou le chéquier dont il fait usage et que cette carte bancaire ou ce chéquier lui donnent accès à des fonds suffisants pour couvrir le montant de la commande.

Les paiements effectués par le Client ne seront considérés comme définitifs qu'après encaissement effectif par ESPRIT DU SEL des sommes qui lui sont dues. Le Client peut bénéficier de délais de paiement qui n'excéderont pas 45 jours fin de mois. Une facture sera établie par ESPRIT DU SEL et sera délivrée au Client ou lui sera envoyée par mail ou à son adresse de facturation en cas de vente à distance.

Un escompte correspondant à 1 % du prix HT de la commande est pratiqué par ESPRIT DU SEL, sur demande du Client, en cas de paiement antérieur à la date figurant sur la facture ou, à défaut, avant la fin du délai figurant dans les présentes Conditions Générales de Vente. Aucun escompte n'est pratiqué au profit d'un nouveau Client.

ESPRIT DU SEL n'accorde pas de ristournes à ses Clients. Elle se réserve toutefois le droit d'accorder ponctuellement des remises à ses Clients, négociées d'un commun accord entre les Parties.

Tout retard de paiement par rapport à la date figurant sur la facture entraînera des pénalités de retard calculées sur le montant TTC de la facture au taux de 3 fois le taux d'intérêt légal en vigueur au jour de l'impayé majoré de 1% par mois de retard supplémentaire et une indemnité forfaitaire de frais de recouvrement de 40 euros qui seront automatiquement et de plein droit acquises à ESPRIT DU SEL, sans formalités aucune ni mise en demeure préalable, sans préjudice de toute autre action que ESPRIT DU SEL serait en droit d'intenter, à ce titre, à l'encontre du Client.

Les frais engagés par ESPRIT DU SEL en cas de recouvrement contentieux, de défaut de paiement à l'échéance entraînant le retour d'un effet de commerce ou de chèques impayés seront supportés par le Client, pour la partie dépassant l'indemnité forfaitaire de recouvrement visée ci-dessus, sur présentation de justificatifs.

### Article 4 : Livraison et frais de port

La livraison est constituée par le transfert au Client de la possession physique ou du contrôle du Produit. Sauf convention particulière avec le Client, la livraison s'entend de l'enlèvement des Produits, c'est à dire de la prise de possession physique des Produits commandés, par le Client ou par le transporteur, sur les sites de stockage d'ESPRIT DU SEL.

Les délais de livraison courent à compter de l'acceptation par ESPRIT DU SEL de la commande du Client. La livraison devra avoir lieu dans le délai maximum de trente (30) jours à compter de la validation de la commande impliquant la confirmation par ESPRIT DU SEL. Un délai précis de livraison sera indiqué dans la validation de la commande par ESPRIT DU SEL.

Si la livraison ne pouvait être assurée dans ce délai, le Client serait informé au plus tôt et pourrait annuler sa commande. Il pourrait alors demander l'échange du (des) Produit(s) ou le remboursement complet de sa commande. Toute autre indemnisation suite à un retard de livraison est exclue.

La responsabilité d'ESPRIT DU SEL ne pourra en aucun cas être engagée en cas de retard ou de suspension de la livraison imputable au Client ou en cas de force majeure.

La livraison des articles commandés s'effectue à l'adresse indiquée par le Client lors de sa commande. Les articles commandés sont livrables en une seule fois à une seule adresse.

Les informations énoncées par le Client lors de la prise de commande engagent celui-ci. En cas d'erreur dans le libellé des coordonnées du destinataire ou d'informations incomplètes, ESPRIT DU SEL ne saurait être tenue responsable de

l'impossibilité dans laquelle elle pourrait être de livrer le Produit.

En cas de retour de Produits pour adresse incomplète, le Client devra prendre en charge les frais de réexpédition des Produits. ESPRIT DU SEL se réserve le droit du choix du transporteur qui assurera la livraison des Produits commandés.

#### **Article 5 : Transfert des risques et transfert de propriété**

##### • Transfert des risques

Le transfert des risques intervient au moment de l'expédition des produits par ESPRIT DU SEL, indépendamment du transfert de propriété, et quelle que soit la date de livraison ou de paiement des Produits.

Le Client, s'il vient prendre livraison des Produits commandés, ou le transporteur, sont tenus de vérifier les quantités et l'état des Produits livrés lors de leur prise de possession sur site. Ils doivent refuser la livraison s'ils constatent une quelconque erreur sur les Produits livrés ou un défaut apparent manifeste par rapport aux Produits commandés.

Si aucun refus n'est formulé par le transporteur, et si le Client constate des manquants ou des avaries parmi les Produits qui lui sont livrés par le transporteur, il devra émettre toutes constatations et réserves qui seraient appropriées auprès du transporteur conformément aux articles 133-3 et 133-4 du Code de Commerce et en informer par écrit (lettre recommandée avec accusé de réception) ESPRIT DU SEL au plus tard dans les trois jours ouvrables comme indiqué ci-après.

Le Client doit refuser le colis si celui-ci présente le moindre signe de casse et demander à ce qu'il soit retourné à son expéditeur. Le Client formulera toute réclamation et réglera toutes les conséquences du litige directement avec le transporteur.

Dans tous les cas, le Client doit prévenir ESPRIT DU SEL de toute anomalie portant sur la livraison de la commande par lettre recommandée avec accusé de réception adressée à son siège social dans les trois jours suivant la réception du colis et par l'intermédiaire du formulaire de contact du site internet de ESPRIT DU SEL.

ESPRIT DU SEL remboursera ou remplacera dans les plus brefs délais et à ses frais les Produits livrés dont les défauts de conformité ou les vices apparents ou cachés auront été dûment prouvés par le Client. Si le Client choisit le remboursement, ESPRIT DU SEL lui remboursera également les frais de transport.

Si ESPRIT DU SEL est dans l'impossibilité matérielle de remplacer les Produits défectueux, notamment faute de stocks suffisants, il remboursera au Client dans les meilleurs délais le prix des Produits et le prix du transport.

##### • Transfert de propriété

LE TRANSFERT DE PROPRIÉTÉ DES PRODUITS AU PROFIT DU CLIENT NE SERA RÉALISÉ QU'APRÈS COMPLET PAIEMENT DU

PRIX PAR CE DERNIER, ET CE QUELLE QUE SOIT LA DATE DE LIVRAISON DESDITS PRODUITS.

EN CAS DE DÉFAUT DE PAIEMENT PAR LE CLIENT DE TOUT OU PARTIE DU PRIX DES PRODUITS COMMANDES, ESPRIT DU SEL SE RÉSERVE, JUSQU'AU COMPLET PAIEMENT, UN DROIT DE PROPRIÉTÉ SUR LES PRODUITS VENDUS, LUI PERMETTANT DE PRENDRE POSSESSION DESDITS PRODUITS. EN CAS DE NON-PAIEMENT, LE CLIENT DOIT, À SES FRAIS, RISQUES ET PÉRILS, RESTITUER LES PRODUITS IMPAYÉS APRÈS SIMPLE ENVOI PAR ESPRIT DU SEL D'UNE MISE EN DEMEURE PAR LETTRE RECOMMANDÉE AVEC ACCUSE DE RÉCEPTION.

#### **Article 6 – Garanties**

##### • Garanties

ESPRIT DU SEL fournit au Client les garanties légales entre professionnels, à savoir les garanties prévues aux dispositions des articles 1603, 1604, 1 626 et 1641 du code civil.

Les Produits doivent être vérifiés par le Client à leur livraison, et toute réclamation, réserve ou contestation relative aux manquants et vices apparents, doit être effectuée dans les conditions fixées à l'article 5 ci-dessus. Le Client devra fournir toute justification quant à la réalité des défauts constatés, ESPRIT DU SEL se réservant le droit de procéder, directement ou indirectement, à toute constatation et vérification sur place.

En tout état de cause, et outre les réserves stipulées dans les présentes Conditions Générales de Vente, la responsabilité d'ESPRIT DU SEL et l'indemnisation du Client au titre de cette garantie sont limitées au remplacement ou au remboursement des Produits viciés ou défectueux, à la seule discrétion du Client.

Les frais de retour seront remboursés sur la base du tarif facturé par le transporteur lors du transport initial des Produits au lieu indiqué par le Client et les frais de retour seront remboursés sur présentation de justificatifs.

En aucune circonstance, ESPRIT DU SEL ne peut être tenue d'indemniser les dommages immatériels ou indirects tels que : perte d'exploitation, de profit, de chance, préjudice commercial, manque à gagner, etc.

##### • Exclusion de la responsabilité d'ESPRIT DU SEL

La responsabilité d'ESPRIT DU SEL ne saurait être engagée dans les cas suivants :

- non-respect de la législation du pays dans lequel les Produits sont livrés, qu'il appartient au Client de vérifier,

- en cas de mauvaise utilisation, négligence ou défaut de conservation de la part du Client, comme en cas d'accident ou de force majeure.

- en cas d'erreur dans le libellé de l'adresse ou les coordonnées transmises par le Client, entraînant une impossibilité de effectuer la livraison auprès du Client. La garantie d'ESPRIT DU SEL est, en tout état de cause, limitée au remplacement ou au remboursement des Produits non conformes ou affectés d'un vice.

#### **Article 7 : Force majeure**

Sont considérés comme cas de force majeure ou cas fortuits les événements indépendants de la volonté des Parties, qu'elles ne pouvaient raisonnablement être tenues de prévoir et qu'elles ne pouvaient raisonnablement éviter ou surmonter, dans la mesure où leur survenance rend totalement impossible l'exécution des obligations.

Sont notamment considérés comme cas de force majeure ou cas fortuits déchargeant ESPRIT DU SEL de son obligation de livrer les Produits dans les délais initialement prévus sans que cette liste soit exhaustive: les grèves d'une partie ou de la totalité du personnel d'ESPRIT DU SEL ou de ses transporteurs habituels, l'incendie, l'inondation, l'impossibilité de s'approvisionner en matière première, les épidémies, la rupture d'approvisionnement EDF, ainsi que toute autre cause de rupture d'approvisionnement qui ne serait pas imputable à ESPRIT DU SEL.

ESPRIT DU SEL ne pourra être tenue responsable de l'inexécution ou du retard dans l'exécution de l'une de ses obligations à l'égard d'un Client, en cas de survenance d'un cas de force majeure, tel que décrit ci-dessus.

Dans de telles circonstances, ESPRIT DU SEL préviendra le Client par écrit ou courrier électronique dans les 24 heures de la survenance de l'évènement, le contrat liant ESPRIT DU SEL au Client étant alors suspendu de plein droit sans indemnité. Si l'évènement venait à durer plus de 30 jours à compter de la date de sa survenance, le contrat pourra être résilié par la Partie la plus diligente sans qu'aucune des Parties puisse prétendre à l'octroi de dommages et intérêts.

#### **Article 8 : Rupture de stock**

En cas de rupture définitive de stock sur un produit commandé, ESPRIT DU SEL invite le client à passer une nouvelle commande sur un autre Produit.

#### **Article 10 : Les produits**

ESPRIT DU SEL élabore et fabrique elle-même les Produits qu'elle commercialise.

Les photographies des produits n'ont qu'un rôle indicatif, elles ne présentent pas de caractère contractuel et ne sauraient engager la responsabilité d'ESPRIT DU SEL.

#### **Article 11 : Modalités d'archivage et conditions d'accès au contrat**

ESPRIT DU SEL archive ses contrats, bons de commande et factures sur un support fiable et durable.

Le Client dispose d'un droit d'accès à ces documents dans la rubrique « Mon compte » du site internet ou par simple demande écrite, papier ou email.

#### **Article 12 : Licence relative à l'accès et à l'utilisation du site**

ESPRIT DU SEL accorde aux visiteurs et Clients une licence limitée à l'accès et à l'utilisation du site, pour une utilisation exclusivement privée et personnelle, non collective et non exclusive.

En aucun cas les visiteurs et clients ne sont autorisés à télécharger ou à modifier tout ou partie du site sans l'autorisation écrite et préalable d'ESPRIT DU SEL. Cette licence ne permet en aucun cas aux visiteurs et clients de procéder à une quelconque utilisation commerciale du site et/ou de tout ou partie de son contenu.

Si un visiteur ou client, souhaite faire un usage commercial des informations figurant sur le site, il convient de solliciter une autorisation préalable et écrite de l'ESPRIT DU SEL, en adressant une demande en ce sens par l'intermédiaire du formulaire de contact du site internet d'ESPRIT DU SEL.

ESPRIT DU SEL autorise, à titre non exclusif et révoicable, la création de liens hypertextes pointant sur la page d'accueil du site, à la condition que ces liens ne puissent créer à l'encontre de ESPRIT DU SEL et de ses produits ou services aucun préjudice direct ou indirect.

Il est recommandé à toute personne souhaitant créer un lien hypertexte pointant sur la page d'accueil du site de s'assurer de la conformité et de la légalité de ce type de lien sur son propre site.

En aucun cas la création ou la présence de ces liens hypertextes ne pourra engager la responsabilité d'ESPRIT DU SEL, à quelque titre et pour quelque motif que ce soit.

En cas de demande d'ESPRIT DU SEL, tout lien hypertexte pointant sur la page d'accueil du Site créé sur un site tiers devra être immédiatement retiré, sans préjudice des droits d'ESPRIT DU SEL d'obtenir réparation du préjudice éventuel causé par la création de ce lien.

#### **Article 13 : Propriété intellectuelle**

Tous les éléments du site [www.espritdusel.com](http://www.espritdusel.com), ou figurant sur tout autre support, qu'ils soient visuels ou sonores, les textes, mises en page, illustrations, photographies, infographie, vidéos, documents et autres éléments, y compris la technologie sous-jacente, sont la propriété exclusive d'ESPRIT DU SEL, de ses partenaires ou associés.

Toute reproduction totale ou partielle des éléments accessibles sur le site [www.espritdusel.com](http://www.espritdusel.com) ou sur tout autre support est strictement interdite sans l'accord préalable et par écrit d'ESPRIT DU SEL.

Les présentes conditions générales n'entraînent le transfert d'aucun de ces droits de propriété intellectuelle au profit des Clients et/ou visiteurs. En conséquence, ces derniers s'interdisent formellement de reproduire et/ou utiliser tout ou partie des contenus qui apparaissent ou sont disponibles sur le site et tout ou partie du site lui-même.

Les Clients et visiteurs s'interdisent également de copier, modifier, altérer, traduire, reproduire, diffuser, vendre, publier, exploiter ou diffuser de quelques manières et sous quelques formes ou support que ce soit lesdits éléments.

En visitant ou en commandant sur le site ESPRIT DU SEL, l'internaute, Client ou non, n'acquiert aucun droit de propriété intellectuelle et industrielle sur le contenu éditorial et graphique du site ESPRIT DU SEL.

La violation de ces dispositions impératives soumet le contrevenant, et toute personne responsable, aux peines pénales et civiles prévues par la loi.

#### **Article 14 : Données personnelles**

Les données personnelles recueillies auprès des Clients font l'objet d'un traitement informatique réalisé par ESPRIT DU SEL. Elles sont enregistrées dans son fichier Clients et sont indispensables au traitement des commandes. Ces informations et données personnelles sont également conservées à des fins de sécurité, afin de respecter les obligations légales et réglementaires. Elles seront conservées aussi longtemps que nécessaire pour l'exécution des commandes et des garanties éventuellement applicables.

Le responsable du traitement des données est ESPRIT DU SEL. L'accès aux données personnelles sera strictement limité aux employés du responsable de traitement, habilités à les traiter en raison de leurs fonctions. Les informations recueillies pourront éventuellement être communiquées à des tiers liés à l'entreprise par contrat pour l'exécution de tâches sous-traitées, sans que l'autorisation de l'acheteur soit nécessaire.

Dans le cadre de l'exécution de leurs prestations, les tiers n'ont qu'un accès limité aux données et ont l'obligation de les utiliser en conformité avec les dispositions de la législation applicable en matière de protection des données personnelles. En dehors des cas énoncés ci-dessus, ESPRIT DU SEL s'interdit de vendre, louer, céder ou donner accès à des tiers aux données sans consentement préalable du Client, à moins d'y être contrainte en raison d'un motif légitime. Si les données sont amenées à être transférées en dehors de l'UE, le Client en sera informé et les garanties prises afin de sécuriser les données (par exemple, adhésion du prestataire externe au « Privacy Shield », adoption de clauses types de protection validées par la CNIL, adoption d'un code de conduite, obtention d'une certification CNIL, etc.) lui seront précisées.

Les informations permettant au Client de s'identifier, telles que l'identifiant et le mot de passe, sont personnelles et confidentielles. Ces informations ne peuvent faire l'objet de modification que sur initiative du Client ou de [www.espritdusel.com](http://www.espritdusel.com) notamment en cas d'oubli du mot de passe.

Le Client est seul responsable de l'utilisation de ses éléments d'identification, il est tenu de les garder secrets. Toute divulgation de sa part ne saurait en aucun cas être reprochée à ESPRIT DU SEL. Toute commande effectuée à l'aide des identifiants et mots de passe du Client est réputée être passée par ce dernier.

ESPRIT DU SEL ne saurait en aucun cas être tenu responsable des dommages occasionnés par la divulgation de ces données personnelles et confidentielles par le membre et donc de l'utilisation de ces données par un tiers.

Dans le cadre de l'enregistrement sur le site ESPRIT DU SEL, le Client communique certaines données personnelles le concernant. Les données obligatoires se résument au nom, prénom, adresse postale, adresse e-mail, date de naissance.

Ces données sont nécessaires au traitement de la commande et plus généralement à la gestion des relations commerciales d'ESPRIT DU SEL avec ses clients.

ESPRIT DU SEL s'engage à sécuriser et garder strictement confidentielles les informations personnelles transmises par ses clients.

Le Client dispose d'un droit d'accès, de modification et de suppression des données le concernant (art.34 de la loi "Informatiques et Libertés" du 6 janvier 1978). Pour toute demande, il suffit de contacter ESPRIT DU SEL par l'intermédiaire du formulaire de contact de son site internet ou un courrier à ESPRIT DU SEL 44 Grande Rue, le Bourg Nord, 17670 LA COUARDE-SUR-MER, en indiquant nom, prénom, adresse mail et postale.

Le Client est, par ailleurs, informé de la possibilité d'adresser une réclamation à la CNIL dont les coordonnées sont disponibles sur le site internet [www.cnil.fr](http://www.cnil.fr).

En acceptant les Conditions Générales de Vente, le Client reconnaît avoir pris connaissance de la politique de protection des données personnelles du site ESPRIT DU SEL.

#### **Article 15 : Nullité partielle**

Si une ou plusieurs clauses des présentes Conditions Générales de Vente étaient déclarées non valides en application d'une loi ou réglementation ou d'une décision de justice définitive, les autres clauses garderaient force et portée.

#### **ARTICLE 16 - Droit applicable**

Toutes les clauses figurant dans les présentes Conditions Générales de Vente, ainsi que toutes les opérations qui y sont visées, seront soumises au droit français. Les présentes conditions générales sont rédigées et français dans leur version originale qui prévaut sur toute autre version traduite en langue étrangère.

#### **ARTICLE 17 – Litiges**

TOUS LES LITIGES AUXQUELS LES OPERATIONS D'ACHAT ET DE VENTE CONCLUES EN APPLICATION DES PRESENTES CONDITIONS GENERALES DE VENTE POURRAIENT DONNER LIEU, CONCERNANT TANT LEUR VALIDITE, LEUR INTERPRETATION, LEUR EXECUTION, LEUR RESILIATION, LEURS CONSEQUENCES ET LEURS SUITES ET QUI N'AURAIENT PU ETRE RESOLUES A L'AMIABLE ENTRE ESPRIT DU SEL ET LE CLIENT SERONT SOUMIS AU TRIBUNAL DE COMMERCE DE LA ROCHELLE, CE QUI EST EXPRESSEMENT ACCEPTE PAR LE CLIENT.



UN SEL AUTHENTIQUE

---

Esprit du Sel, un plaisir unique issu d'un savoir-faire traditionnel