



L'ÉPICERIE GOURMANDE

BOKAL

PAR LAURENT AZOULAY CHEF ÉTOILÉ

Pourquoi faire appel à BOKAL ... **Que des avantages ... La qualité pour tous**

BOKAL : une carte de plats cuisinés par un Chef étoilé Michelin pour les professionnels de l'hôtellerie.

L'ensemble des produits BOKAL s'adressent à tous les professionnels recherchant une solution simple et de qualité facile à mettre en place pour leurs clientèles : professionnels de l'hôtellerie, épicerie fines, repas en entreprises et pour de nombreuses autres situations de restauration hors foyer, à emporter.

Produits en France par Laurent Azoulay, Chef étoilé Michelin depuis 2009.

Une grande qualité artisanale avec Laurent Azoulay, Maître Cuisinier de France, Chef étoilé par le célèbre Guide Michelin. Les recettes imaginées et réalisées dans la cuisine de production du Chef Laurent Azoulay et de ses proches collaborateurs.

Des recettes directement sorties des cuisines du Chef... pas d'intermédiaires, des meilleurs prix, de meilleures garanties, de meilleures qualités... de la terre à l'assiette, tout simplement...un concentré de bonnes et belles choses en BOKAL.

“ Quelques établissements qui font confiance à BOKAL :

Hôtel 5 étoiles Le Kaila (Méribel)
Hôtel 4 étoiles La Chaudanne (Méribel)
Les épicerie Fines Le Farto (Méribel - Courchevel - Tignes)
Hôtel 5 étoiles Le Radisson Blu (Cannes)
Hôtel 5 étoiles L'île Rousse (Bandol) ... ”



Le renouveau **de la conserve de "Grand-Mères"**

Des produits appertisés HAUT DE GAMME

Les plats cuisinés BOKAL sont des produits cuits en conserves comme le faisait nos Grands-Mères ... dit "appertisés*" : Procédé de conservation des denrées alimentaires par stérilisation à la chaleur, dans des récipients hermétiquement clos. (Cuisson en autoclave agréée).

Les produits boKAL sont des conserves rappelant
le Vrai "Fait-Maison".

✓ Garantie sanitaire de l'appertisation

✓ Sans colorants ni conservateurs ajoutés.

Nos produits sont entièrement naturels à base de produits Français et en majorités locavores afin de privilégier les circuits courts d'approvisionnements.

✓ Se consomment directement dans leur bocal

(pot en verre), un mode de consommation pratique (nul besoin d'assiette, bols ou autres) et devenu très tendance, sain, et écologique.

✓ Les entrées et les desserts se consomment frais,

ne nécessitant aucune mise en œuvre.

Les entrées, veloutés, plats et desserts sont présentés

en parts individuelles : chacun peut adapter son repas en fonction des goûts et de sa faim.



✓ Stockage à température ambiante (produit sec)

Pas de risque de rupture de la chaîne du froid, stockage simple sans surcoût.

✓ Possibilité d'écoulement du stock sur la durée

Après ouverture : conservation entre 1°C et 4°C au réfrigérateur pendant 48 heures.

✓ Préparation par simple réchauffage au micro-ondes

(4 à 6 minutes) ou au bain-marie, dans le bocal. Gain de temps, aucun besoin d'appareillage spécifique.

✓ Longue conservation :

DDM date de Durabilité Minimale remplaçant la DLUO depuis 2015 avec les mêmes caractéristiques.

LA VRAI SOLUTION **ROOM-SERVICE HAUT DE GAMME**

Une large carte pour les hôtels

boKal, la vraie solution Room-Service pour les hôtels de standing, les résidences hôtelières ... Afin de répondre à l'attente des hôtels, BOKAL présente toute une gamme d'entrées, veloutés, plats cuisinés et desserts en bocaux premium :



JUSQU'À 3 ANS DE CONSERVATION
SELON LA LÉGISLATION DDM
DATE DE DURABILITÉ MINIMALE



01

LES TARTINÉS,
ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

02

LES VELOUTÉS FROIDS OU CHAUDS
(100% VEGETAL)

03

LES MIJOTÉS
(TRADITION CULINAIRE FRANÇAISE)

04

LES SUCRÉS
(CRÈME DESSERTS, COMPOTES,
FRUITS AU SIROP)





Les produits BOKAL bénéficient d'une conservation longue (DDM 3 ans) à température ambiante, permettant :

- ✓ Un stockage sans les contraintes de la chaîne du froid
- ✓ La possibilité d'une large carte pour votre hôtel ou vos points de vente de restauration pour couvrir tous jours de la semaine
- ✓ La facilité de passer votre stock sur la durée en toute sécurité et sans perte assurée
- ✓ L'appertisation*, vous permet de respecter les obligations sanitaires

Une remise en température simple et efficace

- ✓ Le plat cuisiné ou le velouté est réchauffé au micro-ondes (4 à 6 minutes), ou au bain-marie, dans son bocal : simplicité de préparation, gain de temps, gain d'argent ...
- ✓ Les entrées et les desserts se consomment frais dans leur contenant en verre

Le vrai room-service HAUT DE GAMME qui se déguste ... en toute transparence

Toutes les préparations ... tartinés, veloutés, mijotés, sucrés ... BOKAL se consomment dans leur contenant qui rappelle la tradition, au temps de nos grands-mères cuisinières hors paires. Nul besoin d'assiette, un mode de consommation désormais très tendance et écologique en restauration, dans les hôtels, les épiceries, restaurants, les snacking haut de gamme, les salons de thés de grands hôtels ... (le verre est recyclable et vous participer à la protection de notre environnement ... devenez éco responsable grâce à BOKAL).

La cuisine d'autrefois revisitée ... des recettes gastronomiques et simples étudiées par nous ... pour vous

La Carte des bocaux BOKAL est réalisé par Laurent Azoulay, Chef Étoilé au Guide Michelin depuis 2009, Maître Cuisinier de France, disciple d'Auguste Escoffier, Membre de l'Académie Culinaire de France, Maître Restaurateur.

Tous les plats sont cuisinés et préparés sans colorants ni conservateurs ajoutés, produits en France autour des produits régionaux essentiellement et respectant l'environnement et la provenance de chacun d'eux.

LE BOKAL ... ARTISANAL ... Haut de gamme & Convivial

PLATS CUISINÉS EN BOCAUX POUR LES ÉPICERIES FINES

Plats cuisinés individuels en bocaux pour l'épicerie fine
BOKAL : plats cuisinés en bocaux pour les épiceries fines

L'ensemble des produits BOKAL sont présentés en bocaux ...
Ils se dégustent directement dans leur pot en verre après un simple réchauffage au micro-ondes ou au bain-marie comme autrefois ou vous pouvez réaliser un dressage simple et efficace dans vos propres contenants. Une simplicité de préparation, un mode de consommation très pratique et devenu tendance ... la transparence pour tous ...

▣ Une Carte de plats cuisinés de Qualité Premium ▣

Toutes les entrées, veloutés, plats cuisinés et desserts BOKAL ont été conçues dans les règles de l'art par Laurent Azoulay, Chef étoilé Michelin depuis 2009.

Des recettes artisanales haut de gamme, 0 colorant, 0 conservateur, 0 additif ajoutés, produits en France et essentiellement de produits régionaux rigoureusement sélectionnés.

Pour une grande liberté de choix dans une large gamme : cuisine du terroir, recettes familiales ou gastronomiques... Entrées froides ou chaudes, plats cuisinés mijotés, veloutés, desserts à consommer frais ou à réchauffer.

Le Tout « à la Carte » où chacun peut choisir son menu en fonction de ses goûts et de sa faim, mais tout en restant de qualité premium sur toute la gamme BOKAL.

**Pour l'épicerie fine, cave ou bar à vin, vente en boutique alimentaire
Les produits en bocaux BOKAL offre une solution idéale pour la
restauration à la maison ou hors domicile. BOKAL bénéficie d'une
conservation longue (DDM 3 ans) à température ambiante.
Produits secs, appertisés sauf quelques desserts à conserver au frais.**





BOKAL : Une large carte de plats pour gagner du temps au travail

Déjeuners et/ou dîners au bureau, repas de vos salariés : les entrées ou tartinables, veloutés, plats cuisinés mijotés ... mitonnés et desserts BOKAL en bocaux offre une solution pratique et de qualité haut de gamme pour le déjeuner en entreprise.

Simple de réchauffage, simple de consommation

La carte BOKAL, entrées, tartinables, veloutés, plats et desserts en bocaux se consomment dans leur pot en verre après simple réchauffage au micro-ondes (4 à 6 minutes); Leur conservation est de 3 ans (DDM), autorisant un écoulement sur la durée, avec stockage à température ambiante ou au frais pour quelques desserts.



Une large carte pour les goûts de tous

Des entrées ou tartinables en passant par les veloutés froids ou chauds, des plats variés et des desserts gourmands ... chacun trouvera son bonheur pour partager une réunion, un séminaire, un rendez-vous professionnel ... la cohésion d'équipe au sein de votre entreprise autour des produits BOKAL.

Traçabilité, exigence et sélection des produits rigoureux

Produit en France par Laurent Azoulay, Chef Étoilé Michelin, la carte des entrées, des tartinables, des veloutés, plats cuisinés mijotés et desserts BOKAL a été conçue sur de recettes artisanales haut de gamme, 0 colorants, 0 conservateurs, 0 additifs ajoutés ... le tout dans des pots en verres ... La transparence à toute épreuve et pour tous.



CONDITIONS **GÉNÉRALE DE VENTES**

1 - OBJET

Les présentes conditions générales de vente régissent les relations contractuelles entre la SARL Laurent Azoulay Gastronomie (boKal) et le client, les deux parties les acceptant sans réserve.

2 - DISPONIBILITÉS PRODUITS

Les offres visibles et indiquées comme disponibles sur le site sont valables pendant leur présence en ligne et jusqu'à épuisement du stock, pour tout achat effectué en France métropolitaine et sous réserve de la bonne mise à jour de la disponibilité de ce stock dans la base de données du site. Les commandes sur le site internet sont valables exclusivement pour une livraison en France métropolitaine hors Corse (les conditions de livraison et de frais de port étant différentes pour ce secteur. Pour toute demande pour des livraisons hors France, merci de nous contacter également.

3 - PRIX

Les prix indiqués sont exprimés en Euros. Nos prix sont établis selon le tarif en cours le jour de la livraison ou de l'expédition. Ils sont susceptibles de modifications, sans préavis, en fonction d'impératifs économiques, législatifs, de modifications imposées par nos fournisseurs ou encore une erreur d'impression. Ils s'entendent nets toutes taxes comprises (TTC) ; les montants hors taxes sont parallèlement affichés dans le site.

4 - PAIEMENT

Le paiement est réalisé par règlement directement par virement bancaire à réception de facture et avant l'envoi de la commande. La commande validée par Laurent Azoulay Gastronomie (boKal) ne sera effective que lorsque les centres de paiement bancaire concernés auront donné leur accord. En cas de refus desdits centres, la commande sera automatiquement annulée et le client prévenu par mail ou par courrier. Par ailleurs Laurent Azoulay Gastronomie (boKal) se réserve le droit de refuser toute commande d'un client avec lequel existerait un litige.

5 - LIVRAISON

Laurent Azoulay Gastronomie (boKal) s'engage à livrer les produits commandés par le client dans un délai de 3 à 5 jours ouvrés (selon la disponibilité des stocks lors de la commande), en France continentale (nous contacter pour une livraison hors France continentale), sauf en cas de force majeure (grèves, incendies, inondations, épidémies, et d'une façon générale tous facteurs extérieurs à Laurent Azoulay Gastronomie (boKal)).

Les retards éventuels ne donnent pas la faculté au client de réclamer des dommages et intérêts. Le destinataire se doit de contrôler l'état des colis en présence du livreur, de constater et former ses remarques précises sur le bon de transport avant de le parapher et confirmer ses réserves par lettre recommandée dans un délai de 48 heures auprès du transporteur avec une copie à Laurent Azoulay Gastronomie (boKal). L'absence de réserves éteint toute réclamation. Les marchandises voyagent aux risques et périls du client ou du destinataire. Si un produit venait à manquer, soit un avoir serait pratiqué, soit un échange serait fait avec un produit similaire ou de valeur égale ou supérieure afin de ne pas retarder la livraison : option à définir lors d'un échange mail ou téléphone entre Laurent Azoulay Gastronomie (boKal) et le client avant l'expédition. Si le client souhaite bénéficier de deux lieux de livraison, il doit passer deux commandes distinctes avec les frais de transport liés.

Si tout ou partie des adresses de livraison s'avèrent incorrectes les coûts de transports en vigueur nécessitant une réexpédition par Laurent Azoulay Gastronomie (boKal) sont à la charge exclusive du client.

6 - GARANTIES & FACULTÉS DE RÉTRACTATION

Tous les produits de Laurent Azoulay Gastronomie (boKal) ont été contrôlés et sélectionnés pour leurs qualités. La préservation des qualités intrinsèques de nos produits par nature altérables est subordonnée au strict respect des conditions de conservation et de stockage mentionnées sur les étiquettes. Les dates de consommation indiquées doivent être respectées par le client ou destinataire. Dans tous les cas, Laurent Azoulay Gastronomie (boKal) ne pourra être tenu pour responsable pour non-respect des dispositions réglementaires et législatives en vigueur dans le pays de réception, la responsabilité de Laurent Azoulay Gastronomie (boKal) est d'une manière systématique limitée à la valeur du produit mis en cause, valeur à sa date de vente.

En toute hypothèse, le client bénéficie de la garantie légale d'éviction et des vices cachés (Art 1625 et suivants du Code Civil) à la condition que le client en établisse la preuve auprès de Laurent Azoulay Gastronomie (boKal) (Art 1641 et suivants du Code Civil) ou dans un « bref délai » près des Tribunaux (Art 1648 du Code Civil).

Conformément aux dispositions de l'article L 121-16 du Code de la Consommation, le client dispose à compter de la livraison d'un délai de 7 jours francs pour signaler sa non-conformité avec ceux commandés, retourner les produits aux fins d'échange ou de remboursement à ses frais. Les produits retournés devront impérativement l'être dans l'emballage d'origine et devront être intacts. Les produits renvoyés seront remboursés dans un délai maximum de 15 jours à compter de sa réception par Laurent Azoulay Gastronomie (boKal). Ce délai peut être allongé si le document de retour est incomplet.

7 - UTILISATION DES INFORMATIONS NOMINATIVES

Conformément à la loi « Informatique et Libertés », le traitement des informations nominatives relatives aux utilisateurs a fait l'objet d'une déclaration auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et Libertés (CNIL). L'utilisateur dispose (article 34 De la loi 78-17 du 6 janvier 1978) d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui le concernent, qu'il peut exercer par écrit auprès Laurent Azoulay Gastronomie (boKal). Laurent Azoulay Gastronomie (boKal) s'engage à ne pas divulguer les coordonnées de ses clients à un tiers.

8 - INFORMATIONS DE COMPTE CLIENT

Le client s'engage à ne pas divulguer les informations d'identifiant et de mot de passe de son propre compte Client boKal à des tiers.

9 - JURIDICTION COMPÉTENTE

Les présentes conditions générales de vente sont soumises à l'application du droit français. Les informations contractuelles et les produits proposés à la vente sont conformes à la législation française. La responsabilité de Laurent Azoulay Gastronomie (boKal) ne saurait être engagée en cas de non-respect de la réglementation d'un pays étranger où le produit serait réexpédié. Le Tribunal du siège social de Laurent Azoulay Gastronomie (boKal) est seul compétent pour tout litige provenant de l'application des présentes conditions générales de vente.

10 - PROPRIÉTÉ DU SITE

Le site internet ainsi que l'ensemble des droits y afférents sont la propriété exclusive de Laurent Azoulay Gastronomie (boKal). Toute reproduction, intégrale ou partielle, d'images, textes, fichiers, marques, logo ou de tout autre élément faisant partie intégrante du site est soumise à l'autorisation de Laurent Azoulay Gastronomie (boKal). Si des erreurs s'étaient introduites, en aucun cas, la responsabilité de Laurent Azoulay Gastronomie (boKal), ne saurait être engagée. Laurent Azoulay Gastronomie (boKal) offre aux utilisateurs des informations disponibles et vérifiées mais ne saurait être tenue pour responsable de rupture de service, d'erreurs, d'absence de disponibilité des informations, de présence de virus.



LAURENT AZOULAY

158 Rue des Jeux Olympiques - 73350 Méribel

[**contact@bokal.fr**](mailto:contact@bokal.fr)

[**www.bokal.fr**](http://www.bokal.fr)

