

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE (CGV)

L'Instant Pâtisserie

Dernière mise à jour : 5 août 2026

Article 1 – Objet

Les présentes Conditions Générales de Vente (CGV) définissent les droits et obligations de **L'Instant Pâtisserie** et de ses clients dans le cadre de la vente de pâtisseries, viennoiseries, produits secs, gâteaux de voyage, ateliers de pâtisserie, bons cadeaux et prestations événementielles.

Toute commande, réservation ou achat implique l'acceptation sans réserve des présentes Conditions Générales de Vente.

Article 2 – Identité de l'entreprise

L'Instant Pâtisserie

SARL unipersonnelle (EURL)

Gérante : Chloë PIPEAU

SIRET : 10583631600015

Adresse : 8 route des Pessais
44250 Saint-Brevin-les-Pins

Téléphone : 06 08 47 84 44

E-mail : contact@linstantpatisserie.fr

Site internet : www.linstantpatisserie.fr

Hébergeur du site internet : o2switch

Assurance responsabilité civile professionnelle : Pacifica – Crédit Agricole

Article 3 – Produits proposés

L'Instant Pâtisserie propose :

- des pâtisseries individuelles et à partager ;
- des viennoiseries ;
- des produits secs et gâteaux de voyage ;
- des commandes événementielles sur mesure (anniversaire, mariage, baptême, entreprise, réception, etc.) ;
- des ateliers de pâtisserie ;
- des bons cadeaux.

Les produits proposés sont réalisés artisanalement. Les photographies présentes sur le site internet ou les réseaux sociaux sont non contractuelles.

Les créations peuvent présenter de légères différences d'aspect, de décoration ou de couleur en raison du caractère artisanal de leur fabrication.

Article 4 – Commandes

4.1 – Commandes Click & Collect

Les commandes en Click & Collect doivent être passées au plus tard la veille avant 13 heures pour un retrait le lendemain, selon les disponibilités du laboratoire.

Toute commande est considérée comme ferme et définitive après validation et paiement intégral.

L'Instant Pâtisserie se réserve le droit de refuser une commande lorsque ses capacités de production ne permettent pas de garantir la qualité attendue.

4.2 – Commandes événementielles et créations sur mesure

Les commandes événementielles doivent être effectuées au minimum 10 jours avant la date souhaitée.

Toute demande de création personnalisée reste soumise à validation et aux disponibilités de l'atelier.

La commande devient définitive uniquement après validation du projet et versement de l'acompte demandé.

Article 5 – Prix

Les prix sont indiqués en euros TTC.

L'Instant Pâtisserie se réserve le droit de modifier ses tarifs à tout moment.

Le tarif appliqué est celui en vigueur au moment de la validation de la commande.

Les éventuels frais supplémentaires liés à une demande particulière feront l'objet d'une information préalable auprès du client.

Article 6 – Paiement

6.1 – Click & Collect

Le règlement intégral est exigé lors de la commande.

Aucune préparation ne sera engagée sans paiement complet.

6.2 – Commandes événementielles

Un acompte de 50 % est demandé lors de la validation de la commande.

Le solde restant devra être réglé au plus tard lors du retrait de la commande.

Aucune commande événementielle ne sera réalisée sans réception de l'acompte.

6.3 – Ateliers de pâtisserie

Le paiement est exigé en totalité au moment de la réservation.

La réservation n'est considérée comme définitive qu'après réception du règlement.

Article 7 – Annulation

7.1 – Click & Collect

En raison du caractère périssable des produits alimentaires, aucune annulation, modification ou demande de remboursement ne pourra être acceptée après validation de la commande.

7.2 – Commandes événementielles

Une annulation est possible jusqu'à 7 jours avant la date prévue.

Au-delà de ce délai, l'acompte versé reste acquis à L'Instant Pâtisserie afin de couvrir les achats de matières premières, la préparation et le temps de fabrication engagé.

7.3 – Ateliers de pâtisserie

Toute demande d'annulation doit être effectuée au minimum 72 heures avant le début de l'atelier.

Aucun remboursement ne sera effectué.

Le participant pourra bénéficier d'un unique report sur un autre atelier, selon les disponibilités proposées par L'Instant Pâtisserie.

Toute absence ou annulation effectuée moins de 72 heures avant l'atelier entraînera la perte de la réservation.

Article 8 – Annulation par L'Instant Pâtisserie

En cas d'empêchement exceptionnel, de problème technique, de force majeure ou d'un nombre insuffisant de participants, L'Instant Pâtisserie pourra être amenée à reporter un atelier.

Une nouvelle date sera alors proposée au participant.

Aucun remboursement ne sera effectué dans le cadre d'un report proposé.

Article 9 – Retrait des commandes

Les commandes sont exclusivement à retirer en boutique aux horaires convenus lors de la validation de la commande.

Le client est responsable de vérifier l'état de sa commande lors de sa remise.

À compter du retrait, le client devient responsable du transport, de la manipulation et de la conservation des produits.

L'Instant Pâtisserie ne pourra être tenue responsable d'une détérioration liée :

- à un transport inadapté ;
- à une mauvaise manipulation ;
- au non-respect des conseils de conservation transmis ;
- à une rupture de la chaîne du froid après remise au client.

Article 10 – Retard de retrait et commande non récupérée

Le client s'engage à respecter la date et l'horaire de retrait indiqués lors de la commande.

En cas de retard, L'Instant Pâtisserie fera son possible pour conserver la qualité du produit dans les meilleures conditions possibles.

Cependant, aucun remboursement, échange ou dédommagement ne pourra être demandé en raison d'un retard de retrait du client.

Toute commande non récupérée à la date prévue sera considérée comme abandonnée et ne pourra faire l'objet d'aucun remboursement.

Article 11 – Modification des commandes

Toute demande de modification devra être formulée auprès de L'Instant Pâtisserie par écrit.

Les modifications sont acceptées uniquement sous réserve de faisabilité et des contraintes de production.

Pour les commandes Click & Collect, aucune modification ne pourra être garantie après validation de la commande.

Pour les commandes événementielles, toute demande de modification devra intervenir au minimum 7 jours avant la date prévue.

Les modifications portant sur la quantité, les parfums, les décorations ou les éléments personnalisés pourront entraîner une modification du tarif initial.

Article 12 – Créations personnalisées et commandes sur mesure

Les créations personnalisées sont réalisées selon les échanges établis avec le client et selon l'interprétation artistique de L'Instant Pâtisserie.

Les photographies, inspirations ou modèles transmis par le client (réseaux sociaux, magazines, créations existantes) servent uniquement d'inspiration et ne garantissent pas une reproduction identique.

Chaque création étant réalisée artisanalement, des différences peuvent apparaître concernant :

- les couleurs ;
- les textures ;
- les décorations ;
- les formes ;
- les éléments de finition.

Ces différences ne pourront constituer un motif de remboursement dès lors que la création correspond à la demande validée.

Les éléments décoratifs spécifiques (fleurs fraîches, figurines, impressions alimentaires ou accessoires) pourront faire l'objet d'une facturation complémentaire après information du client.

Article 13 – Transport et respect de la chaîne du froid

Les produits nécessitant une conservation au froid doivent être transportés dans des conditions adaptées dès leur retrait.

Le client doit prévoir un moyen de transport permettant de préserver la qualité des produits, notamment pour les entremets, tartes, pièces montées ou créations personnalisées.

Il est recommandé de placer les produits rapidement au réfrigérateur après leur retrait.

L'Instant Pâtisserie ne pourra être tenue responsable d'une altération du produit résultant d'un transport ou d'une conservation inadaptée après remise au client.

Article 14 – Ateliers de pâtisserie

Les ateliers proposés par L'Instant Pâtisserie sont accessibles sur réservation.

Le nombre de participants est limité à 8 personnes maximum par atelier afin de garantir un accompagnement personnalisé.

Les inscriptions sont nominatives et le paiement complet est demandé lors de la réservation.

Chaque participant s'engage à respecter :

- les consignes d'hygiène ;
- les consignes de sécurité ;
- le matériel mis à disposition ;
- les autres participants et l'équipe encadrante.

Toute dégradation volontaire du matériel pourra être facturée au participant responsable.

L'Instant Pâtisserie se réserve le droit d'exclure temporairement ou définitivement un participant dont le comportement empêcherait le bon déroulement de l'atelier ou présenterait un risque pour sa sécurité ou celle des autres participants.

Aucun remboursement ne pourra être demandé en cas d'exclusion liée au non-respect des règles de l'atelier.

Article 15 – Ateliers pour mineurs et autorisations parentales

Les ateliers destinés aux mineurs nécessitent obligatoirement la remise d'une autorisation parentale complétée et signée avant le début de l'activité.

Le représentant légal devra préciser les conditions de départ de l'enfant à la fin de l'atelier :

- récupération par une personne autorisée ;
- départ seul lorsque cela a été expressément autorisé.

Une autorisation relative au droit à l'image et au son devra également être complétée avant chaque atelier.

L'Instant Pâtisserie ne pourra être tenue responsable d'un mineur quittant l'établissement conformément aux informations indiquées par son représentant légal.

Article 16 – Droit à l'image et au son

Dans le cadre des ateliers ou événements organisés par L'Instant Pâtisserie, des photographies ou vidéos peuvent être réalisées afin de présenter l'activité sur différents supports de communication.

Toute utilisation d'image ou de son d'un participant nécessite une autorisation préalable.

Cette autorisation peut être retirée sur simple demande écrite pour les utilisations futures.

Aucune utilisation commerciale d'une image ne sera réalisée sans accord préalable.

Article 17 – Bons cadeaux

Les bons cadeaux proposés par L'Instant Pâtisserie sont valables pendant une durée d'un an à compter de leur date d'achat.

Ils doivent être utilisés avant leur date d'expiration.

Les bons cadeaux :

- ne sont ni remboursables ;
- ne sont ni échangeables contre des espèces ;
- ne peuvent être remplacés en cas de perte ou de détérioration.

Ils peuvent être utilisés uniquement pour les prestations indiquées lors de leur achat.

Article 18 – Allergènes

Les produits proposés par L'Instant Pâtisserie sont élaborés dans un laboratoire utilisant notamment les allergènes suivants :

- gluten ;
- lait ;
- œufs ;
- fruits à coque ;
- arachides ;
- soja ;
- sésame ;
- autres allergènes selon les recettes réalisées.

Malgré toutes les précautions prises lors de la fabrication, des contaminations croisées peuvent survenir.

Les clients souffrant d'allergies alimentaires doivent impérativement en informer L'Instant Pâtisserie avant toute commande ou participation à un atelier.

L'Instant Pâtisserie ne pourra garantir l'absence totale d'un allergène dans ses produits lorsque celui-ci est présent dans l'environnement de fabrication.

Article 19 – Conservation des produits

Les produits alimentaires doivent être conservés conformément aux recommandations communiquées lors du retrait.

Les conditions de conservation peuvent varier selon les produits :

- les pâtisseries nécessitant une conservation au froid doivent être placées rapidement au réfrigérateur ;
- les viennoiseries et produits secs doivent être conservés dans des conditions adaptées afin de préserver leurs qualités gustatives.

L'Instant Pâtisserie ne pourra être tenue responsable d'une altération résultant d'une mauvaise conservation après remise du produit au client.

Article 20 – Caractère artisanal des créations

Les produits proposés par L'Instant Pâtisserie sont fabriqués de manière artisanale.

Chaque réalisation est unique et peut présenter de légères variations liées :

- aux matières premières utilisées ;

- aux saisons ;
- aux techniques de fabrication ;
- au travail manuel du pâtissier.

Ces variations ne constituent pas un défaut de conformité et ne peuvent donner lieu à un remboursement dès lors que le produit correspond à la commande validée.

Article 21 – Réclamations

Compte tenu du caractère périssable des produits alimentaires, les produits ne sont ni repris ni échangés.

Toute réclamation concernant une commande devra être formulée dans les meilleurs délais après le retrait, accompagnée si nécessaire de justificatifs permettant l'analyse de la demande.

Aucun remboursement ne pourra être accordé pour une simple préférence personnelle ou une différence d'appréciation concernant le goût, les textures ou l'esthétique lorsque le produit correspond à la commande validée.

En cas de problème lié à une erreur de préparation ou à une non-conformité avérée, L'Instant Pâtisserie étudiera la demande et proposera une solution adaptée.

Article 22 – Force majeure

L'Instant Pâtisserie ne pourra être tenue responsable d'une impossibilité d'exécuter une commande ou une prestation lorsque celle-ci résulte d'un événement indépendant de sa volonté.

Sont notamment considérés comme cas de force majeure :

- panne importante de matériel ;
- problème d'approvisionnement exceptionnel ;
- intempéries importantes ;
- incendie ;
- dégât des eaux ;
- maladie ou incapacité temporaire ;
- décision administrative ;
- tout événement empêchant la réalisation normale de la prestation.

Dans ces situations, L'Instant Pâtisserie informera le client dans les meilleurs délais et proposera, lorsque cela est possible, une solution adaptée.

Article 23 – Responsabilité

L'Instant Pâtisserie s'engage à réaliser ses produits et prestations avec soin et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité applicables.

La responsabilité de L'Instant Pâtisserie ne pourra être engagée pour les dommages résultant :

- d'une mauvaise conservation après retrait ;
- d'un transport inadapté ;
- d'une utilisation non conforme des produits ;
- d'informations incorrectes fournies par le client concernant une commande.

Article 24 – Propriété intellectuelle

L'ensemble des éléments appartenant à L'Instant Pâtisserie, notamment :

- le logo ;
- l'identité visuelle ;
- les photographies ;
- les textes ;
- les créations graphiques ;
- les contenus du site internet ;
- les supports de communication ;

sont protégés par les règles relatives à la propriété intellectuelle.

Toute reproduction, utilisation ou diffusion sans autorisation préalable est interdite.

Les recettes, techniques et supports transmis lors des ateliers restent la propriété de L'Instant Pâtisserie et ne peuvent être utilisés à des fins commerciales sans accord préalable.

Article 25 – Protection des données personnelles (RGPD)

Les informations collectées auprès des clients sont nécessaires à :

- la gestion des commandes ;
- la réservation des ateliers ;
- la facturation ;
- la communication avec les clients ;
- le respect des obligations légales.

Les données personnelles collectées ne sont jamais vendues ni cédées à des tiers.

Conformément à la réglementation en vigueur, chaque client dispose d'un droit :

- d'accès à ses données ;
- de rectification ;
- d'effacement ;
- de limitation du traitement ;
- d'opposition lorsque cela est applicable.

Toute demande peut être adressée à :
contact@linstantpatisserie.fr

Article 26 – Droit applicable et litiges

Les présentes Conditions Générales de Vente sont soumises au droit français.

En cas de litige, les parties rechercheront prioritairement une solution amiable.

À défaut d'accord amiable, les règles de compétence des juridictions françaises s'appliqueront conformément à la réglementation en vigueur.

Article 27 – Acceptation des Conditions Générales de Vente

Toute commande, réservation d'atelier ou achat effectué auprès de L'Instant Pâtisserie implique l'acceptation pleine et entière des présentes Conditions Générales de Vente.

Le client reconnaît avoir pris connaissance de ces conditions avant la validation de sa commande ou réservation.

L'Instant Pâtisserie

SARL unipersonnelle (EURL)

Gérante : Chloë PIPEAU

Dernière mise à jour : 5 août 2026