



S.A.S J. Blanc
SAS directoire et conseil de surveillance
au capital de 100 000 €

maugain imprimeurs - B 825 680 119 - adhérent IMPRIM'VERT



Magasin de vente
7, avenue Victor Hugo
B.P. 27
24121 TERRASSON Cedex
Tél. 05.53.50.68.06

PLAN D'ACCÈS
MAGASIN
A89 - SORTIE 8
VOIR AU DOS



Tarif 2023



Magasin de vente
1453, route de Périgueux
24120 PAZAYAC • France
Tél. 05.53.50.00.38
Expéditions - Commandes
Tél. 05.53.50.00.38

E.mail : boutiqueblancsa@gmail.com

J.B
J. Blanc

Depuis 1929, nous sommes au service de la gastronomie, du bon goût et de la qualité.

De TERRASSON, au carrefour des anciennes provinces de Périgord-Quercy-Limousin, mon arrière-grand-père sillonnait les routes, de Montignac à Sarlat, de Brive à Périgueux. Il négociait sur les marchés et dans les fermes des vallées de la Dordogne, de la Vézère et de la Corrèze, les meilleurs foies gras, les truffes au parfum délicat, les volailles grasses et les porcs fermiers qu'il préparait lui-même.

La maison BLANC a toujours inscrit son avenir dans le souci de privilégier ses sources d'approvisionnement afin de perpétuer la qualité de ses produits. Tradition et authenticité : voilà la règle choisie.

Nous avons toujours cet esprit d'entreprise artisanale, ce métier pour préparer les produits du terroir, un savoir-faire et, enfin, une relation personnalisée au service de notre clientèle. Tout cela pour vous permettre d'inviter à votre table la gastronomie et les saveurs de notre Périgord.

Dans notre souci permanent de vous offrir des produits de qualités, nous vous proposons une large gamme traditionnelle, et aussi une gamme de produits du canard certifiée Périgord.

Tradition et authenticité ; Savoir-faire et Gastronomie ; Saveurs et Goûts s'en trouvent renforcés.

Jean-Baptiste Blanc



24120 TERRASSON - FRANCE



REMISE 15%
SUR TOUT LE CATALOGUE

VALABLE JUSQU'AU 30/06/2023

A nous retourner
avec
votre
commande



Afin de préserver l'environnement,
ce tarif ne vous sera envoyé
qu'une seule fois dans l'année.

Vous pouvez le télécharger au format PDF
sur notre site

www.foiegrasblanc.eu

J.B
J. Blanc

24120 TERRASSON - FRANCE

Nos Foie Gras d'Oie

Foie Gras Entier

Morceaux de Lobe de foie gras préparé et assaisonné légèrement enrobé de sa graisse de fonte

290 - 300 g 180 - 200 g 130 g
5 - 6 parts 4 - 5 parts 3 - 4 parts

Foie Gras d'Oie Entier (Bocal)
Foie gras d'oie, sel

les 100 g	48,50	29,50	
Code Produit	16,16 E05	16,38 E04	

Foie Gras d'Oie Entier (Boîte rectangulaire)
Foie gras d'oie, sel

les 100 g	32,00	21,10	
Code Produit	16,00 E01	16,23 E02	

Bloc de Foie Gras d'Oie

Composés exclusivement de savoureux foies gras d'oie

1/4 1/6 1/12
190 - 200 g 120 - 130 g 65 - 70 g
4 - 5 parts 3 - 4 parts 1 - 2 parts

Bloc de Foie Gras d'Oie (Boîte rectangulaire)
Foie gras d'oie, eau, sel

les 100 g	27,60	17,95	9,00
Code Produit	13,80 B01	13,80 B02	13,84 B03

Nos Foie Gras de Canard

Foie Gras Entier

Morceaux de Lobe de foie gras préparé et assaisonné légèrement enrobé de sa graisse de fonte

290 - 300 g 180 - 200 g 130 g
5 - 6 parts 4 - 5 parts 3 - 4 parts

Foie Gras de Canard Entier du Périgord (Bocal)
Foie gras de canard, sel

les 100 g	41,25	25,40	
Code Produit	13,75 IGPPEC2	14,11 IGPPEC3	

Bloc de Foie Gras de Canard

Composés exclusivement de savoureux foies gras de canard

1/4 1/6 1/12
190 - 200 g 120 - 130 g 65 - 70 g
4 - 5 parts 3 - 4 parts 1 - 2 parts

Bloc de Foie Gras de Canard du Périgord (Boîte rectangulaire)
Foie gras de canard, eau, sel

les 100 g	23,85	15,55	8,00
Code Produit	11,92 IGPPBC16	11,96 IGPPBC1	12,30 IGPPBC2

Foie Gras de Canard Truffé

Bloc de Foie Gras de Canard Truffé à 3 % du Périgord

Foie gras de canard, eau, truffes 3 % (Tuber Melanosporum), sel

les 100 g	30,90	20,25	10,20
Code Produit	15,45 IGPPBC8	15,57 IGPPBC9	15,69 IGPPBC10



Truffles

Truffles (en bocal verre)

12,5 g 25 g

Truffles Extra (Tuber Melanosporum)

les 100 g	33,00	66,00
Code Produit	264,00 REV3	264,00 REV1

Pelures de Truffles (Tuber Melanosporum)

les 100 g	21,00	
Code Produit	168,00 REV4	

Foie Gras d'Oie Truffé

Foie Gras d'Oie Entier Truffé à 3 %
Foie gras d'oie, truffes 3 % (Tuber Melanosporum), sel

1/4 1/6
190 - 200 g 120 - 130 g
4 - 5 parts 3 - 4 parts

les 100 g	40,75	26,70
Code Produit	20,37 E011	20,53 E012

Bloc de Foie Gras d'oie Truffé à 3 %

Foie gras d'oie, eau, truffes 3 % (Tuber Melanosporum), sel

les 100 g	40,00	26,25
Code Produit	20,00 B016	20,19 B017

Pâtés et Mousses au Foie Gras

Pâté de Foie de Canard

Bloc de foie de canard 50 % (foie gras de canard, eau, sel), farce de porc, sel, poivre

190 - 200 g 130 g 90 g
4 - 5 parts 3 - 4 parts 1 - 2 parts

les 100 g	13,65	9,75	
Code Produit	7,18 PAT2	7,50 PAT3	

Mousse de Foie de Canard (rouleau)

Foie gras de canard 70 %, lait, œufs, gras de canard, sel

les 100 g	12,10	8,40	6,20
Code Produit	6,36 ENTFG29	6,46 ENTFG28	6,88 ENTFG36

Pâté de Foie de Canard Truffé à 3 %

Bloc de foie de canard 50 % (foie gras de canard, eau, sel), farce de porc, truffes 3 % (Tuber Melanosporum), sel, poivre

les 100 g	20,70	14,70	
Code Produit	10,90 PAT4	11,30 PAT5	





Entrées au Foie Gras

		1/2 400 g	1/4 190 - 200 g	1/6 120 - 130 g	1/8 90 g
Patissou au Foie de Canard Viande et gras de porc, bloc de foie gras de canard 30 % (foie gras de canard, eau, sel), œufs, lait , sel, Madère, poivre	les 100 g Code Produit		8,10 4,05 ENTFG30	5,90 4,53 ENTFG38	
Magret de Canard fourré au Foie de Canard Magret de canard, bloc de foie gras de canard 25 % (foie gras de canard, eau, sel), gelée (eau, Madère, gélatine)	les 550 g les 100 g Code Produit	24,40 4,43 ENTFG5			
Roulé de Pintade au Foie de Canard 30 % Viande de pintade 45 %, foie gras de canard 30 %, lait œufs , graisse de canard, Cognac, sel, poivre	les 100 g Code Produit	17,00 4,25 ENTFG3	9,65 4,82 ENTFG4		
Flûteaux de Jambon au de Foie de Canard Jambon cuit 50 %, (jambon de porc 80 %, eau, sel, dextrose, sirop de glucose, arôme naturel, stabilisants : di-et, triphosphates, antioxydant : erythrolate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), bloc de foie gras de canard 30 % (foie gras de canard, eau, sel), gelée (eau, Madère, gélatine)	les 100 g Code Produit		9,95 4,97 ENTFG2		
Délices de Foie de Canard Truffé à 2 % Viande et gras de porc, foie gras de canard 20 %, truffes 2 % (Tuber Melanosporum), lait, œufs , Madère, sel, poivre	les 100 g Code Produit		8,70 4,38 ENTFG7	6,20 4,76 ENTFG8	
Rillettes de Canard au Foie de Canard (bocal 190g) Viande et gras de canard, bloc de foie gras de canard 22 %, (foie gras de canard, eau, sel), sel, poivre	les 100 g Code Produit		7,00 3,68 ENTFG21	3,55 3,94 ENTFG41	

Spécial Toast Apéritif

			Bocal 90 g
Canard aux Noix Maigre de Canard 35 %, huile de noix, cerneaux de noix 20 %, sel	les 100 g Code Produit	3,70 4,11 PAT57	
Canard aux Olives Maigre de Canard 35 %, huile d'olive, olives noires 30 %, sel	les 100 g Code Produit	3,70 4,11 PAT56	
Canard aux Châtaignes Maigre de Canard 35 %, huile de tournesol, châtaignes 30 %, sel	les 100 g Code Produit	3,70 4,11 PAT68	

Galantines Pâtés Terrines

		1/2 400 g	1/4 190 - 200 g	1/6 120 - 130 g	1/8 90 g
Galantine de Dinde Truffée à 2 % Viande et gras de porc, viande de dinde 40 %, lait, œufs , truffes 2 % (Tuber Melanosporum), Madère, sel, poivre	les 100 g Code Produit		8,00 4,21 PAT8	5,80 4,46 PAT9	
Galantine de Dinde Viande et gras de porc, viande de dinde 40 %, lait, œufs , Madère, sel, poivre	les 100 g Code Produit		4,95 2,60 PAT10	3,60 2,77 PAT11	
Terrine d'Oie au Monbazillac Viande d'oie 60 %, foie d'oie, lait, œufs , Monbazillac 2 %, sel, poivre	les 100 g Code Produit		7,35 3,67 PAT19		
Terrine de Canard au Poivre Vert Viande et gras de canard 35 %, viande et gras de porc, foie de volaille, lait, œufs , sel, poivre vert 0,5 %	les 100 g Code Produit			4,10 3,15 PAT12	
Terrine de Canard aux Figs Viande et gras de porc, viande de canard 25 %, foie de porc, foie de volaille, lait, œufs , figues 4 %, sel, Monbazillac, gélatine, épices	les 100 g Code Produit			3,50 2,69 PAT59	2,50 2,77 PAT99
Pâté d'Oie au Jus de Truffes Viande et gras de porc, viande d'oie 20 %, foie de volaille, lait, œufs , jus de truffes 1 %, sel, poivre	les 100 g Code Produit			3,80 2,92 PAT49	2,75 3,05 PAT1
Gourmand de Canard Viande de porc, viande et gras de canard 30 %, foie de volaille, lait, œufs , Cognac, sel, poivre	les 100 g Code Produit		4,70 2,35 PAT16	3,25 2,50 PAT17	2,40 2,66 PAT18
Pâté d'Aiguillettes de Canard Viande et gras de porc, viande de canard 35 %, foie de volaille, lait, œufs , sel, poivre	les 100 g Code Produit			4,00 3,07 PAT13	2,95 3,27 PAT31
Pâté aux Cèpes Viande et gras de porc, foie de volaille, jus de cèpes, œufs , cèpes 3 %, lait , sel, poivre	les 100 g Code Produit			3,70 2,84 PAT42	2,65 2,94 PAT43
Pâté de Canard au Cognac Viande et gras de porc, viande de canard 25 %, œufs , foie de volaille, sel, Cognac 1 %, épices	les 100 g Code Produit		4,20 2,21 PAT14	3,15 2,42 PAT15	
Grillons de Canard Viande et gras de canard, sel, poivre	bocal 340 g les 100 g Code Produit	8,70 2,55 PAT22	5,15 2,71 PAT20	3,90 3,00 PAT21	
Mousse de Volaille au Citron Viande et gras de canard 35 %, foie de volaille, lait, œufs , viande et gras de porc, citrons 3 %, Cognac, sel, poivre	bocal 180 g les 100 g Code Produit		4,85 2,69 PAT24		
Pâté de Foie de Volailles Viande et gras de porc, foie de volaille 20 %, lait, œufs , Cognac 2 %, sel, épices	les 100 g Code Produit		3,45 1,81 PAT29	2,60 2,00 PAT30	
Pâté de Foie Pur Porc Viande et gras de porc, foie de porc 20 %, lait, œufs , sel, épices	les 100 g Code Produit		3,40 1,79 PAT26	2,50 1,92 PAT27	
Pâté de Campagne Viande et gras de porc, foie de porc, œufs , vin blanc, sel, échalotes, épices	les 100 g Code Produit		3,60 1,80 PAT25		
Rillettes de Canard Viande et gras de canard, sel, poivre	les 100 g Code Produit		4,85 2,55 PAT23		2,75 3,05 PAT69
Rillettes de Canard au noix (bocal 190g) Viande et gras de canard, cerneaux de noix 7 %, sel, poivre	les 100 g Code Produit		6,10 3,21 PAT36		





Les Produits en Poche

la facilité avec les propriétés de la conserve



Les Confits

		7/5 1150 g 4 cuisses	4/4 750 g 2 cuisses		
Confit de Canard du Périgord En boite					
Cuisses de canard, graisse, sel	les 100 g Code Produit	23,75 2,06 IGPPCCA5	13,00 1,73 IGPPCCA1		
Confit de Canard du Périgord En poche					
Sans graisse ajoutée - poids net 2 cuisses : 350 g - poids net 1 cuisse : 200 g Cuisses de canard, sel. Ouverture facile Préparation : faire dorer au four.	les 100 g Code Produit	prix de la poche	2 cuisses 13,00 3,71 IGPPCCA8	1 cuisse 6,50 3,25 IGPBCCA81	
Confit d'Oie (1 aile ou 1 cuisse)					
Ailes et/cuisses d'oie 50 %, graisse d'oie, sel	les 100 g Code Produit		4/4 780 - 800 g 19,45 2,43 CC01	1/2 400 g	
Enchaud de Porc à la graisse de canard					
Longe de porc 50 %, graisse de canard, ail, sel	les 100 g Code Produit			8,30 2,07 ROT4	
Manchons Confits					
Manchons de Canard 50 %, graisse de canard, sel	les 100 g Code Produit		7,70 0,96 IGPPMC2		



			prix de la poche
Boudins Nature			
Viande et gras de Porc, sang de porc, bouillon (eau, épices, aromates), oignons, sel, épices, poivre. Ouverture facile Préparation : chaud, à la poêle, au four, au barbecue, ou froid en apéritif ou en salade.	les 100 g Code Produit		5,20 1,40 BOU1
Andouillettes			
Ventre et panse de Porc, oignons, vin blanc, sel, épices. Ouverture facile - Poche de 2 andouillettes Préparation : chaud, à la poêle, au four, au barbecue, ou froid en apéritif ou en salade.	les 100 g Code Produit		6,40 2,37 AND2
Gésiers de Canard			
Gésiers de Canard, graisse de canard, sel. Ouverture facile Préparation : déguster froid ou chaud accompagné d'une salade.	les 100 g Code Produit		10,30 5,15 IGPPGESC2
Gésiers de Canard aux Noix			
poids net de la poche : 200 g Gésiers de Canard, noix, graisse de canard, sel. Ouverture facile Préparation : déguster froid ou chaud accompagné d'une salade.	les 100 g Code Produit		10,80 5,40 GESCC2

			prix de la poche
Confit de Canard aux Cèpes			
poids net de la poche : 300 g Confit de canard, cèpes, huile, sel. Ouverture facile Préparation : chaud, à la poêle, au four.	les 100 g Code Produit		12,10 4,03 PCCC2
Magret de Canard aux Cèpes			
poids net de la poche : 300 g Magret de canard, cèpes, huile, sel. Ouverture facile Préparation : chaud, à la poêle, au four.	les 100 g Code Produit		16,40 5,46 PCCC1
Cèpes à l'huile			
poids net de la poche : 250 g Cèpes, huile, sel. Ouverture facile Préparation : chaud, à la poêle, ou incorporer dans une sauce.	les 100 g Code Produit		15,10 6,04 CEP1

Sauce Périgueux

1/4
200 g

Sauce Périgueux

Fond de veau, Madère, champignons de Paris, féculé de pomme de terre, brisures de truffes 1% (Tuber Melanosporum), sel, jus de truffes.

		8,50
les 100 g Code Produit	4,25 SA1	

NOUVEAUTÉ

Salsa à la Truffe d'été

Champignons de Paris (Agaricus), huile d'olive extra vierge, truffes d'été (Tuber Aestivum) 2%, arôme truffe blanche, sel, poivre, épices.

Conseil de préparation :
En toast à l'apéritif ou mélangé avec des pâtes

		6,50
les 100 g Code Produit	Bocal 90 g	7,22 TAR6

Fricassée de champignons de Paris

Champignons de Paris, graisse de canard, oignons, sel, poivre, épices.

Conseil de Préparation :
Chaud avec des pâtes, du riz, en omelette, ou accompagnée d'une viande

		6,90
les 100 g Code Produit	Poche 250 g	2,76 PC8

PRODUITS EN POCHE
Sans colorants, conservateurs.

Photos non contractuelles



Conditions de vente

1- Identification du vendeur : Raison sociale : JACK BLANC SAS - SAS au capital de 100 000€

Adresse de l'établissement :
1453, RD 6089, lieu-dit Le Fraysses
24120 PAZAYAC - France

Adresse du siège social :
7 avenue Victor Hugo
24120 TERRASSON-LAVILLEDIEU - France

Tél. (+ 33) 05 53 50 00 38
E-Mail : boutiqueblancsa@gmail.com
Site web : www.foiegrasblanc.fr

RCS Sarlat B311 440 937 (77 B 43) - Code APE/NAF APE 151E - TVA intracommunautaire FR05311440937

2 – Formulation des conditions générales de vente

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toutes les commandes passées par des particuliers auprès de la société JACK BLANC SAS sur le site www.foiegrasblanc.fr, par correspondance ou directement. Un particulier est une personne physique consommant nos produits pour ses besoins personnels ou ceux de ses proches.

3 – Concernant les produits proposés à la vente

Les caractéristiques des produits offerts à la vente sont énumérées sur le site et dans le catalogue papier (photographies non-contractuelles).

Durée de validité :

Les produits offerts sur le site et dans le catalogue, sont disponibles tout autant qu'ils soient répertoriés en ligne ou sur catalogue et pour tout achat effectué en France métropolitaine et Corse (sauf mention contraire).

Disponibilité des produits :

Toutes nos offres sont valables dans la limite des stocks disponibles. En cas de rupture de stock, nous nous réservons la possibilité de remplacer un article épuisé par un produit équivalent ou de valeur supérieure.

Limitation géographique :

Les ordres passés via le site www.foiegrasblanc.fr sont valables exclusivement pour livraison en France métropolitaine et en Corse. Pour les DOM-TOM et les livraisons hors de France, merci de bien vouloir nous consulter.

Prix :

Les prix indiqués sur le site et au catalogue, pour tous les produits, sont exprimés en Euros, toutes taxes comprises, hors frais de port. Veuillez noter que tout article commandé sera facturé au prix en vigueur lors de l'enregistrement de la commande. Une participation aux frais de port est facturée en supplément. Le montant de ces frais est communiqué préalablement à toute acceptation de commande.

4 – Validation de votre commande

Cliquer sur le bouton « Valider » après avoir parcouru le processus de commande, revient à confirmer expressément ses composants, de même que les Conditions Générales de Vente dans leur totalité et sans aucune réserve. Dès validation de sa commande, le Client reconnaît également qu'il s'agit d'un ordre avec obligation de paiement. Les données collectées par le site www.foiegrasblanc.fr constituent une preuve de toutes les transactions passées entre www.foiegrasblanc.fr et ses clients. Les données collectées par le système de paiement constituent la preuve des transactions financières.

5 – Participation aux frais d'envoi et de traitement

Les envois sont acceptés vers la France métropolitaine et la Corse uniquement.

Pour la C.E.E. et les autres pays européens, veuillez nous consulter.

La participation forfaitaire aux frais d'envoi est variable selon le mode de livraison choisi :

- **par Colissimo ou transporteur** : Frais de port 9€ jusqu'à 305€ de commande. Au-delà de 305€ d'achat, pas de frais de port.
- **Transport express** : obligatoire pour les commandes urgentes, frais de port de 22€ quel que soit le montant de la commande.

6 – Conditions de paiement

Les produits sont expédiés aux clients aux prix indiqués sur le site et dans le catalogue, au jour de réception de la commande. Le règlement sécurisé de la commande peut se faire soit :

- **en ligne** : par carte bancaire portant l'un des sigles CB, Visa, Mastercard, ou via votre compte Paypal.

- **par correspondance** : par chèque bancaire, virement bancaire, CB Visa ou Mastercard, par Paypal
La commande sera effective uniquement après acceptation du paiement par l'établissement bancaire concerné. En cas de rejet, la commande sera annulée et le client alerté par mail ou courrier.

Par ailleurs, JACK BLANC SAS se réserve le droit de rejeter la commande d'un client avec lequel existerait un litige.

En cas de paiement par chèque bancaire, la commande sera traitée dès réception du chèque, date qui constitue de fait la date de prise en compte de votre ordre. Merci de rédiger le chèque à l'ordre de JACK BLANC SAS et de l'adresse à : ETS JACK BLANC SAS, 7 avenue Victor Hugo, 24120 TERRASSON-LAVILLEDIEU.

7 – Livraison-expédition

La livraison s'effectue à réception de l'autorisation du centre de paiement carte bancaire ou Paypal, ou dès l'encaissement effectif des chèques. JACK BLANC SAS s'engage à expédier les articles commandés dans un délai n'excédant pas 4 jours (décomptés en jours ouvrés) pour la France métropolitaine et la Corse, sauf cas de force majeure (cf / tous facteurs extérieurs à JACK BLANC SAS).

A réception du colis, le récipiendaire se doit de contrôler l'état du (ou des) colis en présence du livreur, de constater et de formuler ses remarques éventuelles sur le bon de transport avant de le signer. Puis de confirmer ses réserves par lettre recommandée sous 48 heures auprès du transporteur, avec une copie à JACK BLANC SAS. L'absence de réserves exclu toute possibilité de recours.

En cas de produit manquant (épuisé), JACK BLANC SAS l'échangerait par un autre aussi proche que possible ou de valeur supérieure afin de ne pas différer la livraison (sauf note contraire du client).

Si un client souhaite procéder à deux livraisons, chacune à une adresse différente, il convient de procéder à deux commandes séparées, chacune avec frais de transport unitaire.

Si l'adresse de livraison, fournie par le client, s'avère partiellement ou totalement incorrecte, les coûts réels de réexpédition avancés par JACK BLANC SAS sont à la charge exclusive du client.

8 – Faculté de rétractation

Comme il est stipulé au Code de la Consommation, le consommateur dispose d'un délai de 14 jours francs pour exercer son droit de rétractation à compter de la date de réception de son ordre, ou de la réception des marchandises, sans avoir à en justifier le motif et sans aucune pénalité.

Droit de rétractation :

Tout client peut se rétracter du présent contrat sans préciser de motif et dans un délai de quatorze jours. Ce délai expire quatorze jours après le jour où, en personne ou tiers désigné autre que le transporteur, il prend physiquement possession du bien.

En cas d'exercice du droit de rétractation, il convient de nous le notifier :

- **Par courrier** : ETS JACK BLANC SAS, 7 avenue Victor Hugo, 24120 TERRASSON-LAVILLEDIEU

- **Par Email** : boutiqueblancsa@gmail.com

- **Par téléphone** : 05.53.50.00.38 du mardi au vendredi de 8 h à 12 h 00 et de 14 h 00 à 18 h 00 (service clients particuliers uniquement)

La décision de rétractation du client doit être signifiée sans ambiguïté (Exemple : lettre par la poste ou appel téléphonique). Merci de bien vouloir mentionner votre référence client et/ou la référence de votre commande lors de tout contact avec notre service clientèle.

Effet de la rétractation :

En cas de rétractation de votre part, tout paiement reçu vous est remboursé, y compris les frais de port (sauf les frais supplémentaires découlant d'un choix de livraison autre que le mode de livraison initial que nous proposons) sans retard et au plus tard quatorze jours à compter du jour où nous recevons votre décision de rétractation du présent contrat. Le remboursement se fait par la même voie de paiement que celle utilisée par vous initialement, sauf si vous souhaitez un autre moyen. Bien entendu, ce remboursement sera sans frais pour vous. Il sera effectué dès réception des marchandises en retour, en l'état, ou après communication par vos soins d'une preuve de renvoi des marchandises, la date retenue étant celle du premier de ces faits. Tout renvoi ou remise en main propre, est à faire à **JACK BLANC SAS, 7 avenue Victor Hugo, 24120 TERRASSON-LAVILLEDIEU** sans retard excessif et, en tout état de cause, au plus tard quatorze jours après nous avoir communiqué votre décision de rétractation du présent contrat. Ce délai est réputé respecté si le bien est retourné avant l'expiration du délai de quatorze jours. Nous prenons en charge les frais de renvoi. Pour les colis de plus de 30 kilos ou volumineux nous prendrons contact avec vous pour vous indiquer comment procéder.

Nul retour ou remplacement de spécialité ne sera accepté après sa date limite de consommation conseillée. Tout produit en retour doit être retourné non ouvert, dans son état et dans son emballage/conditionnement d'origine. Tout renvoi de produit incomplet, altéré, ou endommagé ne sera accepté.

Le droit de rétractation ne s'applique pas aux produits périssables soumis au respect de la chaîne du froid (produits pasteurisés aussi appelés "Mi-Cuit").

Votre responsabilité pourrait être en cas où un produit est déprécié suite à des manipulations autres que celles nécessaires à en vérifier la nature et les caractéristiques.

9 – Réclamation

Toutes les spécialités JACK BLANC SAS sont élaborées dans notre atelier de PAZAYAC. Ces produits sont choisis et sélectionnés pour leur qualité et sont l'objet de contrôles rigoureux. La préservation de la qualité optimale de nos produits, par nature altérables, est subordonnée au bon respect des conditions de conservation ou de stockage précisées sur les étiquettes. Les foies gras mi-cuits ont une durée de conservation de 1 à 15 mois et sont à conserver, dès réception, au réfrigérateur à une température variable de +0°C à +4° C. La date de consommation indiquée doit être respectée. En tous cas, JACK BLANC SAS ne pourra être tenu pour responsable du non-respect des dispositions réglementaires et législatives en vigueur dans le pays de réception. En cas de réclamation, la responsabilité de JACK BLANC SAS est expressément limitée à la valeur du produit objet de cette réclamation à la date de sa vente et sans possibilité d'autre recours envers la société qui a élaboré le produit. Pour toute réclamation, veuillez contacter le service clients par e-mail: boutiqueblancsa@gmail.com, par téléphone au (+33) 05 53 50 00 38 ou **par courrier**.

10 - Garanties

Garantie légale de conformité et garantie des vices cachés

Information du consommateur :

En plus de la garantie commerciale de fait consentie, le vendeur est responsable des défauts de conformation du bien objet du contrat selon les conditions de l'art. L 217-4 et suivants du code de la consommation et des défauts de la chose vendue selon les conditions énumérées aux articles 1641 et suivants du code civil.

Mise en œuvre de la garantie légale de conformité :

Si vous souhaitez mettre en œuvre la garantie légale de conformité, vous devez vous adresser à la société JACK BLANC SAS dont les coordonnées figurent ci-dessus.

Lorsqu'il agit en garantie légale de conformité, le consommateur :

- Bénéficie, pour agir, d'un délai de deux ans à compter de la réception du produit,
- Peut choisir entre la réparation ou le remplacement du produit, sous réserve des conditions de coût prévues par l'article L 217-9 du code de la consommation,
- Est dispensé de rapporter la preuve de l'existence d'un défaut de conformité du bien durant les 24 mois suivant la réception du produit.

Mise en œuvre de la garantie des vices cachés :

Le consommateur peut décider de mettre en œuvre la garantie contre les défauts cachés de la chose vendue au sens de l'article 1641 du code civil. Dans cette hypothèse, il peut choisir entre la résolution de la vente ou une réduction du prix de vente conformément à l'article 1644 du code civil.

11 – Protection des mineurs

Conformément à l'article L 3342-1 du Code de la Santé Publique qui stipule que la vente d'alcool à des mineurs de moins dix-huit (18) ans est interdite, l'acheteur s'engage, en remplissant le bon de commande, à avoir dix-huit (18) ans révolus à la date de la commande tout en sachant que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

12 – Confidentialité de vos données personnelles

Utilisation des informations nominatives :

L'utilisateu dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui le concernent. Pour l'exercer, il vous suffit de nous en faire la demande, en indiquant vos coordonnées complètes (nom, prénom, adresse, numéro client) :

- **Par courrier** : ETS JACK BLANC SAS, 7 avenue Victor Hugo, 24120 TERRASSON-LAVILLEDIEU

- **Par email** : boutiqueblancsa@gmail.com

Prospection par courrier électronique : Dans les envois par e-mail, seront précisés clairement dans l'objet du message, qui apparaît dans la boîte aux lettres électronique, l'identité, la marque ou la nature commerciale de ces propositions. En pied de message, vous trouverez également la possibilité, par simple clic, d'exercer votre droit d'opposition à l'envoi de tout nouveau message de prospection par e-mail.

Autres informations : Lors du passage de votre commande ou de la demande de catalogue, nous enregistrons, en vue du traitement de votre demande, certaines données (nom, prénom et adresse postale). Par notre intermédiaire, vous pouvez être amené à recevoir des propositions d'autres entreprises ou organismes. Si vous ne le souhaitez pas, il vous suffit de nous contacter (en nous indiquant vos nom, prénom, adresse et n° de client ou adresse e-mail) par e-mail ou courrier postal. Si vous ne souhaitez pas recevoir ces propositions et nous l'indiquer lors de la transmission de vos données, JACK BLANC SAS respectera votre souhait.

13 – Médiation

En cas de litige, vous devez vous adresser en priorité au service clients de l'entreprise par e-mail :

boutiqueblancsa@gmail.com, par téléphone au (+ 33) 05 53 50 00 38 ou **par courrier**.

En cas d'échec de la réclamation auprès du service client ou en l'absence de réponse de ce service dans un délai de deux mois, le consommateur peut soumettre le différend relatif à la commande ou aux présentes conditions générales de vente l'opposant à la société JACK BLANC SA à un médiateur.

« Conformément aux articles L.616-1 et R.616-1 du code de la consommation, nous proposons un dispositif de médiation de la consommation. L'entité de médiation retenue est : CNPM - MEDIATION DE LA CONSOMMATION. En cas de litige, vous pouvez déposer votre réclamation sur son site : <https://cnpm-mediation-consommation.eu> ou par voie postale en écrivant à CNPM - MEDIATION - CONSOMMATION - 27 avenue de la libération - 42400 Saint-Charmond ».

Les parties au contrat restent libres d'accepter ou de refuser le recours à la médiation ainsi que, en cas de recours à la médiation, d'accepter ou de refuser la solution proposée par le médiateur.

14 – Droit applicable et juridiction compétente

Le présent contrat et les présentes conditions générales de vente sont soumis 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 JACK BLANC SAS ne saurait être engagée en cas de non-respect de la réglementation d'un pays étranger où le produit serait livré.

A défaut d'accord amiable, vous pouvez saisir le tribunal pour tout litige relatif à l'existence, l'interprétation, la conclusion, l'exécution ou la rupture du contrat ainsi que tous les documents connexes à ce contrat.

Le tribunal compétent sera celui du lieu du domicile du défendeur (article 42 du code de procédure civile) ou celui du lieu de livraison effective de la chose ou de l'exécution de la prestation de service (article 46 du code de procédure civile).

15 – Propriété du site

Le site Internet ainsi que l'ensemble des droits y afférant sont la propriété exclusive de JACK BLANC SAS. 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 JACK BLANC SAS. Aucun lien hypertexte vers le site ne peut être mis en place sans l'autorisation expresse et préalable de JACK BLANC SAS. Si des erreurs s'étaient introduites, en aucun cas, la responsabilité de JACK BLANC SAS, ne saurait être engagée. La société JACK BLANC SAS 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.

Ce site internet est hébergé par le prestataire AMEN.



Plaisir d'offrir

Coffret Terroir

26,00 €
Code Produit : COF24

1 Bloc de Foie Gras de Canard ^{130 g}
1 Terrine de Canard au poivre vert ^{130 g}
1 Gourmand de Canard ^{130 g}
1 Rillettes de Canard au Foie de Canard ^{190 g}
1 Coffret carton

Coffret "Plaisir"

51,00 €
Code Produit : COF25

1 Foie Gras Entier de Canard ^{130 g}
1 Bloc de Foie Gras de Canard ^{130 g}
1 Rillettes de Canard au Foie de Canard ^{90 g}
1 Terrine de Canard au Poivre Vert ^{130 g}
1 Pâté d'Oie au Jus de Truffes ^{130 g}
1 Pâté d'aiguillettes de Canard ^{130 g}
1 Mousse de Foie Gras de Canard ^{90 g}
1 Coffret carton

Coffret Délices

76,00 €
Code Produit : COF3

1 Bloc de Foie Gras de Canard ^{130 g}
1 Bloc de Foie Gras d'Oie ^{130 g}
1 Flûteau de Jambon au Foie de Canard ^{200 g}
1 Délice de Foie de Canard Truffé ^{130 g}
1 Rillettes de Canard au Foie de Canard ^{190 g}
1 Patisou au Foie de Canard ^{130 g}
1 Roulé de Pintade au Foie Gras de Canard ^{200 g}
1 Coffret carton

Coffret Découverte

34,00 €
Code Produit : COF11

1 Bloc de Foie Gras de Canard ^{130 g}
1 Rillettes de Canard au Foie de Canard ^{90 g}
1 Patisou au Foie de Canard ^{130 g}
1 Terrine de Canard aux Figues ^{130 g}
1 Grillons de Canard ^{130 g}
1 terrine d'Oie au Monbazillac ^{200 g}
1 Coffret carton

Coffret Luxe

142,00 €
Code Produit : COF13

1 Bloc de Foie Gras d'Oie ^{200 g}
1 Bloc de Foie Gras de Canard Truffé ^{200 g}
1 Pâté de Foie de Canard Truffé ^{130 g}
1 Rillettes de Canard au Foie de Canard ^{190 g}
1 Magret fourré au Foie de Canard ^{550 g}
1 Roulé de Pintade au Foie Gras de Canard ^{200 g}
1 Confit d'Oie ^{400 g}
1 Bouteille de Monbazillac ^{75 cl}
1 Coffret carton

Lot de 7 boîtes

21,00 €
Code Produit : COF20

1 Pâté pur Porc ^{130 g}
1 Grillons de Canard ^{130 g}
1 Pâté de Canard au Cognac ^{130 g}
1 Galantine de Dinde ^{130 g}
1 Pâté d'Aiguillettes de Canard ^{130 g}
1 Pâté de Foie de Volailles ^{130 g}
1 Gourmand de Canard ^{130 g}

Lot de 4 boîtes

10,00 €
Code Produit : COF4

1 Gourmand de Canard ^{90 g}
1 Terrine Campagnarde ^{90 g}
1 Pâté d'Oie au Jus de Truffes ^{90 g}
1 Rillettes de Canard ^{90 g}

Tradition & Terroir



Blanc S.A.S - 7, avenue Victor Hugo - 24120 - TERRASSON - Tél. 05.53.50.00.38 - Mail : boutiqueblancsa@gmail.com

S.A.S au capital de 100 000 € - RCS Sarlat B 311 440 937 (77 B 43) - SIR 311 440 937 00010 - APE ISI E

R.M. 267-72-24 - Agrément CEE F 24-321-02- FR OS 311 440 937