

E V Y

FINEST DELIVERY

MONACO * CANNES * SAINT-TROPEZ





Sommaire :

<i>Fruits et Légumes</i>	2
<i>Poissons et Crustacés</i>	8
<i>Charcuterie et Produits traiteurs</i>	17
<i>Fromages</i>	25
<i>Boucherie</i>	30
<i>Les Vins et Champagne</i>	36
<i>Alcool</i>	38



Fruits et légumes

Fruits et vegetables

Nous sélectionnons nos fruits et légumes avec beaucoup de soins afin de vous assurer la meilleure qualité gustative et la fraîcheur. Nous travaillons de préférence avec des producteurs locaux pour vous offrir les meilleurs produits possibles. Notre gamme comprend un large éventail de fruits et légumes afin de satisfaire pleinement, venant du monde entier, exotique, en passant par les herbes aromatiques de la région sans oublier nos corbeilles de fruits fait par nos soins. Notre catalogue comprend aussi un large panel de fruits et légumes bio.

We select our fruits and vegetables with great care to ensure the best taste quality and freshness. We preferably work with local producers to offer you the better products. Our range includes a wide range of fruits and vegetables to fully satisfy, coming from all over the world, exotic, passing through the aromatic herbs of the region without forgetting our fruit baskets made by us. Our catalog also includes a wide range of organic fruits and vegetables.



Fruits :

Abricot, Airelle, Ananas, Avocat, Banane, Cassis, Cerise, Citron, Clémentine, Coing, Figue fraîche, Fraîse, fraîse des bois, Framboise, Fruit de la passion, Grenade, Groseille, Kaki, Kiwi kumquat, Litchi, Mandarine, Mangue, Marron, Melon, Mirabelle, Mûre, Myrtille, Nectarine, Noisette, Noix, Orange, pastèque, pêche, prune.

Apricot, Lingonberry, Pineapple, Avocado, Banana, Blackcurrant, Cherry, Lemon, Clementine, Quince, Fresh fig, Strawberry, wild strawberry, Raspberry, Passion fruit, Pomegranate, Currant, Persimmon, Kiwi kumquat, Litchi, Mandarin, Mango, Chestnut, Melon, Mirabelle plum, Blackberry, Bilberry, Nectarine, Hazelnut, Nuts, Orange, watermelon, peach, plum.



Légumes :

Ail, Artichaut, Aubergine, Betterave rouge, Blette, Brocoli, Carotte, Chou (chou de Bruxelles, chou-fleur, chou rouge...), Concombre, Courgette, Épinard, Fenouil, Haricot vert, Navet, Oignon, Poireau, Poivron, Radis Salades (batavia, cresson, laitue, mesclun...), Tomate.

Garlic, Artichoke, Eggplant, Red beet, Swiss chard, Broccoli, Carrot, Cabbage (Brussels sprouts, cauliflower, red cabbage ...), Cucumber, Zucchini, Spinach, Fennel, Green beans, Turnip, Onion, Leek, Pepper, Radish Salads (batavia, watercress, lettuce, mixed greens ...), Tomato.



Épices et herbes :

Nous possédons une large gamme d'épices et d'herbes fraîches bio, Nous travaillons avec un fournisseur d'épices du monde entier. N'hésitez pas à nous faire part de vos besoins. Nous nous ferons un plaisir de répondre favorablement à toutes vos demandes

We have a wide range of organic spices and herbs. We work with a spice supplier from around the world. Do not hesitate to tell us about your needs. We will be happy to respond favorably to all your requests.



Graines :

Tournesol, sésame, citrouille, chanvre, lin, nigelle, chia etc...

Sunflower, sesame, pumpkin, hemp, flax, nigella, chia etc...



Bio :

Nous proposons aussi une large gamme de notre catalogue en bio, Nous sommes à votre écoute pour toutes demandes particulières et nous nous ferons un plaisir de vous trouver ce que vous désirez.

We also offer a wide range of our organic catalog, We are at your disposal for any special requests and we will be happy to find what you want.



Poissons et crustacés :

Fish and seafood

Nous vous proposons une gamme variée de crustacés et de poissons pêchés à la ligne au chalut ou bien d'élevage. Notre exigence est de vous proposer un choix de grande qualité dans le respect de vos budgets et de vos besoins. Nous possédons un large choix de produit que nous nous ferons un plaisir de vous livrer, filets, darnes, nettoyés, entiers ou écaillés suivant vos demandes. Nous nous engageons à vous livrer des produits de qualité et extra frais pour vous satisfaire pleinement.

We offer a wide range of crustaceans and fish caught by trawl or farmed. Our requirement is to offer you a high-quality choice while respecting your budgets and your needs. We have a wide choice of product that we will be happy to deliver to you, fillets, steaks, cleaned, whole or chipped according to your requests. We are committed to delivering quality and extra fresh products to fully satisfy you.



Poissons pêchés :

Nos produits issus d'une pêche responsable :

- Bar
- Daurade
- Thon
- Saint Pierre
- Lotte
- Sole
- Turbot
- Mollusque
- Noix de saint jacques

- Sea Bass
- Sea bream
- Tuna
- Saint pierre
- Monkfish
- Sole
- Turbot
- Mollusc
- Walnut saint jacques



Préparation de nos poissons :





Poissons d'élevage :

Nos produits issus de l'élevage local ou responsable :

- *Truites de Cians (alpes maritimes)*
- *Saumon label rouge d'écosse*
- *Bar, Daurade de Corse ou de Tamaris*
- *Moules et Huîtres de Tamaris, Crevettes vivantes de Charente maritimes*

Our products from local or responsible farming:

- *Cians trouts (maritime alps)*
- *Scottish red label salmon*
- *Bar, Sea bream from Corsica or Tamaris*
- *Mussels and Oysters of Tamaris, Live shrimps of Charente maritimes*



Pêche à la criée :

Le mode principal de vente du poisson frais est la criée qui met face à face l'offre des pêcheurs et la demande du marché dans un lieu portuaire spécifique. Nous travaillons en étroite relation avec les différentes criées en France, pour proposer de l'extra-frais, n'hésitez donc pas à nous demander ce que nous avons chaque jour pour vous.

The main mode of selling fresh fish is the auction, which confronts fishermen's supply and market demand in a specific port location. We work closely with the various auctions in France, to offer extra-fresh, so do not hesitate to ask us what we have for you every day.



Traiteur de la mer :

Toute l'année, retrouvez sur commande tous nos plats cuisinés, poissons transformés, marinades, poulpes et salades pour vos repas entre amis ou en famille. Tous nos plats sont préparés à la demande par notre équipe de poissonniers, avec exclusivement des produits frais.

- *Brochettes de poissons, merguez de saumon*
- *Saumon fumé (ainsi que thon, haddock etc...)*
- *Salade de poulpes*

Throughout the year, find all our cooked dishes, processed fish, marinades, octopus and salads for your meals with friends or family. All our dishes are prepared on demand by our team of fishmongers, exclusively with fresh products.

- *Fish skewers, salmon merguez*
- *Smoked salmon (as well as tuna, haddock etc...)*
- *Octopus salad*



Crustacés :

Cuites :

Cuites sauvage Méditerranée

Madagascar Bio

Label Rouge

Crues :

Obsibluo

Saphira

Gambas du Nigéria

Gamberoni de San Remo

Carabineros ect...

-King Crabe

Tourteaux

Chair de tourteaux,

Chair d'araignée

Crabe bleue

Langoustes royales

Langoustes puce

Homards bleus

Langoustines, écrevisse.



Huitres :

Nous vous présentons une gamme d'huitres rigoureusement sélectionnée pour votre plaisir gustatif. Vous pouvez nous les demander dans les tailles souhaitées :

Gillardeau,

Tarbouriech,

*Tsarkaya (parc de
saint Kerber),*

Ostra Regal,

Tamaris,

Belon,

Marennes

d'Oleron.



Caviar :

*Nous avons sélectionné pour vous
la Maison Petrossian, et la maison
De Neuvic.*



Charcuterie et produit traiteur :

Nous travaillons depuis des années avec des entreprises locales de charcuterie, nous pouvons donc vous proposer leurs produits avec grand plaisir. Fort d'une longue expérience dans ce domaine, nous avons sélectionné les meilleurs produits afin de vous garantir une gamme de très grande qualité.

We have been working for years with local charcuterie companies, so we can offer their products to you with great pleasure. With a long experience in this field, we have selected the best products to guarantee you a range of very high quality.



Charcuterie française :

Riche d'une variété sans égal, la charcuterie française est un des fleurons de notre gastronomie : il serait donc prétentieux de la résumer ici en une page, nous pouvons proposer une large gamme de produits, jambons crus ou cuits, saucissons, boudins, terrines ou pâtés, saucisses, etc... Nous possédons une diversité qui répondra forcément à tous vos critères, financiers comme qualitatifs.

Rich in an unrivaled variety, French charcuterie is one of the jewels of our gastronomy: it would therefore be pretentious to summarize it here in one page, we can offer a wide range of products, raw or cooked hams, sausages, sausages, terrines or pâtés, sausages, etc... We have a diversity that will necessarily meet all your criteria, financial as well as qualitative.



Charcuterie corse :

Folacci est une entreprise familiale créée il y a maintenant 25 ans. Située au cœur d'Ajaccio, ville impériale, depuis toutes ces années de sélectionner avec soin les meilleurs artisans de notre belle région qu'est la Corse. Notre charcuterie est une affaire de famille qui perpétue la tradition et le savoir-faire depuis plusieurs générations dans le beau petit village d'Ocana situé dans le nord-est d'Ajaccio.

Jambon cuit supérieur aux baies de myrte : l'Infernu

Jambon cuit supérieur aux herbes sauvages : le Maquis

Terrine de sanglier à la myrte ou de porc à la châtaigne

Fromage de tête

Saucisson sec

Jambon cru réserve 30 mois

Coppa, Lonzu, jambon cru, Pancetta, Figatellu frais ou sec

Cooked ham superior to myrtle berries: Infernu

Cooked ham with wild herbs: the Maquis

Terrine of wild boar with myrtle or pork with chestnut

Head cheese

Dry sausage

Raw ham reserve 30 months

Coppa, Lonzu, raw ham, Pancetta, fresh or dry

Figatellu



Charcuterie Italienne :

Nous profitons de la proximité de l'Italie pour vous proposer une gamme de charcuterie Italienne tel que :

Jambon de parme ou San Daniele, Mortadelle, Culatello, Speck, Bresaola, Salame, Mortadelle de bologne, Pancetta, Guanciale.

We take advantage of the proximity of Italy to offer you a range of Italian cold meats such as: Parma ham or San Daniele, Mortadella, Culatello, Speck, Bresaola, Salame, Bologna Mortadella, Pancetta, Guanciale.



Charcuterie Ibérique :

Nous travaillons depuis des années avec un producteur de charcuterie Ibérique reconnu et nous vous proposons leurs produits pour votre plus grand plaisir.

Fuet Catalan, Chorizo, Cabecero, Lomo, Soubresade...

Sans oublier la spécialité mondialement connue, le pata negra bellota !

We have been working for years with a recognized Iberian charcuterie producer and we offer their products to you for your enjoyment.

Fuet Catalan, Chorizo, Cabecero, Lomo, Soubresade...

Without forgetting the world-famous specialty, pata negra bellota!



Traiteur :

Nous travaillons une gamme de plats cuisinés préparés en fonction de nos équipes, n'hésitez donc pas à nous demander les plats du moment et pour toutes demandes particulières nous vous demandons de nous prévenir 72 heures à l'avance afin qu'on puisse le préparer dans les meilleures conditions possibles.

We work a range of ready meals prepared according to our teams, so do not hesitate to ask us for the dishes of the moment and for any special requests we ask you to notify us 72 hours in advance so that we can prepare it in the best possible conditions.



Foie gras :

Le Foie Gras est un des emblèmes de la France, nous vous proposons donc une gamme non exhaustive de nos produits, pour toutes demandes n'hésitez pas à nous contacter.

Le foie gras entier, bloc de foie gras, Foie gras cru, Foie gras mi-cuit.

Nous avons une gamme de prix et de qualité très larges pour répondre à toutes les demandes.

Foie Gras is one of the emblems of France, so we offer a non-exhaustive range of our products, for any request do not hesitate to contact us.

Whole foie gras, block of foie gras, Raw foie gras, Semi-cooked foie gras.

We have a very wide range of prices and quality to meet all demands.



Truffe :

Nous proposons aussi ce merveilleux produit ainsi que ces nombreux dérivés :

- *Truffe naturel.*
- *Huiles, vinaigre, sauces,*
- *brie ou beurre au truffes,*

We also offer this wonderful product as well as these many derivatives:

- *Natural truffle.*
- *Oils, vinegar, sauces,*
- *brie or truffle butter,*



Fromage :

Nous vous proposons une gamme de fromage choisis par nos soins pour vous apporter une entière satisfaction. Nous avons sélectionné des grands noms et des petits producteurs locaux afin de pouvoir répondre à toutes vos demandes et vous assurer une diversité de grande qualité.

We offer a range of cheese chosen by us to bring you complete satisfaction. We have selected big names and small local producers in order to be able to respond to all your requests and assure you of high quality diversity.



Fromage de vache :

Abondance
Appenzeller
Beaufort AOP
Bethmale
Bleu d'Auvergne
AOP
Brie de Meaux
AOP
Brillat-Savarin
AOP
Camembert de
Normandie AOP
Cantal AOP
Chaource fermier
AOP

Cheddar
Comté AOP
Coulommiers
Epoisses
Emmental
Fourme d'Ambert
Gruyère français
Laguirole
Langres
Livarot
Maroilles
Mont d'Or
Moulis de Vache
Morbier artisanal
Munster au cumin

Munster-Géromé
Neufchâtel
Olivet cendré
Ossau-Iraty
Raclette
Raclette au foie
Reblochon
Rigotte de vache
Saint-Félicien
Saint-Marcellin
Saint-Nectaire
Tomme de Montagne
Tomme de Savoie



Fromage de brebis et de chèvre :

Bleu de brebis

Manchego

Ossau-Iraty

Pecorino

Stagionato

Roquefort

Chablis cendré

Charolais

AOP

Cœur de chèvre

Crottin de

Chavignol

Fromage frais

Picodon

Pouligny-

Saint-Pierre

Pyramide

fermière

Rocamadour

Sainte-Maure

de Touraine

Selles-sur-

Cher

Tomme du

Crugille

Tomme de

chèvre des

Pyrénées

Tomme de

chèvre de

Savoie

Tomme de

chèvre affiné

Valençay



Fromage Italien :

1- Le Parmigiano Reggiano

2- Le Grana Padano

3- La Ricotta

4- Le Provolone

5- Le Pecorino

6- La mozzarella di bufala

7- la Burrata di bufala



Fromage du monde :

Edam

Mimolette

Cheddar

Manchego

Feta

Appenzeller

Emmental

Gruyère

Tête de moine

Vacherin



Boucherie :

Nous avons sélectionné avec soins une équipe de bouchers et de boucheries de qualité afin de vous proposer les meilleurs produits possibles. Nous possédons ainsi une large gamme de produits et de prix pour vous donner entière satisfaction. Les découpes sont ainsi préparées à la commande afin de vous garantir une fraîcheur optimale. N'hésitez donc pas à nous faire part de toutes vos demandes, nous nous emploierons à vous satisfaire pleinement.

We have carefully selected a team of quality butchers to offer you the best possible products. We therefore have a wide range of products and prices to give you complete satisfaction. The cuts are thus prepared to order to guarantee you optimal freshness. Do not hesitate to send us all your requests, we will do our best to satisfy you fully.



Le bœuf :

Nous sélectionnons pour vous des bœufs Label Rouge afin de vous garantir la meilleure qualité possible.

We select Label Rouge beef for you to guarantee the best possible quality.

- | | | |
|--------------------------|-------------------------|------------------------|
| • <u>Amourettes</u> | • <u>Entrecôte</u> | • <u>Onglet</u> |
| • <u>Hraignée</u> | • <u>Faux-filet</u> | • <u>Paleron</u> |
| • <u>Bajoue</u> | • <u>Filet de bœuf</u> | • <u>Poire</u> |
| • <u>Bavette</u> | • <u>Filet mignon</u> | • <u>Queue de bœuf</u> |
| • <u>Chateaubriand</u> | • <u>Flambe</u> | • <u>Rumsteck</u> |
| • <u>Côte de bœuf</u> | • <u>Joue de bœuf</u> | • <u>Steak haché</u> |
| • <u>Culotte</u> | • <u>Langue de bœuf</u> | • <u>Tournedos</u> |
| • <u>Découpe du bœuf</u> | | |



Agneau :

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">. Collier. Côtes découvertes. Côtes secondes. Côtes premières. Filet. Côtes filets | <ul style="list-style-type: none">. Selle. Gigot raccourci. Poitrine. Haut de côtes. Epaules. Epaules roulée |
|---|---|



Le veau :

- | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|----------------------|
| • <i>La Côte découverte</i> | • <i>La Côte filet</i> | • <i>Le collier</i> |
| • <i>La Côte seconde</i> | • <i>La Noix</i> | • <i>Le Flanchet</i> |
| • <i>La Côte première</i> | • <i>La Noix pâtissière</i> | • <i>Le Tendon</i> |
| • <i>Le Filet</i> | • <i>La Sous Noix</i> | • <i>La poitrine</i> |
| • <i>La Longe</i> | • <i>L'épaule</i> | • <i>Le Jarret</i> |



Porc :

- | | | |
|------------------------|---------------------------|-------------------------|
| . <i>Echine</i> | . <i>Filet mignon</i> | . <i>Jarret arrière</i> |
| . <i>Côte première</i> | . <i>Pointe filet</i> | . <i>Jarret avant</i> |
| . <i>Côte seconde</i> | . <i>Jambon</i> | . <i>Plat de côte</i> |
| . <i>Filet</i> | . <i>Grillade</i> | . <i>Travers</i> |
| . <i>Côte filet</i> | . <i>Palette (épaule)</i> | |



Volaille :

Nous vous proposons, Canard, Dinde, Pintade, Poulet, Lapin élevé en plein air et bio.

We offer you, Duck, Turkey, Guinea fowl, Chicken, Rabbit raised in the open air and organic.

. *Volaille entière*

. *Cuisse*

. *Pilon*

. *Escalope*

. *Aile*

. *Aiguillette de canard*



Les Vins :

Nous travaillons en étroite collaboration avec nos partenaires, fournisseurs et distributeurs. Véritables ambassadeurs de terroir et du savoir-faire français, nous sommes là pour vous présenter le reflet de la diversité et du savoir-faire viticole mondialement reconnu. Nous apportons le plus grand soin à la sélection de notre gamme. Nous travaillons de manière collégiale et rigoureuse afin de vous proposer les meilleurs vins dans une offre complète, originale et vivante.

We work in close collaboration with our partners, suppliers and distributors. True ambassadors of terroir and French know-how, we are here to present to you the reflection of diversity and world-renowned wine-making know-how. We take great care in selecting our range. We work in a collegial and rigorous manner in order to offer you the best wines in a complete, original and lively offer.



*Nous vous proposons un large choix de vin dans toutes
les gammes si dessous :*

*Champagne, Bordeaux,
Bourgogne, Pays de la Loire,
Côte du Rhône, Provence ...*



Alcool :

En quête permanente de qualité, nous vous proposons les plus grandes marques d'alcool dans toutes les gammes possibles de prix. N'hésitez pas à nous demander votre bouteille d'alcool préféré si elle n'est pas dans la liste, nous nous ferons un plaisir de vous satisfaire.

In constant quest for quality, we offer the biggest brands of alcohol in all possible price ranges. Do not hesitate to ask us for your favorite bottle of alcohol if it is not on the list, we will be happy to satisfy you.



Bières de prestige :

Nous vous proposons notre liste de types bières, si vous souhaitez une référence de bière particulière, n'hésitez pas à nous le dire et nous nous ferons un plaisir de vous la livrer.

We offer you our list of types of beer, if you want a particular beer reference, do not hesitate to tell us and we will be happy to deliver it to you.

- | | | |
|----------------------|----------------------|------------------------|
| - Pils ou Pilsner | - India Pale Ale | - Geuze |
| - Boek | - Porter | - Faro |
| - American standards | - Bière de garde | - Kriek et lambics aux |
| - Bitter | - Bière de trappiste | fruits |
| - Pale ale | - Bière d'abbaye | - Les Bières de saison |
| - Blonde ale | - Lambic | |



Whisky :

Nous sélectionnons les meilleurs whiskies du monde parmi les marques les plus prestigieuses et originales : Single Malt écossais, whiskey irlandais, Bourbon américain, whisky japonais...

We select the best whiskeys in the world from the most prestigious and original brands: Scottish Single Malt, Irish whiskey, American Bourbon, Japanese whiskey...



Rhum :

1. Rhum El Dorado Millenium	Guyane	25 ans d'âge	43%
2. Rhum La Favorite (Cuvée La Flibuste)	Martinique	30 ans d'âge	40%
3. Rhum Cubaney Centenario	République Dominicaine	25-30 ans d'âge	41%
4. Rhum Ron Zacapa	Guatemala	23 ans d'âge	40%
5. Rhum Diplomatico	Venezuela	12 ans d'âge	40%
6. Rhum Ophimus	République Dominicaine	25 ans d'âge	40%
7. Rhum Quorhum	République Dominicaine	30 ans d'âge	40%
8. Rhum Ron Centenario XXX	Costa Rica	20 ans d'âge	40%



Vodka :

Notre Cave possède une très large gamme de Vodka, Nous vous citerons ici les plus demandé.

Our cellar has a very wide range of Vodka, we will quote the most requested here.

- Grey Goose
- Belvédère
- Zubrowska

- Absolut
- Monte carlo
- Beluga



Tequila, gin :

Enfin Pour finir, nous vous proposons une gamme de Gin, Tequila, d'eaux-de-vie, mezeals, liqueurs pour tous vos cocktails lors de vos soirées. De la dégustation pure et simple au cocktail sophistiqué, nos spiritueux répondront à toutes vos attentes.

Finally, we offer a range of Gin, Tequila, brandies, mezeals, liqueurs for all your cocktails during your evenings. From pure and simple tasting to sophisticated cocktails, our spirits will meet all your expectations.

Terms and conditions of sales

private yacht

All products listed can be ordered. They are exclusive of VAT (20 %, 10 % or 5,5 % will be added depending on products/services).

Commercial yacht

duty free bonds are allowed while cruising regardless which flag the yacht is under. The charter contract has to comply with bod n°6603 & daa n°04.048.

- Yacht requesting duty free delivery must provide 24 hours prior delivery:
- yacht's papers clearly mentioning that the vessel is commercially registered,
- valid charter contract,
- Crew list,
- a certificate (of the company Owner, or manager, or Captain) must certify that at least 70%

of journeys made (in commercial shipping) in 2019 were outside national water.

- The embarkation notice and customs documents must be signed and stamped by the Master or the person in charge onboard.

- The goods are only to be consumed by the passengers and the crew during a charter. Under the tax free conditions, it is specifically forbidden to deliver goods for static charters or receptions, which will take place alongside or at anchor even if the yacht is commercially registered. In this case duty and VAT must be paid. A yacht has 48 hours to leave the port following duty free delivery.

- Outstanding bonds can only be disembarked after payment of taxes and customs duties.

- Duty free deliveries must take place during the customs opening hours. Monday to Friday from 8.30 AM to 12 noon and 14.00 PM to 17.00 PM. After hours, weekend and bank holidays deliveries may be requested in advance with a supplementary charge according to the port delivery.

- Customs fees for taxes free delivery is €195.

- No return of goods can be accepted once the delivery has cleared Customs.

Tax paid deliveries

Taxed deliveries are made 7 days of the week.

Deliveries charges

We offer free of charge delivery from our base in Cannes to Nice for a minimum order of €1,000. For all other port of call please contact us for quote.

Payment choice / price

We are accepting payments in Cash, wire transfers, Credit Cards - Visa, MasterCard and American Express.

note that prices may varie due to market fluctuation, always ask us for a quote.

Property of Merchandise

We do reserve our rights on all merchandise until entirely paid as per French law N°80.335 dated 12/04/1980.

Penalty

Payments are due at merchandise reception according to French law N° 92.1442 dated 31/12/1992. An indemnity of 2 % will be added in case of late payment (French law l.441-6 of Commerce Code) and will be repeated every 30 days from the due date.

Yacht privé

Vous pouvez commander tous les produits listés qui seront majorés de la TVA en vigueur (20%, 10% ou 5,5 % en fonction des produits et services).

Yacht commercial

Quel que soit le pavillon du yacht lorsque ce dernier est sous contrat charter conformément au BOD n°6603 & DAA n°04.048, il peut bénéficier d'une allocation de provisions de bord en sous douanes pour toute navigation communautaire.

- Les Yachts ayant droit à la livraison hors taxes doivent impérativement fournir 24 heures avant l'embarquement des marchandises les documents suivants :

- Le document indiquant clairement l'enregistrement du bateau au registre du commerce, • Un contrat de charter valide,***
- La liste d'équipage,***
- Une attestation (de la société propriétaire, ou gestionnaire, ou bien du Capitaine) doit certifier qu'au mini. 70% des trajets effectués (en navigation commerciale) en 2019 l'ont été en dehors des eaux territoriales nationales.***

- Les factures et documents douaniers doivent être signés et tamponnés par le Commandant ou le responsable de bord.

- Les provisions doivent être consommées par les clients et l'équipage durant la durée du charter. Sous les conditions hors taxes, il est strictement interdit de livrer des marchandises pour les charters statiques ou des réceptions qui ont lieu à quai ou à l'ancre, même si le yacht est enregistré au registre du commerce. Dans ce cas, les droits et taxes doivent être acquittés. Le bateau doit appareiller sous les 48 heures suivant la livraison en hors taxes.

- Les marchandises livrées sous douanes ne peuvent être débarquées qu'après paiement des droits et taxes en vigueur.

- Les livraisons en hors taxes s'effectueront durant les heures d'ouverture des bureaux des douanes. Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 14h00 à 17h00. En dehors des heures d'ouverture, le week-end et les jours fériés, les livraisons se font sur demande au préalable avec paiement des frais de présence des douanes variables en fonction des ports.

- Les frais de douanes s'élèvent à 195 € hors taxes.

- Aucun retour de marchandise ne peut être accepté une fois la procédure douanière effectuée.

Livraison en TTC

Les livraisons TTC sont effectuées 7 jours/7.

Forfait De livraison

Elles s'effectueront gratuitement de Cannes à Nice pour un minimum de commande de 1 500 €. Pour tous autres ports merci de nous contacter.

Mode De règlement / prix

Nous acceptons les paiements en espèces, transferts bancaires et cartes de crédits : Visa, MasterCard et American Express.

Les prix peuvent varier en fonction des fluctuations du marché. Nous consulter pour un devis.

Propriété Des Marchandises

Nous réservons nos droits de propriété sur les marchandises jusqu'à paiement intégral de celles-ci. Loi N°80.335 du 12/04/1980.

Pénalités

Le paiement s'effectuera à la réception des marchandises à bord suivant la loi N° 92.1442 du 31/12/1992. Les pénalités de retard seront sujettes au taux en vigueur de 2 % (Loi N°L.441-6 du Code du Commerce) par tranche de 30 jours à la date d'échéance.