

M O G A

—
CRÉATIONS PÂTISSIÈRES
ARTISANALES FRANÇAISES
—



COLLECTION 2026-2027

M O G A

CRÉATION PÂTISSIÈRE
ARTISANALE FRANÇAISE

À PROPOS

Moga incarne une vision créative et audacieuse de la pâtisserie française pour proposer aux professionnels de la restauration une offre gourmande et qualitative:



Des **bases pâtissières** (fonds sucrés, sablés, ...) prêtes à l'emploi, pour simplifier la création de ses propres desserts et pièces cocktail sans compromis sur le goût.



Des **pâtisseries** aux recettes maîtrisées, gourmandes et créatives, produites localement et artisanalement pour proposer des desserts haute couture à sa carte.

Des recettes savoureuses, des visuels attractifs : présentez le meilleur de la pâtisserie artisanale avec la sécurité, la régularité et la maîtrise des coûts, à vos clients.





Nos produits sont fabriqués en Ile de France, à Beauchamp 



Réalisées artisanalement par une équipe de 20 pâtissiers, les recettes Moga sont le fruit de notre savoir-faire et de notre expérience.

ILS NOUS FONT CONFIANCE

Disneyland
PARIS

MONOPRIX

ACCOR
ARENA

servair

Dipsa
University's Cuisine

Café
Kissmé
— PARIS —
CAFÉ · BAR · RESTAURANT

CHEF COOK

RICHARD
ORLINSKI



Après avoir exercé aux côtés de pâtissiers de renom dès l'âge de 16 ans - Eric Briffard aux Élysées du Vernet, Philippe Andrieu chez Ladurée, Hugues Pouget chez Hugo & Victor... Olivier Stehly fonde son atelier de pâtisserie, en 2011.

Depuis 2011, Olivier et son équipe de pâtissiers travaillent chaque jour à produire des pâtisseries dignes des plus grandes boutiques pour les acteurs de la restauration et de la distribution.

MATTHIEU
& OLIVIER



En 2025, Olivier s'associe à Matthieu, ingénieur pâtissier et entrepreneur pour développer la gamme Matthieu & Olivier : des bases haut de gamme, surgelées et gourmandes, pensées pour simplifier le travail des professionnels.

Pièces cocktail, pâtisseries, sucré ou salé, notre large gamme permet de laisser libre court à votre créativité.

A LA CARTE



Présentez le meilleur de la pâtisserie artisanale avec la sécurité, la régularité et la maîtrise des coûts à vos clients.

DES RECETTES SAVOUREUSES

Issues d'un savoir-faire reconnu et d'un travail minutieux des matières premières, nos pâtisseries tutoient des sommets de gourmandise.

UN VISUEL ATTRACTIF

Jouant des codes et des formes, les pâtisseries d'Olivier surprennent et éveillent la curiosité. Avec nous, la seule limite est notre imagination !

DES RECETTES CLÉS EN MAIN

Nos pâtisseries surgelées répondent à la demande de produits qualitatifs, prêts à l'emploi, tout en limitant les pertes et le gaspillage.



SUR MESURE



Vous avez un projet en particulier, ou un besoin spécifique ?
Nos chefs pâtissiers sont là pour y répondre !

EXCLUSIVITÉ

Collaborations éphémères, gammes festives ou refonte de votre carte de desserts... Marquez les esprits de vos clients en leur proposant des desserts uniques et savoureux !

CRÉATIVITÉ

Nous mettons notre savoir-faire au service de votre imagination et de votre marque, pour créer votre pièce cocktail ou votre pâtisserie totalement personnalisée.

RÉACTIVITÉ

Nos équipes de conception sont à votre écoute pour étudier vos demandes et vous accompagner de l'idée à l'assiette.



— ◆ —

LES DESSERTS

— ◆ —

TARTES ET ENTREMETS INDIVIDUELS



ENTREMETS

Tout notre **savoir-faire** et notre imagination s'expriment dans notre gamme d'entremets en **trompe-l'oeil**, une expérience gustative moderne et ludique.



LE PURPLE

Financier myrtille, ganache montée à la vanille, sablé viennois, insert de confit myrtille et guimauve myrtille

 Ø 80 mm h 48 mm / 90g  x 36 pièces

LA CHARLOTTE VANILLE FRAISE

Moelleux imbibé à la fraise, ganache montée à la vanille, cœur de fraise avec morceaux, cubes de gelée de fraise et crispy de fraise

 Ø 80 mm h 48 mm / 90g  x 36 pièces



LE TIRAMISU

Sablé viennois croustillant aux amandes, ganache montée à la rose, insert framboise, morceaux de litchi et financier framboise

 Ø 80 mm h 48 mm / 90g  x 36 pièces



LE MAYA

Ganache montée à la vanille, cœur exotique, dacquoise amande et sablé viennois

 Ø 80 mm h 48 mm / 103 g  x 36 pièces





LE PANIER FRAMBOISES

Biscuit moelleux à la crème de vanille imbibé à la framboise, croustillant noisette, ganache montée à la vanille et cœur de framboise. Décor confit et crispy de framboise.

Framboises entières non incluses, à ajouter avant de servir.

 Ø 80 mm h 48 mm / 105g  x 36 pièces

LE CITRON

Ganache montée au citron, cœur composé d'un financier noisette, d'une fine feuille de noisette et d'un gel citron-yuzu

 Ø 80 mm h 48 mm / 110g  x 36 pièces



LE GRAIN DE CAFÉ

Glaçage chocolat noir, ganache montée café, cœur noisette, biscuit noisette et feuilletine chocolat au lait. Finition coque de chocolat noir.

 Ø 80 mm h 48 mm / 90g  x 36 pièces

LA FORÊT NOIRE

Coque en chocolat noir, ganache montée à la vanille, biscuit chocolat imbibé à la griotte et cœur de griotte. Décor confit, morceaux de griotte et crispy de griotte

 Ø 80 mm h 48 mm / 94g  x 36 pièces



LE CHEESE CAKE

Véritable mousse cheesecake à l'américaine, cœur exotique, croustillant reconstitué à la noisette. Finition coque de chocolat blanc.

 Ø 78mm h 40 mm / 90g  x 36 pièces

Proposez à vos clients des pâtisseries parfaitement exécutées, réinventant le moment du dessert. Praliné noisette, ganache montée vanille, sablé breton... autant de recettes savoureuses qui feront le plaisir des palais les plus exigeants.



TARTES & FINGERS

Proposez à vos clients des tartes parfaitement exécutées, des **recettes savoureuses** qui feront le plaisir des palais les plus exigeants.

135 x 38 mm
Hauteur 40 mm
90 g

x 30 pièces



TARTE VANILLE NOISETTE CARAMEL

Fond de pâte sablée, caramel au chocolat au lait, brisures de noisettes torréfiées et ganache montée vanille

Ø 78mm h 40 mm / 90g x 36 pièces



L'EQUATEUR

Reconstitué noisette, disque de ganache chocolat noir, ganache montée chocolat noir et brisures de noisettes.

Ø 78mm h 40 mm / 90g x 36 pièces



TARTE CITRON MERINGUE

Fond de pâte sablée, crémeux citron yuzu, meringue. Décor zestes de yuzu et gel citron

Ø 78mm h 40 mm / 90g x 36 pièces

FINGER PISTACHE FRAMBOISE

Ganache montée pistache, cœur framboise, biscuit pistache et enrobage rocher pistache

135 x 38 mm / h 48 mm / 90g x 30 pièces



FINGER CHOCOLAT CARAMEL

Ganache montée chocolat, cœur caramel et sablé noisette

135 x 38 mm / h 48 mm / 90g x 30 pièces



TARTELETTES



TARTELETTE
CHOCOLAT

Fond de pâte sucrée chablonnée,
ganache chocolat noir, glaçage
chocolat noir et grué de cacao.

TARTELETTE
CITRON

Fond de pâte sucrée chablonnée,
crèmeux citron, gel citron et
zestes de citron.



TARTELETTE
COCO PASSION

Fond de pâte sucrée, crèmeux
fruit de la passion, gel passion et
noix de coco râpée



Diamètre 78 mm
Hauteur 40 mm
80 g



x 72 pièces

FINANCIERS



AMANDE



NOISETTE



PISTACHE



FRAMBOISE



40 x 80 mm h 14mm
45 g



x 50 pièces



Découvrez notre
**gamme de financiers
artisanaux**, aussi beaux
que bons ! Une offre
gourmande et
régressive, pour les
petites faims sur le
pouce.

PIÈCES COCKTAIL



Conçues pour vos **prestations évènementielles et cocktail**, notre assortiment de petits fours associe bases pâtisseries et ganaches montées pour des créations originales, variées et raffinées.

ROCHER BOUNTY

Sablé breton, disque de ganache vanille et cœur façon bountty glacé, enrobage rocher chocolat au lait

FINANCIER CARAMEL

Disque de financier chocolat, ganache chocolat noir, ganache montée et crispies caramel

FINANCIER CITRON

Financier citron vert et citron jaune, ganache montée citron yuzu, crispies citron vert et zestes de citron vert

CARROT CAKE

Base biscuit carrot cake, crème cheesecake, chocolat trompe-l'œil carotte et noix concassées

FINANCIER MYRTILLE

Financier amande myrtille, ganache montée myrtille, brisures de myrtille et amandes hachées



FINANCIER FRAMBOISE

Financier framboise avec inclusions de framboises, ganache montée vanille, crispies framboise et disque chocolat framboise

SABLÉ VANILLE

Sablé vanille, ganache vanille, crème vanille et disque de chocolat blanc vanille

FINANCIER CAFÉ

Financier café, ganache montée café, grains de café torréfiés et disque chocolat caramel café

FINANCIER PISTACHE

Financier pistache avec griotte, ganache montée pistache, pistaches grillées et crispy griotte



Diamètre 36 mm
Hauteur 35 mm
15 g



x 117 pièces





COLLECTION ARTISANALE 2026-2027



BASES PÂTISSIÈRES



SUPPORTS DE VOS PLUS
BELLES CRÉATIONS

M O G A

CRÉATION PÂTISSIÈRE
ARTISANALE FRANÇAISE



FONDS DE TARTE

Nos fonds de tarte sont **cuits et chablonnés**, utilisables dès leur sortie du congélateur.

Notre technique de chablonnage préserve le **croustillant** de nos fonds et les **protège de l'humidité** de vos garnitures crémeuses ou liquides.

FONDS INDIVIDUELS



Diamètre 80 mm
Hauteur 20 mm
33 g



x 84 pièces



FOND AMANDE

Poudre d'amande, oeufs, farine, margarine, chablon chocolat blanc et huile de coco



FOND NOISETTE

Poudre de noisette, oeufs, farine, margarine, chablon chocolat blanc et huile de coco



FOND CACAO

Poudre d'amande, cacao en poudre, oeufs, farine, margarine, chablon chocolat blanc et huile de coco



FOND VANILLE

Poudre d'amande, vanille, oeufs, farine, margarine, chablon chocolat blanc et huile de coco

MINIS FONDS



Diamètre 38 mm
Hauteur 15 mm
8 g



x 364 pièces



MINI FOND AMANDE

Poudre d'amande, oeufs, farine, margarine, chablon chocolat blanc et huile de coco



MINI FOND CACAO

Poudre d'amande, cacao en poudre, oeufs, farine, margarine, chablon chocolat blanc et huile de coco



MINI MOELLEUX

MINI FINANCIERS



Diamètre 36 mm
Hauteur 12 mm
8 g



x 200 pièces

NOISETTE



FRAMBOISE



PISTACHE



CHOCOLAT



MYRTILLE



Nos minis financiers et nos minis cakes salés sont conçus pour apporter une texture moelleuse et des goûts francs pour sublimer vos pièces cocktail.

Leur base plane assure une **excellente stabilité** lors du transport et du service.

MINIS CAKES



Diamètre 36 mm
Hauteur 12 mm
8 g



x 200 pièces

POIVRON



CHORIZO



ENCRE DE SEICHE



BASILIC



CURRY



Leur léger creux central offre une tenue parfaite et une **grande polyvalence** pour accueillir toutes vos garnitures.



SABLÉS SUCRÉS

Les sablés sucrés sont une base idéale pour créer des pièces cocktail élégantes et gourmandes.

Leur **texture croustillante** apporte du contraste, tandis que leur format régulier facilite un **dressage précis et raffiné**.

Garnis de crèmes, fruits, ganaches ou pralinés, ils offrent une multitude de possibilités pour composer des bouchées aussi belles que savoureuses.

SABLÉS



Diamètre 35 mm
Hauteur 3 mm
4 g



1120 pièces



SABLÉ AMANDE

Farine, margarine, sucre glace, oeufs entiers, poudre d'amande, sel.



SABLÉ NOISETTE

Farine, margarine, sucre glace, oeufs entiers, poudre de noisette, sel.



SABLÉ VANILLE

Farine, margarine, sucre glace, oeufs entiers, poudre d'amande, vanille, sel.



SABLÉ CACAO

Farine, margarine, sucre glace, oeufs entiers, cacao en poudre, sel.



SABLÉ GRUÉ DE CACAO

Farine, margarine, sucre glace, oeufs entiers, amandes et noisettes torréfiées, gruë de cacao, sel.



SABLÉ TRIO DE QUINOA

Farine, margarine, sucre glace, oeufs entiers, trio quinoa, sel.



Côté 32 x32 mm
Hauteur 3 mm

PALETS BRETONS



Diamètre 38 mm
Hauteur 5 mm
8 g



560 pièces



PALET BRETON NATURE

Farine, beurre, sucre semoule, jaunes d'oeufs, vanille, sel, levure.



PALET BRETON CHOCOLAT

Farine, beurre, sucre semoule, jaunes d'oeuf, poudre de cacao, sel, levure.



SABLÉS SALÉS



Diamètre 35 mm
Hauteur 3 mm
4 g



1120 pièces



SABLÉ AU PARMESAN

Farine, margarine, parmesan, emmental, sel.



SABLÉ AU CURRY

Farine, margarine, parmesan, emmental, sel, curry.



SABLÉ AU PIMENT D'ESPELETTE

Farine, margarine, parmesan, emmental, sel, piment d'espelette.



SABLÉ AU PAPRIKA

Farine, margarine, parmesan, emmental, sel, paprika.



32x32 mm
Hauteur 3 mm
4 g



1120 pièces



SABLÉ NOIR

Farine, margarine, parmesan, emmental, sel, charbon végétal.



SABLÉ NOIR PETIT ECOLIER

Farine, margarine, parmesan, emmental, sel, charbon végétal.



45 x 25 mm
Hauteur 3 mm
4 g



1120 pièces



SABLÉ AU PARMESAN

Farine, margarine, parmesan, emmental, sel.



SABLÉ PAPRIKA

Farine, margarine, parmesan, emmental, sel, paprika.

Les sablés salés offrent une base **croustillante et raffinée** pour réaliser vos pièces cocktail.

Pratiques et réguliers, ils permettent un dressage précis tout en apportant texture et gourmandise à chaque bouchée.

Crèmes, mousses, légumes, poissons ou charcuteries : ils se prêtent à de nombreuses associations pour créer des pièces apéritives élégantes, créatives et savoureuses.



MODALITÉS DE COMMANDE



DÉLAIS DE COMMANDE

Quantité de commande	Délai de livraison
≤ 10 cartons	A pour D commande avant 12h
11-20 cartons	5 jours ouvrés commande avant 12h
≥ 1 palette	10 jours ouvrés commande avant 12h

LOGISTIQUE

Les livraisons sur Paris et sa couronne sont effectuées par notre propre service de livraison en camion frigorifique négatif.



Au-delà, nous nous appuyons sur l'expertise de nos partenaires logistiques pour vous apporter le meilleur service.



CONDITIONS DE LIVRAISON

Zone de livraison	Tarif livraison	Franco	Modalités
Paris Intramuros	30 €	500 €	Livraison du lundi au vendredi de 6h30 à 14h, hors jours fériés, dans un créneau de 3h. Frais de péage éventuel en sus.
1ère couronne	37 €	600 €	
2ème couronne	45 €	700 €	
France métropolitaine	Sur consultation	1800 € Palette	Départs transporteur du lundi au vendredi, hors jours fériés. Livraison dans un créneau de 4h ou sur rdv en plateforme.
Export UE/Non UE	Nous consulter		

Contact commercial

Matthieu Payet-Godel
+33 6 60 99 11 43
matthieu.payetgodel@gmail.com

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE 2026



GÉNÉRALITÉS

Une fois acceptées, nos clauses s'appliquent à l'intégralité des transactions futures et à leur exécution, même si la commande nous parvient par mail ou autre écrit sur lesquels nos conditions ne figurent pas. Toutes commandes ou réservations passées à la société GASTEL impliquent l'adhésion aux présentes conditions générales sans restriction ni réserve. Sauf convention contraire particulière prévue expressément entre le CLIENT et la société GASTEL, les présentes conditions générales priment sur tout autre document. Les clauses prévues sur les correspondances ou sur les documents commerciaux émanant des clients, non acceptés par la société GASTEL, ne peuvent annuler ou modifier ces conditions générales.

TARIFS

Nos tarifs sont indiqués en euros hors taxe, livraison en sus, et sont réévalués à chaque nouvelle carte. La société GASTEL se laisse cependant la possibilité de réviser ses prix en cours d'année. En raison des fluctuations éventuelles des prix des produits, et en particulier du cours des Halles entrant dans la composition des préparations qui pourraient intervenir entre la passation d'une commande spécifique et son exécution, les prix indiqués dans les devis peuvent être modifiés.

QUANTITÉ MINIMUM DE COMMANDE

Nous pouvons vous livrer à partir d'un montant minimum de commande de 250 euros HT, en frais. En dessous de ce montant, nous vous demandons de venir au laboratoire chercher la marchandise ou nous appliquerons des frais suite à une demande de livraison. Nous demandons également un minimum de commande par pièce identique : voir carte.

LIVRAISON

Les commandes sont à retirer dans notre laboratoire de Beauchamp. Cependant, le CLIENT peut choisir de se faire livrer. Les tarifs de livraison sont à consulter en page suivante « livraison ». Pour les livraisons le dimanche et jours fériés : nous consulter. Les heures de livraison convenues sont respectées dans la mesure du possible et leur non observation ne saurait entraîner ni annulation ni indemnité quelconque. La société GASTEL a une obligation de moyens quant au respect des horaires convenus avec le CLIENT pour la livraison. Aucun préjudice direct ou indirect, résultant d'un retard ne pourra donner lieu à des dommages et intérêts. - DÉLAIS DE COMMANDE - Afin de mieux vous servir, nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes le plus tôt possible et au minimum le jour A pour D, en frais. Les commandes doivent être passées avant 12 heure le jour A pour être livrées le jour D, en frais.

Les samedis, dimanches et jours fériés ne comptent pas comme jours ouvrés, excepté le samedi pour livraison le lundi. Nous prenons en compte les commandes du lundi et mardi, le jeudi avant 17h. Pour les autres jours de la semaine, la procédure est la suivante A-D : lundi - jeudi, mardi - vendredi, mercredi - samedi, jeudi - lundi et mardi, vendredi - mercredi. Pour les commandes de produits sur mesure ou personnalisés et pour les gâteaux événementiels, nous demandons 7 jours de délai. Les commandes passées par des sociétés étrangères devront nous parvenir au minimum 6 jours ouvrés avant la livraison prévue. Pour les commandes de dernière minute, nous nous efforcerons d'y répondre dans la limite de nos possibles, mais nous vous demandons de nous contacter par téléphone directement.

CONSERVATION DES PRODUITS

A réception de la marchandise, le client s'engage à assurer la bonne conservation de ses produits, soit entre 0 et 3°C pour les produits frais et -18°C pour les produits surgelés.

Les produits doivent être consommés avant la date limite de consommation indiquée sur l'emballage. GASTEL décline toute responsabilité dans le cas où les produits seraient consommés au delà de la date limite de consommation et / ou stockés dans des conditions non-adaptées.

FORMAT DES COMMANDES

Les commandes doivent nous parvenir par écrit (mail : olivier.stehly@gmail.com). La commande doit mentionner les quantités par lignes de produit, l'adresse précise de livraison, la date et le créneau horaire pendant lequel vous désirez être livré. (cf. : tableau de livraison).

MODIFICATION DE COMMANDE

Après acceptation de la commande, toute modification substantielle demandée par le CLIENT, telle que le report de la date d'exécution de la prestation, la diminution ou l'augmentation du nombre de pièces dans une proportion supérieure ou égale à 20%, la modification des quantités de produits spécifiques, etc. peut être refusée par la société GASTEL qui se réserve la possibilité d'exiger le respect des prestations initialement prévues, au tarif convenu. En cas d'acceptation par la société GASTEL d'une modification substantielle de la commande, un deuxième bon de commande portant sur cette modification devra être accepté par les parties et annexé à la première. En tout état de cause, tous les frais consécutifs à cette modification substantielle pourront être mis à la charge du CLIENT. La diminution du nombre de pièces, qui doit rester inférieure à 20% du nombre figurant sur la commande, devra parvenir à la société GASTEL au moins 3 jours ouvrés avant la date de la livraison. Si le CLIENT demande une diminution des quantités de produits spécifiques, la société GASTEL se réserve le droit de facturer intégralement au CLIENT les quantités initialement commandées. Si le CLIENT demande une augmentation des quantités de produits spécifiques, la société GASTEL fera au mieux pour honorer cette nouvelle commande mais décline toute responsabilité en cas d'impossibilité de satisfaire cette attente

REMPLACEMENT - CATALOGUE

La société GASTEL se réserve le droit en cas de nécessité, de remplacer certains produits prévus à la commande par d'autres de qualité équivalente. Toutes informations et toutes photographies contenues dans nos documents commerciaux ne sont données qu'à titre indicatif et n'ont aucune valeur contractuelle. La société GASTEL se réserve le droit de rajouter ou de supprimer un produit en cours de carte.

ANNULATION DE COMMANDE

En cas d'annulation par le client d'une commande dûment acceptée, l'éventuel acompte versé restera acquis à titre d'indemnité. La société GASTEL se réservera le droit de réclamer le remboursement de tous les frais engagés ainsi que tout autre paiement compensatoire du préjudice subi. Toute annulation d'une commande à moins de 24 heures du jour de la livraison prévue, fera l'objet d'une facturation représentant 100% du montant total de la prestation commandée. Toute annulation par la société GASTEL de la prestation commandée entraîne le remboursement des sommes versées par le client à l'exclusion de toute autre indemnité.

RECLAMATIONS

Le CLIENT devra s'assurer de la conformité de sa livraison et la contrôler. Toute réclamation devra intervenir au moment de la livraison, en présence du livreur de la société GASTEL et être mentionnée sur le bon de livraison. La réclamation devra ensuite être adressée par lettre recommandée avec AR à la société GASTEL dans les 3 jours ouvrables suivant la manifestation. Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que si elle est faite par écrit et dans les 8 jours suivant la date de facturation.

RÈGLEMENTS - DÉLAIS DE RÈGLEMENT

Pour toute ouverture de nouveau compte, les 2 premières commandes seront à régler à la commande. Le règlement devra intervenir au moment de la livraison pour les clients privés, et à 30 jours net pour les sociétés, au delà de 40 jours, le compte sera bloqué. Aucun escompte n'est accepté pour paiement anticipé. Les commandes émanant de sociétés étrangères doivent être intégralement payées par chèque ou par virement au plus tard 5 jours avant la date de livraison. Pénalité pour paiement tardif : Tout retard de paiement entraînera une pénalité, égale au dernier taux de refinancement de la BCE, majoré de 7 points, calculée au prorata temporis sur les sommes restantes dues. Clause pénale : Le défaut de paiement à l'échéance fixée entraînera après mise en demeure par lettre recommandée avec A.R restée vaine, l'exigibilité, à titre de dommage et intérêts, d'une indemnité égale à 15% des sommes dues.

Clause de déchéance de terme : Tout retard de paiement entraîne pour le vendeur l'exigibilité immédiate de l'ensemble des sommes dues par l'acheteur. En cas de retard de paiement, la société GASTEL pourra suspendre toutes les commandes en cours du CLIENT, sans préjudice de toute voie d'action. Pour les commandes supérieures ou égales à 5000 euros HT, commandes spécifiques ou commande d'un nouveau client, la société GASTEL se réserve le droit de demander un acompte. Pour une première commande la société GASTEL se réserve le droit de demander l'intégralité du règlement à la commande. Si postérieurement à la signature du bon de commande, la société GASTEL est informée de risques sérieux de défaut de paiement concernant le CLIENT dus à des difficultés financières, la société GASTEL se réserve le droit d'exiger des garanties pour le paiement du solde de la facture et à défaut, pourra refuser d'exécuter les prestations convenues. Dans cette hypothèse, l'acompte sera restitué au CLIENT, sous déduction de l'ensemble des frais déjà engagés pour le traitement de cette manifestation. Aucun dédommagement ne pourra être réclamé à la société GASTEL par le CLIENT, à la suite de cette annulation du fait de la société GASTEL. La société GASTEL se réserve le droit, de bloquer le compte du client et de demander un règlement, si le montant de l'encours dépasse 5000€ HT.

CAS DE FORCE MAJEURE

La société GASTEL n'est tenue pour l'exécution des commandes qu'elle a accepté, qu'autant que rien d'anormal ne vient entraver sa production, ses expéditions ou ses prestations. Notamment, et sans que cette liste ne soit limitative, les grèves totales ou partielles, les accidents, les émeutes, l'état de guerre, les sabotages, les incendies, le gel, les épidémies, les inondations, les interruptions de transport, les difficultés en approvisionnement en matières premières ou combustibles et tout cas de force majeure nous autorisent à retarder ou à annuler tout ou une partie de la commande dont l'exécution a été suspendue, à l'exclusion de toute indemnité.

PERTE ET CASSE DE MATERIEL

La perte, casse, dégradation ou disparition de matériel prêté ou loué ne sont pas couvertes par nos assurances et sont à la charge effective du client.

COMPÉTENCE TERRITORIALE - DROIT APPLICABLE

Tout litige de quelque nature que ce soit, relatif à nos ventes, sera de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Pontoise. Toutes les ventes conclues par la société GASTEL sont soumises à la loi française.

M O G A

CRÉATIONS PÂTISSIÈRES
ARTISANALES FRANÇAISES

COLLECTION ARTISANALE 2026-2027



CRÉATIONS PÂTISSIÈRES ARTISANALES SURGELÉES
DESTINÉES AUX PROFESSIONNELS



Catalogue édité par la société GASTEL SARL au capital de 51 500€, immatriculée au RCS de Pontoise sous le numéro 531 935 732, dont le siège social est situé Lots n°8 3 Rue Denis Papin – 95250 Beauchamp (France) - N° TVA Intracommunautaire: FR68531935732

Ne pas jeter sur la voie publique