



LA MAISON DU CHOCOLAT
PARIS



HOTELS & RESTAURANTS

Partagez avec vos clients l'expérience d'un chocolat d'exception

MAISON DE CREATION ARTISANALE

depuis 1977 et pour toujours.

UN ARTISANAT VIVANT

Choisir les plus belles origines de cacao pour révéler un goût signature fin et équilibré.

Habiter une maison pleine de vie, incarnée par un collectif d'artisans, où savoir-faire, créativité et enthousiasme cohabitent joyeusement.

S'engager pour les générations à venir dans un esprit de partage, d'éthique, naturellement concerné.

Rompre avec les certitudes vers un plaisir toujours renouvelé.

Cultiver le beau et le bon pour que le simple plaisir se pare d'un supplément d'âme.

Chocolatier, c'est avant tout un métier vivant.

Ce métier d'artisan, nous l'exerçons avec exigence.

Jour après jour, nous transformons la matière avec amour, patience et rigueur, célébrant la beauté et l'excellence du geste cent fois répété.

NOS ENGAGEMENTS



SOURCING
ENGAGÉS



PACKAGING
ÉCOCONÇUS



ARTISANAT
FRANÇAIS



CONVICTIONS
RESPONSABLES

ACCUEIL & CADEAUX DE COUVERTURE



LES COFFRETS ATTENTIONS

Sélection de ganaches et pralinés, lait et noir.

2 pièces - 13 g

6 pièces - 42 g

10 pièces - 72 g **NEW!**

16 pièces - 112 g



L'ÉTUI CARRE DÉMENT

Etui garni d'un carré Tapage Noisettes, Cavale Fruits Secs et Pécan Blondinet.

1 pièce - 8 g

3 pièces - 23g



LE COFFRET TRUFFES

Délicate ganache moussée enrobée d'une fine poudre de cacao.

2 pièces - 13 g



LES COFFRETS PRALINÉS

Assortiment de pralinés Maison aux fruits secs enrobés de chocolat noir ou lait.

2 pièces - 14 g

6 pièces - 44 g

ACCOMPAGNEMENT CAFÉ



LES CHOCOLATS INDIVIDUELS

Nos recettes emblématiques de ganaches et pralinés servies sur un plateau.

96 à 168 pièces par boîte



L'ÉTUI CARRÉ EXPERT

Carré chocolat noir Equilibré 66%

1 pièce - 5 g

SÉLECTION MINI-BAR

L'ÉTUI AMANDAS

Amandes croquantes finement enrobées de chocolat noir et lait.

Env. 40 pièces - 120 g



L'ÉTUI AVELINAS

Noisettes croquantes finement enrobées de chocolat noir et lait.

Env. 36 pièces - 110 g



L'ÉTUI GOURMANDISES

Fins bâtonnets de praliné moussé.
3 recettes: biscuit caramélisé, noix de coco torréfiée et éclats de crêpe dentelle.

9 pièces - 65 g

LA PÂTE À TARTINER

Déllice de pâte à tartiner à la noisette.

280 g

LES CHOCO STICKS

Fins bâtonnets craquant et gourmands.
2 recettes: Praliné ou Rocher Craquant

6 pièces - 60 g

LES AMUSE BARES

Délicieuse barre gourmande au chocolat,
biscuit praliné et fruits secs.
2 recettes: Chocolat Noir ou Chocolat au Lait

1 pièce - 55 à 60 g



LES TABLETTES EXPERTES

Lait Musclé 37%, Noir Robuste 85%,
Noir équilibré 66%, Pérou Éclatant Bio 70% **NEW!**,
Madagascar Tonique 64%,
Venezuela Envoûtant 100% **NEW!**

1 pièce - 75 g

LES TABLETTES GOURMANDES

Tapage Noisettes, Pécan Blondinet,
Passion Vibrante, Noisettes Démentes,
Cavale Fruits Secs, Blanc Frissonnant

2 barres par étui de 78 g à 108g



CADEAUX D'EXCEPTION



LES COFFRETS MAISON

Sélection de ganaches et pralinés, noir et lait, ou uniquement noir.

24 pièces - 168 g

40 pièces - 280 g

60 pièces - 420 g

84 pièces - 588 g

112 pièces - 785 g



LES COFFRETS PRALINÉS

Assortiment de pralinés aux fruits secs enrobés de chocolat noir ou lait.

16 pièces - 116 g

24 pièces - 176 g **NEW!**

40 pièces - 296 g



LES COFFRETS TRUFFES

Délicate ganache moussée nature ou parfumée (caramel et poivre de cassis) enrobée d'une fine poudre de cacao.

13 pièces - 90 g

35 pièces - 245 g



LES COFFRETS CRAQUANT

Assortiment noir et lait, d'Amandas, d'Avelinas et de petits rochers pralinés.

Env. 15 pièces - 100 g **NEW!**

Env. 45 pièces - 240 g



LES BOÎTES CHAPEAU

Sélection de coffrets de chocolats dans d'élégantes boîtes chapeau aux codes mythiques Maison.

NOS SERVICES

LA PERSONNALISATION

Minimum de commande et délais sur demande.



LA CARTE MESSAGE

Accompagnez votre cadeau d'un message personnalisé avec le texte et le logo de votre choix.

LE FOURREAU INTEMPOREL

Ajoutez vos couleurs, votre logo et/ou votre visuel pour un fourreau qui habille nos coffrets à votre image.



LE RUBAN

Choisissez la couleur de votre ruban et sélectionnez la couleur du marquage parmi nos coloris. Ajoutez-y votre texte ou logo.

LES ÉTIQUETTES

Créez une étiquette sur-mesure pour une touche de personnalisation raffinée en y ajoutant la couleur et le logo/message/visuel de votre choix.



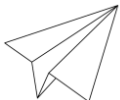
LE MESSAGE EN CHOCOLAT

Remerciez, célébrez ou annoncez avec un message gourmand tout en chocolat (plaque ajourée avec le logo ou visuel de votre choix).

LES CHOCOLATS PERSONNALISÉS

Surprenez vos clients et ajoutez votre logo sur nos chocolats.

LA LIVRAISON



Zones livrables :
France Métropolitaine, Europe,
Canada, USA, Hong Kong, Japon.



Livraison par coursier.
Paris et petite couronne.



Mise à disposition dans une de nos boutiques.

VOTRE CONTACT DEDIE

Géraud BARET



Avec plus de 6 ans d'expérience au service des hôtels et restaurants, Géraud saura vous conseiller afin d'offrir une expérience inoubliable à vos clients.

geraud.baret@lamaisonduchocolat.com

01 55 51 28 11 - 06 35 56 80 97

LAMAISONDUCHOCOLAT.COM

#lamaisonduchocolat

