



LA MAISON DU CHOCOLAT
PARIS



HOTELS ET RESTAURANTS

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

NOS ENGAGEMENTS



SOURCING ENGAGÉ

Nous privilégions des fournisseurs ayant un **impact social et environnemental positif sur les communautés locales**. Nos chocolats sont garantis **sans colorant ni arôme artificiel, sans OGM ni huile de palme**.



PACKAGING ÉCO-CONÇUS

Nous agissons au plus juste sur nos emballages, **supprimant le superflu et le plastique** au maximum, préservant la **valeur perçue**, invitant à conserver nos coffrets pour un **second usage**.



CONVICTIONS RESPONSABLES

Nous nous engageons au nom de la **fraîcheur et du goût** de nos produits. Nous luttons contre le **gaspillage alimentaire** avec Too Good to Go et Hop Hop Food dans une démarche solidaire et faisons des **dons de nos produits** lorsque nécessaire.



ARTISANAT FRANÇAIS

Croquer dans nos chocolats c'est **savourer et défendre un savoir-faire et une fabrication artisanale française**. Des chocolats fabriqués, décorés, sélectionnés, mis en coffret un à un, **à la main**.



ACCUEIL ET 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

16 pièces - 112 g



LE COFFRET TRUFFES

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

2 pièces - 13 g



L'ETUI CARRE DEMENT

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

1 pièce - 8 g

3 pièces - 23g



LES COFFRETS PRALINES

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

2 pièces - 14 g

6 pièces - 44 g

ACCOMPAGNEMENT CAFE



LES CHOCOLATS INDIVIDUELS

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

96 à 168 pièces par boîte



L'ETUI CARRE EXPERT

Carré chocolat noir Equilibré 66%.

1 pièce - 5 g

SELECTION MINI-BAR



L'ETUI AMANDAS

Amandes croquantes finement enrobées de chocolat noir et lait.

Env. 40 pièces - 120 g



L'ETUI AVELINAS

Noisettes croquantes finement enrobées de chocolat noir et lait.

Env. 36 pièces - 110 g



L'ETUI GOURMANDISES

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

9 pièces - 65 g



LES CHOCO STICKS

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

6 pièces - 60 g



LES AMUSE BARRES

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 39%, Ile de Grenade Subtil 65%,
Noir Robuste 80%, Noir équilibré 70%,
Ghana Captivant 68%

1 pièce - 75 g



LES TABLETTES GOURMANDES

Tapage Noisettes, Pécane 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 PRALINES

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

16 pièces - 116 g

24 pièces - 176 g

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 CRAQUANTS

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

Env 15 pièces - 100 g

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 ETIQUETTES

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

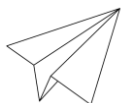
Remerciez, célébrez ou annoncez avec un message gourmand tout en chocolat (plaque ajourée avec le logo ou visuel de votre choix).



LES CHOCOLATS PERSONNALISES

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

Geraud BARET



Avec plus de 7 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

