HOTELS ET RESTAURANTS

2025 - 2026





PARIS

NOS ENGAGEMENTS



SOURCING

Nos ingrédients sont sélectionnés auprès de fournisseurs ayant un impact social et environnemental positif. Nos chocolats sont garantis sans colorant ni arôme artificiel, sans OGM ni huile de palme.



PACKAGING ÉCO-CONCUS

Nous agissons au plus juste sur nos emballages, supprimant le superflu et le plastique au moximum, préservant la voleur perçue, irivitant à conserver nos coffrets pour un second usage.



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.



CONVICTIONS RESPONSABLES

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



ACCUEIL ET CADEAUX DE COUVERTURE





LES COFFRETS ATTENTIONS

Sélection de ganaches et pralinés, lait et noir.

2 pièces - 13 g

6 pièces - 42 a

10 pièces - 72 a

16 pièces - 112 g





LE COFFRET TRUFFES

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

2 pièces - 13 g



L'ÉTUL CARRE GOURMAND

Étui garni d'1 ou 3 carrés de tablettes Parisiennes: Madeleine, Tuileries et Saint Honoré.

> 1 pièce - 8 g 3 pièces - 23a





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 CAFE







LES CHOCOLATS INDIVIDUELS

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

96 à 168 pièces par boîte



L'ETUI CARRÉ EXPERT

Carré chocolat noir Intense 66%.

1 pièce - 5 g

SFI FCTION MINI-BAR





I FS AMANDAS

Amandes croquantes finement enrobées de chocolat noir et lait.

Env. 40 pièces - 120 g





LES AVELINAS

Noisettes croquantes finement enrobées de chocolat noir et lait. *Env. 36 pièces - 110 g*





LES GOURMANDISES

Bâtonnets de praliné moussé : biscuit caramélisé, noix de coco torréfiée et éclats de crêpe dentelle.

9 pièces - 65 g





LES BÂTONNETS GOURMANDS

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

6 pièces - 60 g



LES BARRES GOURMANDES

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 PARISIENNES

Saint-Germain, Montaigne, Le Marais, Saint-Honoré, Madeleine, Tuileries

2 barres par étui de 78 g à 108g

CADFAUX D'FXCFPTION



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 a



LES COFFRETS PRALINÉS

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

I A 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

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



I F 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

Nos solutions de livraisons clés en main : En France et/ou à l'étranger*, livraison par coursier ou mise à disposition dans nos boutiques, profitez de différents modes de livraisons selon vos besoins.



CONTACT

Geraud BARET



Avec plus de 8 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

