

COLLECTION

2025 – 2026



LA MAISON
DU CHOCOLAT

PARIS

SOMMAIRE

SERVICES DÉDIÉS	3
MAISON PARISIENNE	4
NOS ENGAGEMENTS	6
LA PERSONNALISATION	8
LES ASSORTIS	10
LES PRALINÉS	12
LES TRUFFES	14
LES CRÉATIONS	16
LES PETITS PLAISIRS	18
LES PLAISIRS GOURMANDS	20
LES TABLETTES PARISIENNES & EXPERTES	22
LES CADEAUX D'EXCEPTION	24
RECETTES	28
TARIFS	30
CONTACT & BOUTIQUES	33

SERVICES DÉDIÉS

CADEAUX D’AFFAIRES

Pour remercier vos collaborateurs, vos vœux ou pour toute autre occasion, nous vous proposons une offre adaptée à vos besoins et à votre budget.

COMITÉS SOCIAUX ET ÉCONOMIQUES

Faites profiter vos collaborateurs de conditions préférentielles tout au long de l’année : tarifs négociés, commandes personnelles ou groupées (sans minimum de commande).

OFFRES EXCLUSIVES

Au contact de notre équipe commerciale dédiée, bénéficiez de remises exclusives selon votre volume d’achat.

HÔTELS ET RESTAURANTS

Cadeaux de couverture, accompagnement café, mini bar ou cadeaux VIP, partagez avec vos clients l’expérience d’un chocolat d’exception.

OPÉRATIONS CADEAUX DIGITALISÉES

Offrez vos cadeaux en un clic : plus besoin des coordonnées des destinataires, leurs adresses e-mail nous suffisent !
Contactez-nous pour en savoir plus.

LIVRAISONS

Nos solutions de livraisons clés en main : en France et/ou à l’étranger, en 1 point ou à plusieurs adresses, profitez de différents modes de livraisons selon vos besoins.

MAISON DE CRÉATION PARISIENNE DEPUIS 1977

Paris est son berceau, son terrain de jeu, son inspiration première. La Maison du Chocolat est née au 225, rue du Faubourg Saint-Honoré, en face de la salle Pleyel à Paris. Une adresse qui ne devait rien au hasard : ici, le goût a toujours résonné comme une partition. Dans cet écrin parisien, Robert Linxe a imaginé un lieu, un univers, une manière d'être. Il a posé les premiers jalons d'un luxe sans ostentation, où le plaisir se cultive avec élégance et simplicité.

Aujourd'hui encore, La Maison du Chocolat incarne ce bel art de vivre, ce chic parisien insaisissable qui ne se proclame pas mais se ressent dans chaque détail. Un raffinement intemporel, une esthétique qui traverse le temps sans jamais perdre de sa désirabilité. Dans cette quête insatiable du beau et du bon, son chocolat devient un cadeau rare, choisi pour ce qu'il dit autant que pour ce qu'il offre - un manifeste du goût, de l'élégance et du plaisir.



1977
PARIS

NOS ENGAGEMENTS

**Nous sélectionnons les cacaos
les plus fins du monde, 100% tracés
jusqu'aux producteurs**

Nous défendons un savoir-faire chocolatier et une fabrication artisanale française. Fruit du travail minutieux du collectif de 35 chocolatiers passionnés emmenés par Nicolas Cloiseau, chef créateur, Meilleur Ouvrier de France. Nous agissons pour que nos coffrets soient éco-conçus, 100% recyclables, fabriqués en France, en Belgique ou en Italie. Nous innovons au nom du chocolat de demain et luttons au quotidien contre le gaspillage alimentaire. Car nous avons la conviction que nos chocolats doivent séduire les papilles, le cœur et la planète.



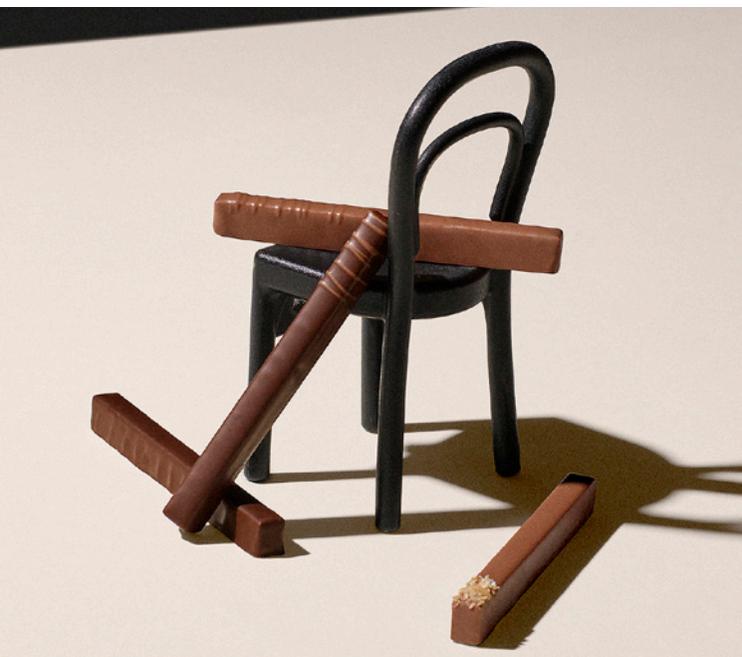
PACKAGING ÉCO-CONÇUS

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.



SOURCING ENGAGÉ

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.

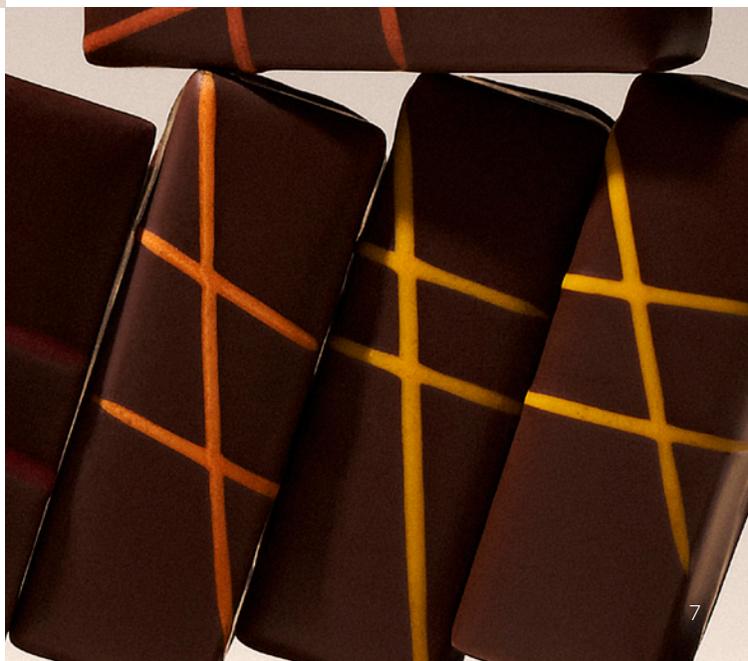


CONVICTIONS RESPONSABLES

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.



LA PERSONNALISATION



CARTE MESSAGE

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

0,70 € ht/ carte

Pas de min. de commande.
Délai : 48H après validation du BAT.



FOURREAU

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

Min. de commande : 100 pièces.
Délai : 3 semaines après validation du BAT.



ÉTIQUETTE

Créez une étiquette sur mesure pour une touche de personnalisation raffinée. Sélectionnez la couleur de votre choix et ajoutez-y votre logo et/ou message.

Min. de commande : 100 pièces.
Délai : 3 semaines après validation du BAT.
Uniquement valable sur les coffrets disposant d'un ruban.



RUBAN

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

Min. de commande : 150 coffrets.
Délai : 5 semaines après validation du BAT.



COFFRET MESSAGE INTÉMPOREL

Coffret garni d'un assortiment de ganaches et pralinés Noir et Lait et d'une plaque ajourée (message intemporel) en chocolat noir.

12 pièces – 137 g – 36,97 € ht – 39 € ttc
 24 pièces – 238 g – 58,77 € ht – 62 € ttc

Pas de min. de commande sous réserve de disponibilités.
 Délai : 1 à 2 semaines.



COFFRET MESSAGE PERSONNALISÉ

Coffret garni d'un assortiment de ganaches et pralinés Noir et Lait et d'une plaque ajourée avec le logo, visuel ou message de votre choix*, en chocolat noir.

12 pièces – 137 g – 38,86 € ht – 41 € ttc
 24 pièces – 238 g – 60,66 € ht – 64 € ttc

Min. de commande : 100 coffrets.
 Délai : 3 à 4 semaines après validation du BAT.



COFFRET CHOCOLAT SIGLÉ

Ajoutez votre logo sur nos chocolats avec la couleur de votre choix parmi nos coloris.

Colorants 100 % naturels.
 Min. de commande sur demande en fonction du coffret sélectionné.
 Délai : 3 à 5 semaines.



ÉTUI PLAQUE

Étui personnalisable avec plaque ajourée découpée sur mesure (logo, message, visuel), intégrée sur plusieurs couches de chocolat pour un rendu élégant.*

Min. de commande : 100 coffrets.
 Délai : 4 à 5 semaines après validation du BAT.

Service Commercial Entreprises
commercial@lamaisonduchocolat.com
 Tél : +33 (0)1 55 51 83 15

* Faisabilité de la création soumise à la validation de notre responsable de production.
 Tout projet de personnalisation : sous réserve de validation de notre Service Commercial Entreprises et tarifs sur demande.

A close-up photograph of several chocolate bars. The lighting is dramatic, highlighting the smooth, glossy texture of the chocolate. The bars are arranged in a way that creates strong geometric shapes and deep shadows, emphasizing their three-dimensional form. The colors range from dark, rich browns to lighter, more golden tones where the light hits.

LES ASSORTIS

Les ganaches fondantes côtoient les pralinés gourmands
dans des assortiments de recettes iconiques pensés
pour plaire à tous les amateurs de bon et beau chocolat.



LES COFFRETS MAISON

Coffrets de chocolat emblématiques offrant une sélection de ganaches et pralinés, en assortiment noir et lait. À offrir ou à s'offrir, laissez-vous surprendre par les subtilités du goût Maison du Chocolat.

- 24 pièces assorties, uniquement noir ou uniquement lait – de 165 g à 175 g – 36,97 € ht – 39 € ttc
- 40 pièces assorties ou uniquement noir – de 275 g à 280 g – 58,77 € ht – 62 € ttc
- 60 pièces assorties ou uniquement noir – de 415 g à 420 g – 88,15 € ht – 93 € ttc
- 84 pièces assorties ou uniquement noir – de 580 g à 588 g – 122,27 € ht – 129 € ttc
- 112 pièces assorties – 785 g – 163,03 € ht – 172 € ttc
- 144 pièces assorties – 1 000 g – 206,64 € ht – 218 € ttc

LES ATTENTIONS

Irrésistibles coffrets, garnis de 2 à 16 chocolats avec une sélection de ganaches et pralinés lait ou noir.

- 2 pièces – 13 g – 5,59 € ht – 5,9 € ttc
- 6 pièces – 43 g – 13,27 € ht – 14 € ttc
- 16 pièces – 112 g – 26,54 € ht – 28 € ttc





LES PRALINÉS

Aussi craquants que gourmands, les pralinés signature
Maison allient le goût incomparable des notes de fruits secs intenses
mêlées de chocolat noir ou lait.

LES COFFRETS PRALINÉS

Retrouvez toute la richesse et la gourmandise d'un assortiment de pralinés Maison aux fruits secs enrobés de chocolat noir ou lait.

2 pièces – 14 g – 5,59 € ht – 5,9 € ttc
 6 pièces – 44 g – 13,27 € ht – 14 € ttc
 16 pièces – 116 g – 27,49 € ht – 29 € ttc
 24 pièces – 176 g – 38,86 € ht – 41 € ttc
 40 pièces – 296 g – 60,66 € ht – 64 € ttc



LE COFFRET CRAQUANT

Coffret d'assortiment noir et lait, d'Amandas, d'Avelinas, de sticks rochers craquants et praliné biscuit, et de petits rochers pralinés.

Env. 45 pièces – 240 g – 46,45 € ht – 49 € ttc



LES COFFRETS CARRÉS GOURMANDS

Tout le plaisir de nos tablettes parisiennes réuni dans un coffret. Un assortiment de nos recettes de carrés gourmands à partager.

16 pièces – 124 g – 30 € ht – 36 € ttc
 36 pièces – 285 g – 49,17 € ht – 59 € ttc



LE COFFRET GOURMANDISES

Fins bâtonnets de praliné délicatement moussé en plaisir léger et croustillant. Quatre recettes gourmandes à croquer.

20 pièces – 155 g – 35 € ht – 42 € ttc



LES TRUFFES

Toute en subtilité et en finesse, la texture aérienne de nos truffes de ganache au chocolat revisite ce grand classique d'une exquise légèreté.



LES TRUFFES NATURE

Une délicate ganache chocolat noir moussée à la texture aérienne, enrobée d'une fine couverture craquante et de poudre de cacao.

2 pièces – 13 g – 5,59 € ht – 5,9 € ttc
 Env. 13 pièces – 90 g – 20,85 € ht – 22 € ttc
 Env. 34 pièces – 245 g – 52,13 € ht – 55 € ttc
 Env. 52 pièces – 400 g – 83,41 € ht – 88 € ttc



LES TRUFFES PARFUMÉES

Trois délicieuses recettes à déguster :
 truffes nature au pur chocolat,
 truffes au caramel toffee et fleur de sel
 et truffes à la pulpe et au poivre de cassis.

Env. 12 pièces – 84 g – 21,80 € ht – 23 € ttc
 Env. 34 pièces – 245 g – 54,03 € ht – 57 € ttc



LES TRUFFES COGNAC

Une délicate ganache moussée au chocolat noir délicatement parfumée au Cognac Fine Champagne, recouverte d'une couverture de chocolat craquante et de poudre de cacao.

Env. 34 pièces – 245 g – 54,98 € ht – 58 € ttc



LES CRÉATIONS

Entre création, innovation et défis, Nicolas Cloiseau repense le chocolat de demain, dit la liberté de ton et donne à entendre la voix de la Maison sur la scène chocolat.



LE COFFRET INITIATION GIVRÉE

Nicolas Cloiseau vous invite à une expérience d'un nouveau genre : des chocolats qui se congèlent à la maison pour une dégustation complètement givrée ! Deux recettes signatures et deux recettes fruitées de saison.

16 pièces – 80 g – 27,49 € ht – 29 € ttc

Automne/Hiver - Disponible d'octobre à avril.

LES INSOLITES

Nicolas Cloiseau vous invite à une expérience d'un nouveau genre avec des recettes aux goûts surprenants.

Curry - 8 pièces – 60 g – 18,96 € ht – 20 € ttc

Huître - 8 pièces – 55 g – 18,96 € ht – 20 € ttc



ALCHIMIE GIN

Nicolas Cloiseau continue d'explorer l'idée de retranscrire les arômes des spiritueux dans un chocolat au goût de gin sans alcool*.

177 g – 37,50 € ht – 45 € ttc



* Traces 0,5%. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Nicolas Cloiseau

Chef de la Maison du Chocolat,
Meilleur Ouvrier de France chocolatier





LES PETITS PLAISIRS

La forme, la taille, le croquant, craquant noir ou lait des Friandises...
tout en elles s'amuse de nos addictions et invite au plaisir
du grignotage gourmand.



LES AMANDAS

Amandes croquantes finement enrobées de chocolat noir et lait.

Env. 40 pièces – 120 g – 18,01 € ht – 19 € ttc



LES AVELINAS

Noisettes croquantes finement enrobées de chocolat noir et lait.

Env. 36 pièces – 110 g – 18,01 € ht – 19 € ttc



LES ORANGETTES

Fines lamelles d'oranges confites enrobées d'un fin chocolat noir qui révèle pleinement le goût du fruit.

Env. 38 pièces – 145 g – 26,54 € ht – 28 € ttc



LES GOURMANDISES

Fins bâtonnets de praliné délicatement moussé en plaisir léger et croustillant.

Trois recettes : éclats de biscuit caramélisé, noix de coco torréfiée, éclats de crêpes dentelle.

9 pièces – 65 g – 15,83 € ht – 19 € ttc



LES COFFRETS ORANGETTES

Délicates orangettes enrobées d'un fin chocolat noir qui révèle pleinement le goût du fruit.

Env. 15 pièces – 50 g – 17,06 € ht – 18 € ttc

Env. 60 pièces – 230 g – 46,45 € ht – 49 € ttc



LES FRUITÉS

Ganaches fruitées emblématiques de La Maison du Chocolat en version végan qui repensent le chocolat dans ses nouveaux plaisirs et révèle une intensité fruit/chocolat plus vraie que nature.

16 pièces – 105 g – 31,28 € ht – 33 € ttc



LES PLAISIRS GOURMANDS

Spécialement conçus pour les petites envies, nos snacking
sont des excuses ludiques à grignoter partout, tout de suite,
tout le temps, maintenant.



LE CARRÉ EXPERT

Carré individuel Noir Intense 66 %.

1 pièce – 5 g – 0,47 € ht – 0,5 € ttc

Vendu en boîte de 200 pièces.



L'ÉTUI 20 CARRÉS EXPERTS

Étui garni de 20 carrés Noir Intense 66 %.

20 pièces – 100 g – 17,06 € ht – 18 € ttc



L'ÉTUI 1 CARRÉ GOURMAND

Étui garni d'un carré Madeleine.

1 pièce – 8 g – 1,80 € ht – 1,9 € ttc



L'ÉTUI 3 CARRÉS GOURMANDS

Étui garni de 3 carrés Madeleine,
Tuileries et Saint-Honoré.

3 pièces – 23 g – 5,21 € ht – 5,5 € ttc



LES BARRES GOURMANDES

Croquante et croustillante, la pâtisserie pour point de départ trouve refuge dans une barre biscuit et praliné aux fruits torréfiés, enrobée de chocolat noir ou lait.

1 pièce Lait – 50 g – 6,58 € ht – 7,9 € ttc

1 pièce Noir – 54 g – 6,58 € ht – 7,9 € ttc



LES BÂTONNETS GOURMANDS

Deux confiseries à la taille fine à déguster du bout des doigts : du craquant, de la légèreté et de la finesse pour une nouvelle excuse chocolat.

6 pièces Praliné – 55 g – 8,25 € ht – 9,9 € ttc

6 pièces Rocher Craquant – 60 g – 8,25 € ht – 9,9 € ttc



LES TABLETTES

Toutes en nuances de goûts, d'inclusions et de contrastes
les silhouettes colorées de nos Tablettes empruntent chacune
un caractère chocolat inattendu.

LES TABLETTES PARISIENNES



SAINT-GERMAIN

Passion sur chocolat noir aux éclats de crêpes dentelle.

94 g – 12,08 € ht – 14,5 € ttc



MONTAIGNE

Chocolat blanc au riz soufflé.

78 g – 12,08 € ht – 14,5 € ttc



LE MARAIS

Chocolat au lait et noisettes entières caramélisées.

108 g – 12,08 € ht – 14,5 € ttc



SAINT-HONORÉ

Chocolat blanc caramélisé sur chocolat au lait aux éclats de noix de pécan.

97 g – 12,08 € ht – 14,5 € ttc



MADELEINE

Chocolat noir sur chocolat au lait aux éclats de noisettes.

97 g – 12,08 € ht – 14,5 € ttc



TUILERIES

Chocolat noir aux éclats de fruits secs : amandes, noisettes et pistaches.

100 g – 13,74 € ht – 14,5 € ttc

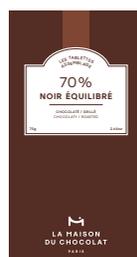
LES TABLETTES EXPERTES



LAIT INTENSE 39%

Lacté / Chocolaté.

75 g – 8,33 € ht – 10 € ttc



NOIR ÉQUILIBRÉ 70%

Chocolaté / Grillé.

75 g – 9,48 € ht – 10 € ttc



LES CADEAUX D'EXCEPTION

Pour tous ceux dont le plus grand bonheur est de faire plaisir,
les boîtes chapeau Maison rendent une attention chocolat
en cadeau unique et raffiné.



LA BOÎTE CHAPEAU JOLIKA

Coffret Attentions 43 g

Coffret Pralinés 44 g

Coffret Truffe Nature 13 g

Étui 3 Carrés Gourmands 23 g

Fermée : 43,60 € ht – 46 € ttc

Ouverte : 44,55 € ht – 47 € ttc



LA BOÎTE CHAPEAU ABYSSINIE

Coffret Truffes Parfumées 84 g

Coffret Pralinés 116 g

Étui Amandas 120 g

Étui Avelinas 110 g

Fermée : 95,73 € ht – 101 € ttc

Ouverte : 98,58 € ht – 104 € ttc

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Nos produits sont fragiles, consultez leur date limite d'utilisation optimale en fin de catalogue.

L'assortiment des chocolats dans nos Boîtes Chapeau peut être amené à être modifié, le poids net de chocolats sera garanti. Tous nos produits sont garantis sans alcool, exceptés les coffrets Effervescence et Truffes Cognac et le coffret Alchimie Gin. Sous réserve de disponibilité au moment de la commande.



LA BOÎTE CHAPEAU MARACUJA

Coffret Attention 112 g
 Coffret Pralinés 44 g
 Coffret Truffes Parfumées 84 g
 Étui 20 Carrés Experts 100 g
 Étui Amandas 120 g
 Étui Avelinas 110 g
 Fermée : 131,75 € ht – 139 € ttc
 Ouverte : 136,49 € ht – 144 € ttc

LA BOÎTE CHAPEAU CARACAS

Coffret Maison Assorti 168 g
 Coffret Gourmandises 155 g
 Coffret Craquant 240 g
 Coffret pralinés 44 g
 Coffret Orangettes 50 g
 Étui Avelinas 110 g
 Étui 20 Carrés Experts 100 g
 Étui Choco Sticks Pralinés 55 g
 Étui Amuse Barre Noir 54 g
 Fermée : 198,33 € ht – 238 € ttc
 Ouverte : 205,83 € ht – 247 € ttc



LA BOÎTE CHAPEAU SALVADOR

Coffret Rocher 185 g
 Coffret Truffes Parfumée 84 g
 Étui 20 Carrés Experts 100 g
 Étui Amandas 120 g
 Coffret Craquant 240 g
 Coffret Maison assortis 168 g
 Étui Orangettes 145 g
 Fermée : 218,96 € ht – 231 € ttc
 Ouverte : 226,54 € ht – 239 € ttc

LA BOÎTE CHAPEAU PALMIRA

Coffret Truffles Parfumées 245 g
Coffret Maison Assorti 280 g
Étui Amandas 120 g
Étui Avelinas 110 g
Coffret Les Fruités 105 g
Coffret Rochers 185 g
Coffret Pralinés 116 g
Coffret Craquant 240 g
Fermée : 310,90 € ht – 328 € ttc
Ouvrée : 321,33 € ht – 339 € ttc



LA BOÎTE CHAPEAU AKOSOMBO

Coffret Maison assorti 785 g
Coffret Gourmandises 155 g
Coffret Truffles Cognac 245 g
Coffret Carrés Déments 124 g
Champagne Bollinger « Spéciale Cuvée » 75 cl*
Coffret Pralinés 116 g
Coffret Craquant 240 g
Étui Amandas 120 g
Étui Orangettes 145 g
Thé Palais des Thés « Montagne Bleue » 100 g
Fermée : 453,33 € ht – 544 € ttc
Ouvrée : 468,33 € ht – 562 € ttc

BOÎTES CHAPEAU PERSONNALISABLES

Sur les conseils de notre Service Commercial Entreprises, **créez votre propre boîte chapeau.**

Un cadeau d'exception à l'image de votre entreprise pour que chaque occasion devienne un moment gourmand et inoubliable.

Faisabilité, tarif et minimum de commande sur demande auprès du Service Commercial Entreprises.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Nos produits sont fragiles, consultez leur date limite d'utilisation optimale en fin de catalogue.

L'assortiment des chocolats dans nos Boîtes Chapeau peut être amené à être modifié, le poids net de chocolats sera garanti. Tous nos produits sont garantis sans alcool, exceptés les coffrets Effervescence et Truffles Cognac et le coffret Alchimie Gin. Sous réserve de disponibilité au moment de la commande.

RECETTES

GANACHES NATURE



AKOSOMBO

Ganache au chocolat noir aux notes épicées d'un cacao du Ghana.



EXTRÊME CHOCOLAT

Ganache au chocolat noir 100% cacao, équilibre entre l'acidulé et l'amertume du cacao pur.



CARACAS

Ganache au chocolat noir corsé.



QUITO

Ganache douce et ronde au chocolat noir.



BOHÈME

Ganache moussée au chocolat au lait.



SYLVIA

Ganache au chocolat au lait.

GANACHES PARFUMÉES



ABYSSINIE

Ganache au chocolat noir parfumée d'une infusion à froid de café.



GUAYAQUIL

Ganache au chocolat noir à la vanille de Bourbon.



ZAGORA

Ganache au chocolat noir avec une infusion de feuilles de menthe.



ANDALOUSIE

Ganache au chocolat noir infusée de zestes de citrons et mélangée à une crème de citrons.



CHIBERTA

Ganache au chocolat noir infusée de zestes d'oranges et mélangée à une crème d'oranges.



MARACUJA

Ganache au chocolat noir à la pulpe de fruit de la passion.



NOIR DE CASSIS

Ganache au chocolat noir à la pulpe de cassis, infusée aux bourgeons de cassis.



SALVADOR

Ganache au chocolat noir à la pulpe de framboise.



CAMELO

Ganache au chocolat au lait au caramel doux.



BACCHUS

Ganache au chocolat noir, parsemée de raisins flambés au rhum.

RECETTES

PRALINÉS



CARYA

Praliné pécan
aux éclats de noix
de pécan caramélisées.



PRALINÉ GRAINE DE COURGE

Praliné graine de courge et
amandes, aux éclats de graines
de courge torrifiées.



PRALINÉ MENDIANT

Praliné amandes aux éclats d'amandes
caramélisées, de noisettes et pistaches
torrifiées et d'oranges confites.



PALMIRA

Praliné amandes
avec de la noix de coco
râpée et caramélisée.



FIGARO LAIT

Praliné amandes-noisettes
lisse et fondant
au chocolat au lait.



GRAIN DENTELLE

Praliné amandes-noisettes
aux éclats
de crêpes dentelle.



ROCHER NOIR & LAIT

Praliné amandes-noisettes
avec des éclats d'amandes
torrifiées.



ANASTASIA

Praliné lisse amandes-
noisettes et Gianduja
noisettes.



CRISTAL

Praliné amandes-noisettes
aux noisettes concassées
et cristaux de sel.



PRALINÉ NOISETTE

Praliné amandes-noisettes
aux éclats de noisettes .

AUTRES GOURMANDISES



JOLIKA

Pâte d'amandes à la pistache,
enrobée d'un fin chocolat noir.



RIGOLETTO LAIT

Mousse caramélisée
au chocolat au lait.

	Poids net en g	Prix unitaire en € HT	Prix unitaire en € TTC	Taux de TVA	DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale)	Dimensions (L x l x h)
PAGES 8-9 – LA PERSONNALISATION						
Coffret Maison Plaque Message présélectionné, 12 pièces	137 g	36,97	39	5,5%	8 à 26 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
Coffret Maison Plaque Message personnalisé, 12 pièces	137 g	38,86	41	5,5%	8 à 26 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
PAGES 10-11 – LES ASSORTIS						
Coffret Maison assorti, ou uniquement noir ou lait, 24 pièces	170 g	36,97	39	5,5%	8 à 26 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
Coffret Maison assorti, ou uniquement noir, 40 pièces	280 g	58,77	62	5,5%	8 à 26 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
Coffret Maison assorti, ou uniquement noir, 60 pièces	420 g	88,15	93	5,5%	8 à 26 jours	23,9 x 15,1 x 3,3 cm
Coffret Maison assorti, ou uniquement noir, 84 pièces	588 g	122,27	129	5,5%	8 à 26 jours	27,9 x 18 x 3,3 cm
Coffret Maison assorti, 112 pièces	785 g	163,03	172	5,5%	8 à 26 jours	31,4 x 21,3 x 3,3 cm
Coffret Maison assorti, 144 pièces	1 000 g	206,64	218	5,5%	8 à 26 jours	35,5 x 23,9 x 3,3 cm
Les Attentions, 2 pièces	13 g	5,59	5,9	5,5%	8 à 26 jours	6,6 x 4 x 2,3 cm
Les Attentions, 6 pièces	43 g	13,27	14	5,5%	8 à 26 jours	8,1 x 6,6 x 3,3 cm
Les Attentions, 16 pièces	112 g	26,54	28	5,5%	8 à 26 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
PAGES 12-13 – LES PRALINÉS						
Coffret Pralinés, 2 pièces	14 g	5,59	5,9	5,5%	8 à 54 jours	6,6 x 4 x 2,3 cm
Coffret Pralinés, 6 pièces	44 g	13,27	14	5,5%	8 à 54 jours	8,1 x 6,6 x 3,3 cm
Coffret Pralinés, 16 pièces	116 g	27,49	29	5,5%	8 à 54 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
Coffret Pralinés, 24 pièces	176 g	38,86	41	5,5%	8 à 54 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
Coffret Pralinés, 40 pièces	296 g	60,66	64	5,5%	8 à 54 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
Coffret Craquant, 45 pièces	240 g	46,45	49	5,5%	8 à 54 jours	15,9 x 15,9 x 3,3 cm
Coffret Carrés Gourmands, 16 pièces	124 g	30	36	20,0%	8 à 88 jours	15,9 x 15,9 x 3,3 cm
Coffret Carrés Gourmands, 36 pièces	285 g	49,17	59	20,0%	8 à 88 jours	20,9 x 20,9 x 3,3 cm
Coffret Gourmandises, 20 pièces	155 g	35	42	20,0%	8 à 54 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
PAGES 14-15 – LES TRUFFES						
Coffret Truffes Natures, 2 pièces	13 g	5,59	5,9	5,5%	8 à 26 jours	6,6 x 4 x 2,3 cm
Coffret Truffes Natures, env. 13 pièces	90 g	20,85	22	5,5%	8 à 26 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
Coffret Truffes Natures, env. 34 pièces	245 g	52,13	55	5,5%	8 à 26 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
Coffret Truffes Natures, env. 52 pièces	400 g	83,41	88	5,5%	8 à 26 jours	23,9 x 15,1 x 3,3 cm
Coffret Truffes parfumées, env. 12 pièces	84 g	21,80	23	5,5%	8 à 26 jours	12,2 x 12,1 x 3,3 cm
Coffret Truffes Parfumées, env. 34 pièces	245 g	54,03	57	5,5%	8 à 26 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
Coffret Truffes Cognac, env. 34 pièces	245 g	54,98	58	5,5%	8 à 26 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
PAGES 16-17 – LES CRÉATIONS						
Coffret Initiation Givrée, 16 pièces	80 g	27,49	29	5,5%	8 à 28 ou 60 jours	13,2 x 13,2 x 2,5 cm
Insolite Curry, 8 pièces	60 g	18,96	20	5,5%	8 à 28 jours	6,5 x 21,9 x 2,2 cm
Insolite Hûître, 8 pièces	55 g	18,96	20	5,5%	8 à 28 jours	6,5 x 21,9 x 2,2 cm
Alchimie Gin	177 g	37,50	45	20,0%	8 à 56 jours	21,4 x 21,4 x 3,7 cm
PAGES 18-19 – LES PETITS PLAISIRS						
Les Amandas, env. 40 pièces	120 g	18,01	19	5,5%	8 à 54 jours	15,1 x 10,1 x 2 cm
Les Avelinas, env. 36 pièces	110 g	18,01	19	5,5%	8 à 54 jours	15,1 x 10,1 x 2 cm
Les Orangettes, env. 38 pièces	145 g	26,54	28	5,5%	8 à 54 jours	15,1 x 10,1 x 2 cm
Les Gourmandises, 9 pièces	65 g	15,83	19	20,0%	8 à 54 jours	13,6 x 13,2 x 2 cm
Coffret Orangettes, env. 15 pièces	50 g	17,06	18	5,5%	8 à 54 jours	8,1 x 6,6 x 3,3 cm
Coffret Orangettes, env. 60 pièces	230 g	46,45	49	5,5%	8 à 54 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
Les Fruités, 16 pièces	105 g	31,28	33	5,5%	8 à 26 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm

	Poids net en g	Prix unitaire en € HT	Prix unitaire en € TTC	Taux de TVA	DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale)	Dimensions (L x l x h)
PAGES 20-21 – LES PLAISIRS GOURMANDS						
Carré Expert, 1 pièce	5 g	0,47	0,5	5,5%	8 à 200 jours	3,5 x 3,2 x 0,5 cm
Étui Carrés Experts, 20 pièces	100 g	17,06	18	5,5%	8 à 200 jours	6 x 6 x 2 cm
Étui Carré Gourmand, 1 pièce	8 g	1,80	1,9	5,5%	8 à 88 jours	3,8 x 3,6 x 1 cm
Étui Carrés Gourmands, 3 pièces	23 g	5,21	5,5	5,5%	8 à 88 jours	10 x 3,3 x 1,3 cm
Barre Gourmande Lait, 1 pièce	50 g	6,58	7,9	20,0%	8 à 90 jours	12,5 x 3 x 2,5 cm
Barre Gourmande Noir, 1 pièce	54 g	6,58	7,9	20,0%	8 à 90 jours	12,5 x 3 x 2,5 cm
Étui Bâtonnets Gourmands Praliné, 6 pièces	55 g	8,25	9,9	20,0%	8 à 54 jours	4 x 2,9 x 9 cm
Étui Bâtonnets Gourmands Rocher Craquant, 6 pièces	60 g	8,25	9,9	20,0%	8 à 96 jours	4 x 2,9 x 9 cm
PAGES 22-23 – LES TABLETTES PARISIENNES ET EXPERTES						
Saint-Germain	94 g	12,08	14,5	20,0%	8 à 88 jours	9,5 x 17,7 x 2,1 cm
Montaigne	78 g	12,08	14,5	20,0%	8 à 88 jours	9,5 x 17,7 x 2,1 cm
Le Marais	108 g	12,08	14,5	20,0%	8 à 88 jours	9,5 x 17,7 x 2,1 cm
Saint-Honoré	97 g	12,08	14,5	20,0%	8 à 88 jours	9,5 x 17,7 x 2,1 cm
Madeleine	97 g	12,08	14,5	20,0%	8 à 88 jours	9,5 x 17,7 x 2,1 cm
Tuileries	100 g	13,74	14,5	5,5%	8 à 88 jours	9,5 x 17,7 x 2,1 cm
Lait Intense 39% (- NB)	75 g	8,33	10	20,0%	8 à 200 jours	16 x 6,8 x 1 cm
Noir Robuste 80% - va être supprimée après rupture	80 g	9,48	10	5,5%	8 à 200 jours	16 x 6,8 x 1 cm
Noir Équilibré 70% (- NB)	75 g	9,48	10	5,5%	8 à 200 jours	16 x 6,8 x 1 cm
Ghana Captivant 68% - va être supprimée après rupture	80 g	9,48	10	5,5%	8 à 200 jours	16 x 6,8 x 1 cm
Île de Grenade Subtil 65% - va être supprimée après rupture	80 g	9,48	10	5,5%	8 à 200 jours	16 x 6,8 x 1 cm
Équateur Percutant 100% - va être supprimée après rupture	80 g	9,48	10	5,5%	8 à 200 jours	16 x 6,8 x 1 cm
Nouvelle Gamme de Tablettes Expertes à venir						
PAGES 24-27 – LES CADEAUX D'EXCEPTION						
JOLIKA - Fermée	123 g	43,60	46	5,5%	8 à 26 jours	13 x 13 x 9,2 cm
Ouverte	123 g	44,55	47	5,5%	8 à 26 jours	13 x 13 x 9,2 cm
ABYSSINIE - Fermée	430 g	95,73	101	5,5%	8 à 26 jours	15,5 x 15,5 x 15,5 cm
Ouverte	430 g	98,58	104	5,5%	8 à 26 jours	15,5 x 15,5 x 15,5 cm
MARACUJA - Fermée	578 g	131,75	139	5,5%	8 à 26 jours	26,4 x 26,4 x 14,3 cm
Ouverte	578 g	136,49	144	5,5%	8 à 26 jours	26,4 x 26,4 x 14,3 cm
CARACAS - Fermée	976 g	198,33	238	20,0%	8 à 26 jours	25,6 x 25,6 x 25,6 cm
Ouverte	976 g	205,83	247	20,0%	8 à 26 jours	25,6 x 25,6 x 25,6 cm
SALVADOR - Fermée	1 042 g	218,96	231	5,5%	8 à 26 jours	33,5 x 25,5 x 15 cm
Ouverte	1 042 g	226,54	239	5,5%	8 à 26 jours	33,5 x 25,5 x 15 cm
PALMIRA - Fermée	1 401 g	310,90	328	5,5%	8 à 26 jours	40,3 x 32,4 x 16 cm
Ouverte	1 401 g	321,33	339	5,5%	8 à 26 jours	40,3 x 32,4 x 16 cm
AKOSOMBO - Fermée	2 780 g	453,33	544	20,0%	8 à 26 jours	46 x 46 x 16,8 cm
Ouverte	2 780 g	468,33	562	20,0%	8 à 26 jours	46 x 46 x 16,8 cm

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE – COLLECTION ENTREPRISES 2025-2026

I. Application et opposabilité des conditions générales de vente

1.1. Les présentes conditions générales de vente sont portées à la connaissance de chaque client, dans son devis, pour lui permettre de passer commande.
1.2. En conséquence, le fait de confirmer la commande implique l'acceptation entière et sans réserve du client à ces conditions générales de vente.
1.3. Aucune condition particulière, ni autres conditions générales émanant du client ne peuvent, sans accord express de La Maison du Chocolat, prévaloir sur les présentes conditions.
1.4. Toute condition contraire posée par le client sera donc, à défaut d'acceptation expresse, inopposable à La Maison du Chocolat quel que soit le moment où elle aura pu être portée à sa connaissance.
1.5. Le fait que La Maison du Chocolat ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes conditions générales de vente, ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

II. Prise de commande et confirmation

La commande n'est considérée comme définitive qu'après réception :

- du devis établi par La Maison du Chocolat dûment complété, daté et signé par le client (réception de ce devis signé par mail ou courrier).
- de la totalité du règlement (par chèque, carte bancaire ou virement bancaire). Une facture pro forma pourra être adressée à la demande du client.
- des informations exhaustives et fiables (société, contact, adresses et téléphone) concernant les coordonnées de livraisons de la commande.
- des cartes et/ou messages à joindre à l'expédition.

2.1. Chaque demande de produit est soumise à l'acceptation de La Maison du Chocolat. La Maison du Chocolat se réserve le droit de décliner toute commande pour cause de stock insuffisant, d'informations client incomplètes, ou pour toute autre raison légitime.

2.2. La Maison du Chocolat se réserve le droit de refuser toute nouvelle commande de la part d'un client n'ayant pas réglé ses arriérés de paiement et d'exiger le règlement de toutes les factures en cours (tout délai et tout montant) avant tout nouvel envoi de chocolats.

2.3. Le droit de rétractation de sept (7) jours ne s'applique pas pour les contrats de fourniture de produits périssables, agroalimentaires, tels que les chocolats. Aussi, le client ne saurait s'en prévaloir.

2.4. A partir du moment où la commande est remise au transporteur, aucune annulation ne pourra être prise en compte et le prix versé ne sera pas restitué.

2.5. Si vous utilisez une plateforme de facturation ou souhaitez faire figurer une référence interne sur votre facture, merci de l'indiquer dès votre validation de commande.

III. Prix

3.1. Les prix indiqués sur le bon de commande sont exprimés en euros HT et TTC, au départ de notre atelier de Nanterre. Les TVA françaises de 5,5% pour les produits à base de chocolat noir et de 20% pour les produits à base de chocolat au lait s'appliquent aux commandes.

3.2. Les frais de livraison sont en sus. Les tarifs de livraison dépendent du lieu de destination, du nombre de destinataires par adresse, du poids et du volume du colis. Ils comprennent une participation au coût de préparation du colis et au frais de transport proprement dit. Pour plus de renseignements sur ces tarifs, contactez notre Service Commercial Entreprises.

3.3. Les produits sont soumis aux conditions tarifaires en vigueur le jour de la signature de la commande. Le tarif général peut être révisé librement par La Maison du Chocolat.

IV. Paiement à la commande

4.1. Pour être enregistrée, la commande doit être réglée dans son intégralité. Les commandes non réglées ne peuvent être livrées, sauf conditions spécifiques acceptées expressément par La Maison du Chocolat.

V. Indisponibilité des produits

5.1. La disponibilité des produits et services est renseignée sur le devis de façon indicative. Elle ne devient définitive qu'à confirmation de la commande.

Il ne pourra être reproché à La Maison du Chocolat l'indisponibilité d'un produit dans la livraison, dans la mesure où le client aura eu l'information préalablement à la livraison de sa commande.

VI. Livraison des produits

6.1. Préparation et acheminement des produits
6.1.1. Les colis sont préparés et conditionnés par La Maison du Chocolat dans un emballage fermé, résistant, approprié au contenu et aux exigences du transport.

Un délai minimum de préparation de la commande du client est requis par La Maison du Chocolat à compter de la date de réception du devis signé par le client et du règlement correspondant.

Ce délai est variable en fonction des périodes de l'année, des quantités commandées et de la personnalisation souhaitée, variant de deux (2) jours ouvrés à cinq (5) semaines. La date effective de mise à disposition des produits sera confirmée au client sous réserve de la communication du devis signé par le client à La Maison du Chocolat à la date indiquée de signature mentionnée dans le devis par le Service Commercial Entreprises.

Dans le cas de commande multi adresses de plus de dix (10) points de livraisons, aucune des modifications suivantes (date de livraison, annulation et/ou changement de produits, annulation et/ou changement d'adresse de livraison) ne sera possible dans un délai de cinq (5) jours ouvrables avant la date d'expédition prévue à la signature du devis par le client.

Pour votre entière satisfaction, il est conseillé de passer vos commandes de fin d'année avant le 30 novembre 2025.

6.1.2. Le client est responsable des mentions relatives au nom et à l'adresse du destinataire qui doivent être précises, exactes et complètes (code de la porte, étage, téléphone...) pour permettre une livraison dans les conditions normales. La Maison du Chocolat ne pourra être tenue responsable d'un retour de livraison dû à une erreur d'adresse ou à une impossibilité de livrer à l'adresse indiquée en cas d'absence du destinataire.

Les numéros de téléphone des destinataires peuvent éventuellement être utilisés par nos transporteurs s'ils ont des difficultés à livrer (code porte manquant, numéro de rue erroné, nom de contact incorrect...) mais en aucun cas ces numéros ne sont utilisés pour s'assurer de la présence du destinataire avant la livraison.

Aucun appel avant la livraison ne pourra être fait. Les délais de livraison, exprimés en jours ouvrés pour une prise en charge du lundi au vendredi de 9h à 18h (hors jours fériés), sont communiqués à titre indicatif uniquement, et en aucun cas garantis par La Maison du Chocolat. Ils dépendent du pays destinataire, de la période de l'année et du service choisi par le client commanditaire.

Pour les livraisons à destination des pays hors UE, les taxes et droits de douane éventuels sont acquittés par La Maison du Chocolat et refacturés au Client (estimation communiquée dans le devis).

En cas d'erreur dans le libellé des coordonnées de livraison, de refus de marchandise conforme à la livraison par le destinataire ou d'absence du destinataire, La Maison du Chocolat ne pourra être tenue responsable de l'impossibilité de livrer la commande. La commande sera considérée comme honorée par La Maison du Chocolat et son paiement dû par le Client. La Maison du Chocolat prendra contact avec le client pour organiser, selon le souhait du client, une nouvelle commande aux frais du client incluant les frais de port et le prix du produit.

6.1.3. ATTENTION : Les commandes indiquant une adresse en boîte postale (BP), case postale et/ou cedex ne pourront être prises en compte. Seules les commandes spécifiant une adresse de livraison physique pourront être livrées.

6.1.4. EN CAS D'ABSENCE DU DESTINATAIRE OU D'UNE PERSONNE POUVANT PRENDRE POSSESSION DES PRODUITS, LE TRANSPORTEUR DEPOSERA, selon le transporteur sélectionné, UN AVIS DE PASSAGE à l'adresse de livraison indiquée par le client.

6.1.5. Nos ateliers de préparation des commandes se trouvent à l'adresse suivante : La Maison du Chocolat - 41, rue Paul Lescop - 92000 NANTERRE.

Exceptionnellement, l'une des boutiques parisiennes pourra être chargée de la préparation et de l'expédition de la commande avec les frais de port afférents à l'expédition de cette commande.

6.1.6 La Maison du Chocolat ne peut être tenue responsable si le produit n'a pas été livré pour les causes suivantes : force majeure telle que définie par les tribunaux et catastrophes naturelles.

6.2. Délais de livraison

Le délai de livraison indiqué sur le devis définitif signé par le client sera garanti sous réserve de la réception :

- du règlement. Une facture d'acompte pourra être adressée au client sur demande.
- des informations exhaustives et fiables concernant les coordonnées de livraisons.
- des cartes et/ou messages à joindre à l'expédition.

6.2.1. La date de livraison proposée est garantie selon le mode de livraison sélectionné, sauf dans le cas des causes suivantes :

- cas de force majeure,
- grève des transporteurs,
- intempéries,
- fortes chaleurs dans certaines zones géographiques,
- adresse de livraison imprécise, inexacte et incomplète,

• absence de personne destinataire de la commande au moment de la livraison.

6.2.2 Nos transporteurs ne livrent pas les samedis et dimanches ni jours fériés.

6.3. Pays livrables

La Maison du Chocolat livre les pays suivants :

- France, Monaco
- Zone UE : Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, Grèce, Hongrie, Irlande, Italie, Lettonie, Luxembourg, Malte, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République Tchèque, Roumanie, Slovaquie, Slovénie, Suède.
- Hors UE : Andorre, Canada, Islande, Liechtenstein, Norvège, Royaume-Uni, Suisse.

VII. Transfert de propriété – transfert de risques

7.1. Le transfert de propriété des produits au profit du client ne prend effet qu'après livraison de la commande chez le destinataire, sous réserve de réception de la totalité du règlement.

7.2. La Maison du Chocolat assure les risques de perte et de détérioration des produits jusqu'à la livraison desdits produits au destinataire, sous réserve d'adresse de livraison du destinataire précise, exacte et complète. Le transfert des risques se fait donc à partir du moment où le destinataire a accusé réception des produits dans le délai des cinq (5) jours après la date du 1er passage.

VIII. Réclamations - Litiges

8.1. Les réclamations ou contestations seront toujours reçues avec une bienveillance attentive, la bonne foi étant toujours présumée chez celui qui prend le peine d'exposer le litige.

8.2. A la réception des produits, le client doit s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Les dommages éventuels doivent faire l'objet de réserves précises, datées et signées, indiquées sur le bordereau de livraison du transporteur.

8.3. Toute réclamation devra être faite dans un délai maximum de trois (3) jours après réception de la commande, au Service Clients de La Maison du Chocolat :

- Soit par courrier : La Maison du Chocolat, Service Clients - 41, rue Paul Lescop - 92000 NANTERRE - FRANCE

- Soit par email via le formulaire situé dans la rubrique « Contact » de notre site internet lamaisonduchocolat.fr

- Soit par téléphone du lundi au vendredi de 9h à 17h au 01 55 51 83 18.

Passé ce délai, aucune réclamation ne sera prise en compte.

8.4. Cette réclamation devra être motivée et accompagnée des justificatifs du préjudice subi (lettre de transport, photo du colis reçu...). Après l'analyse et en cas d'acceptation de la réclamation par La Maison du Chocolat, le renvoi du produit commandé initialement sera proposé au client aux frais de La Maison du Chocolat.

8.5 Tout litige relatif aux ventes régies par les présentes conditions générales sera porté, à défaut de règlement à l'amiable, devant le Tribunal de Commerce de Nanterre (France).

En cas de litige, le Client s'adressera en priorité au Service Client de LA MAISON DU CHOCOLAT afin de le résoudre à l'amiable. En cas d'échec de cette démarche, le client peut recourir au service de médiation en ligne du CMAP (Centre de médiation et d'arbitrage de Paris) accessible à l'adresse URL : <http://www.cmap.fr/> ou à l'adresse postale : CMAP (Service Médiation de la Consommation) - 39 avenue Franklin D. Roosevelt - 75008 Paris.

Pour que la saisine du CMAP soit recevable, cette dernière doit comporter : Vos coordonnées postales, email et téléphoniques ainsi que les nom et adresse complets de notre société, un exposé succinct des faits, et la preuve des démarches préalables effectuées.

Conformément aux règles applicables à la médiation, il est rappelé qu'un litige de consommation doit être confié préalablement par écrit au Service Client de LA MAISON DU CHOCOLAT avant toute demande de médiation auprès du CMAP.

Ne peuvent faire l'objet d'une revue par le médiateur les litiges pour lesquels, la demande est manifestement infondée ou abusive, ou ont été précédemment examinés ou est en cours d'examen par un autre médiateur ou par un tribunal, ou si le consommateur a introduit sa demande auprès du médiateur dans un délai supérieur à un an à compter de sa réclamation écrite auprès de LA MAISON DU CHOCOLAT ou si le litige n'entre pas dans le champ de compétence du médiateur, ou enfin si le consommateur ne justifie pas avoir tenté, au préalable, de résoudre son litige directement auprès de LA MAISON DU CHOCOLAT par une réclamation écrite selon les modalités prévues, le cas échéant, dans le contrat.

IX. Retours

Les retours produits ne sont possibles que lorsque la responsabilité de La Maison du Chocolat ou celle du transporteur est engagée (erreur de préparation de commande, erreur de livraison (horaires ou adresses non respectés), conditions de livraison défectueuses, vice apparent ou de

non-conformité des produits livrés.

9.1. Tout retour de produit doit faire l'objet d'un accord formel entre La Maison du Chocolat et le client et être retourné dans les trois (3) jours suivant l'accord. Passé ce délai, aucun retour ne pourra être pris en compte.

9.2. Toute reprise acceptée par La Maison du Chocolat, dans le cas d'un vice apparent ou de non-conformité des produits livrés, qui sera constaté par La Maison du Chocolat, permettra au client d'obtenir le remplacement gratuit ou la restitution d'un avoir à son profit, à l'exclusion de toute autre indemnité ou dommages et intérêts.

X. Droit d'accès et de rectification

Le client dispose d'un droit d'accès et de rectification sur les données nominatives qu'il a fournies lors de sa commande, en écrivant à La Maison du Chocolat, 41, rue Paul Lescop, Service Commercial Entreprises, 92000 NANTERRE. Sauf opposition de la part du client, La Maison du Chocolat pourra utiliser les adresses e-mail pour adresser des messages sur les produits et services de La Maison du Chocolat.

Réserves

La Maison du Chocolat se réserve la possibilité de modifier les produits présentés dans les compositions regroupant plusieurs objets et produits afin de garantir leur bonne tenue lors du transport et ceci, dans le strict respect de leur qualité et de leur prix. Les photographies ne sont pas contractuelles. La Maison du Chocolat n'est pas responsable des retards ou impossibilités de livrer imputables à un cas de force majeure reconnue comme tel par la jurisprudence.

XI. Garanties

La DLUO (date limite d'utilisation optimale) de nos chocolats est indiquée sous chaque coffret. Afin d'apprécier au mieux nos chocolats, nous vous conseillons de choisir la date de livraison la plus proche de votre date de consommation.

La Maison du Chocolat garantit la qualité et la fraîcheur de ses produits sous réserve de les conserver dans un endroit frais (entre 14 et 18°C) et sec, à l'abri de la lumière dans son emballage d'origine.

XII. Interdictions

Le client ne doit en aucun cas revendre les produits qui sont exclusivement destinés à sa consommation personnelle ou à celle de la personne destinataire de sa commande, sauf autorisation spéciale de La Maison du Chocolat.

XIII. Protection des données personnelles

Dans le cadre de la relation commerciale les unissant, chaque Partie (La Maison du Chocolat et le Client) est destinataire des données à caractère personnel de l'autre Partie.

Chacune des Parties est responsable du traitement à l'égard de ces données à caractère personnel qu'elle a collectées et échangées lors de l'exécution de la relation commerciale.

Les Parties reconnaissent l'importance de réaliser un traitement des données à caractère personnel conforme aux dispositions du règlement 2016/679 du 27 Avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel, à la libre circulation de ces données et aux dispositions légales et réglementaires nationales et européennes (RGPD). Une Partie ne pourra pas être tenue responsable du manquement aux obligations auxquelles l'autre Partie était astreinte à titre personnel. Les données à caractère personnel sont destinées aux Parties, et ne sont en aucun cas destinées à être vendues, données ou louées à des tiers, sauf obligation légale ou judiciaire enjoignant le responsable du traitement de le faire. S'agissant des données traitées par La Maison du Chocolat, elles sont hébergées en Union Européenne. Ces données sont conservées par La Maison du Chocolat pendant toute la durée de la relation commerciale et pendant les 3 ans qui suivent la fin de la relation commerciale au titre de l'archivage, à l'exception de celles figurant sur nos documents comptables (devis, bons de commandes, bons de livraison, factures...) pour lesquels la durée de conservation légale et fiscale est de 10 ans. S'agissant des données traitées par le Client, leur lieu d'hébergement et la durée de conservation est communiquée par le Client à La Maison du Chocolat à la demande de celle-ci. Les Parties se portent fort, au sens de l'article 1204 du Code civil, du respect, par leurs préposés, dirigeants, actionnaires et éventuels sous-traitants, de l'ensemble des obligations qui précèdent. Les Parties s'engagent à coopérer avec l'autorité de contrôle nationale compétente, soit la CNIL pour la France, et à lui communiquer toute information qu'elle pourrait demander dans ce cadre.



CONTACTS

SERVICE COMMERCIAL ENTREPRISES

commercial@lamaisonduchocolat.com
Tél. : +33 (0)1 55 51 83 15

www.lamaisonduchocolat.com



BOUTIQUES

SAINT-HONORÉ

225 rue du Faubourg Saint-Honoré
Paris 8^e

MADELEINE

8 boulevard de la Madeleine
Paris 9^e

MONTAIGNE

52 rue François 1^{er}
Paris 8^e

VICTOR HUGO

120 avenue Victor Hugo
Paris 16^e

SAINT-GERMAIN

19 rue de Sèvres
Paris 6^e

MARAIS

14 rue de Bretagne
Paris 3^e

CARROUSEL DU LOUVRE

99 rue de Rivoli
Paris 1^{er}

MONTPARNASSE

17 boulevard de Vaugirard
Paris 15^e

SAINT LAZARE

1 cour de Rome
Paris 8^e