



LA MAISON DU CHOCOLAT
PARIS



2024

COLLECTION

2025

SOMMAIRE

SERVICES DÉDIÉS	3
ARTISANAT VIVANT	4
NOS ENGAGEMENTS	6
PERSONNALISATION	8
PÂQUES PAR NATURE	10
COFFRETS ICONIQUES	24
PRALINÉS SIGNATURE	26
TRUFFES FONDANTES	28
INNOVATIONS CHOCOLAT	30
FRIANDISES À CROQUER	32
PAUSE SNACKING	34
TABLETTES DÉMENTES & EXPERTES	36
CADEAUX D'EXCEPTION	38
RECETTES	42
TARIFS	44
CONTACT & BOUTIQUES	47

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).



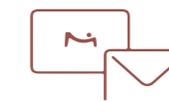
OFFRES EXCLUSIVES

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.

ARTISANAT VIVANT

CHOCOLATIER,
C'EST AVANT TOUT UN MÉTIER
VIVANT.

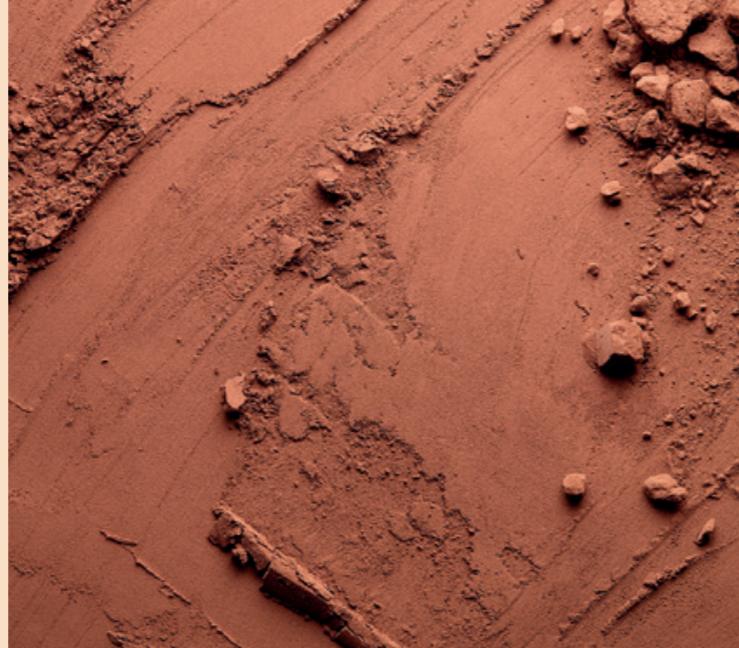
Ce métier d'artisan, **nous l'exerçons avec exigence.** Jour après jour, nous transformons la matière avec **amour, patience et rigueur**, célébrant **la beauté et l'excellence** du geste cent fois répété. Nous choisissons **les plus belles origines** de cacao pour révéler un goût signature fin et équilibré. Nous habitons une **maison pleine de vie**, incarnée par un collectif d'artisans, **où savoir-faire, créativité et enthousiasme cohabitent joyusement.** Nous nous engageons pour les générations à venir dans un **esprit de partage, d'éthique, naturellement concerné.** Nous questionnons les certitudes au nom d'un **plaisir toujours renouvelé.** Ainsi, chaque jour, **nous cultivons le beau et le bon** pour que le simple plaisir chocolat se pare d'un supplément d'âme.



NOS ENGAGEMENTS

NOUS SÉLECTIONNONS LES CACAOS LES PLUS FINS DU MONDE, 100% TRACÉS DONT 90% 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 ou en Belgique. 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**.



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**.



COFFRETS HABILLÉS SUR-MESURE

Ajoutez une carte personnalisée à vos envois et habillez vos coffrets d'un fourreau, d'une étiquette ou d'un ruban personnalisés aux couleurs et au logo de votre Maison.



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 B.A.T.*



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 B.A.T.*



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 B.A.T.
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 B.A.T.*

CHOCOLATS PERSONNALISÉS

Remerciez, célébrez ou annoncez avec un message gourmand tout en chocolat.



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

16 pièces – 138 g – 34,12 € ht – 36 € ttc

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



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.

16 pièces – 138 g – 36,02 € ht – 38 € ttc

*Min. de commande : 100 coffrets.
Délai : 3 à 4 semaines après validation du B.A.T.*

**Surprenez vos clients et collaborateurs :
ajoutez votre logo sur nos chocolats.**



Couleurs de personnalisation possibles :



Colorants 100 % naturels

*Min. de commande sur demande en fonction du coffret sélectionné.
Délai : 3 à 5 semaines.*

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.*



PÂQUES par Nature

Nature, allure, sculpture. Au royaume du désirable, les belles heures de Pâques affichent une élégance minimaliste.

Un printemps de mille-fleurs champêtres dissimule des silhouettes chocolat facettées, du plus bel effet. Parmi elles un œuf géant. À sa suite, œufs et lapins sculptés, pareils à des cubes façonnés de mille carrés, nous donnent à croquer toutes les facettes du chocolat.

À l'évidence, c'est du Nicolas Cloiseau : une finesse, du mouvement, une transparence signature, qui manie le chocolat sans contrainte, lui faisant exprimer autre chose que ce qu'il dit ailleurs. Un mélange d'élégance et de simplicité qui ne cède rien à la gourmandise. Pâques est là, on s'en fait une joie.




LA MAISON
DU CHOCOLAT
PARIS

ŒUF JARDIN SECRET

Au cœur du jardin secret de Nicolas Cloiseau s'épanouit une nature chocolat luxuriante. Son œuf géant révèle la nature délicate des prémices du printemps.

Dans un mouvement infini, il donne au chocolat toute la finesse et la transparence qu'on lui connaît. Son chocolat cousu main, débordant d'éclat, se plie à l'art du détail et flatte avec panache le printemps qui arrive.

Pièce artistique unique entièrement en chocolat, réalisée à la main, nécessitant une semaine de travail de nos chocolatiers, signée Nicolas Cloiseau et éditée en 10 exemplaires. Assemblée autour d'un œuf central de chocolat noir 56% de cacao, ouvragé de 6500 perforations, renfermant un second œuf de chocolat ivoire 33% de cacao, contenant des coquillages pralinés amande, amande caramélisée et vanille en version noir et lait.

Œuf jardin secret de 6,16kg :
(dim. L 24 cm x l 34 cm x h 48 cm)
2748,82€ HT - 2900€ TTC
Pièce en édition limitée.



ŒUF PÂQUERETTE

À Pâques, Nicolas Cloiseau raconte le goût du chocolat et de l'artisanat de la manière la plus réjouissante et la plus gourmande qu'il soit. Ici son œuf Pâquerette rencontre la fine fleur du savoir-faire Maison.

Entièrement moulé à la main par couches successives de chocolat et de fruits secs, cette demi-coque miroitante de chocolat facetté dissimule un centimètre de pure gourmandise. On croque le chocolat noir masqué de lait et enseveli d'éclats de noisettes torréfiées, purement régressif.

Demi-œuf de chocolat noir tapissé de chocolat au lait et d'éclats de noisettes torréfiées, fermé d'une plaque de chocolat ivoire velours décorée de pâquerettes et recouverte d'une plaque de chocolat noir ouvragé. Garni de coquillages pralinés amande, amande caramélisée et vanille, chocolat noir.

Œuf pâquerette et 17 coquillages pralinés noirs de 450g : (dim. L 10 cm x l 13 cm x h 19,3 cm) - 71,09€ HT - 75€ TTC



LAPIN PÂQUERETTE

Au ras des pâquerettes, un museau pointe son nez dans les fourrés. Une patte par ici, deux oreilles par-là, tout de son naturel désarmant évoque les prémices du printemps.

On fond pour la gourmandise absolue de cette mignonnerie aux grandes oreilles joliment camouflée dans son bosquet de chocolat. Une tablette de chocolat au lait craquant d'amandes caramélisées et de crêpe dentelle aux notes de fruits secs, de caramel et de vanille.

Tablette de chocolat au lait aux amandes caramélisées et à la crêpe dentelle, au caramel et à la vanille de Madagascar.

Lapin pâquerette de 200g :
(dim. L 15,2 cm x l 15,2 cm x h 3,1 cm)
28,33€ HT - 34€ TTC



ŒUFS & LAPINS MAISON

Du printemps et de son renouveau naissent bien des convoitises. Nicolas Cloiseau nous invite à goûter à sa nouvelle élégance chocolat.

Les amateurs apprécieront la silhouette facettée des nouveaux moulagés Maison, les initiés souligneront le chic texturé du damier signature. Les délicats retrouveront le feuilletage subtil du chocolat Maison, les épiqueurs se régaleront des faces intérieures des œufs gourmands. Œufs ou lapins, on craque pour ces nouveaux moulagés culturo Maison qui donnent à croquer toutes les facettes du chocolat.

Les moulagés sont accompagnés de coquillages pralinés caramel et vanille au chocolat au lait ou au chocolat noir. La gamme de moulagés traditionnels est réalisée avec un assemblage des meilleurs crus de cacao, spécialement sélectionnés afin d'offrir le meilleur équilibre des arômes pour satisfaire petits et grands.

La Maison du Chocolat est une des rares maisons à utiliser encore la technique manuelle traditionnelle de superposition des couches de chocolat, garantissant une finesse, un feuilleté et une richesse de goût incomparables.

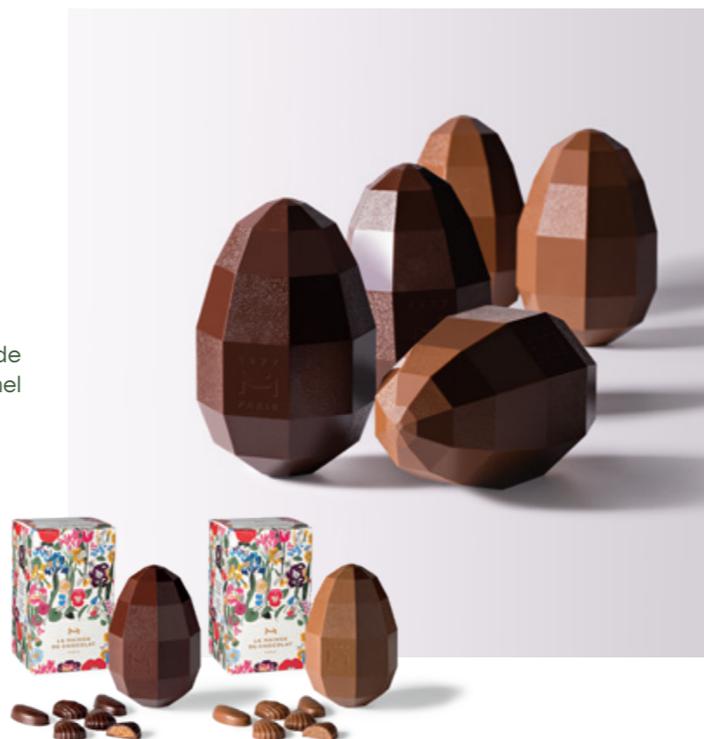
ŒUFS MAISON

Moulages en chocolat accompagnés de 8 coquillages pralinés amande au caramel et vanille.

Pièce de 175g (dim. h 14 cm)

Œuf lait et ses 8 coquillages pralinés chocolat au lait :
29,17€ HT - 35€ TTC

Œuf noir et ses 8 coquillages pralinés chocolat noir :
33,18€ HT - 35€ TTC



LAPINS MAISON

Moulages en chocolat accompagnés de coquillages pralinés amande au caramel et vanille.

Petit lapin lait et ses 4 coquillages pralinés chocolat au lait de 110g :
(dim. h 14 cm) - 23,33€ HT - 28€ TTC

Grand lapin lait et ses 17 coquillages pralinés chocolat au lait de 320g :
(dim. h 21 cm) - 37,50€ HT - 45€ TTC

Grand lapin noir et ses 17 coquillages pralinés chocolat noir de 320g :
(dim. h 21 cm) - 42,65€ HT - 45€ TTC



ŒUFS MAISON GOURMANDS

Entièrement moulés à la main par couches successives de chocolat et de fruits secs, leur feuilletage de textures entretient un goût et une sensation qui cumulent les plaisirs. Car ici, sous leur coquille sage et lisse de chocolat, c'est un centimètre de pure gourmandise qui twist les sensations. Version lactée, on croque la coque de chocolat lait, tapissée de chocolat blond fondant parsemé d'irrésistibles éclats de noix de pécan caramélisées. Côté cacaoté, on craque pour le chocolat noir, masqué de lait et enseveli d'éclats de noisettes torréfiées, purement régressif.

Pièce de 320g (dim. h 14 cm)

Œuf gourmand lait et ses 8 coquillages pralinés chocolat au lait :
47,50€ HT - 57€ TTC

Œuf gourmand noir et ses 8 coquillages pralinés chocolat noir :
54,03€ HT - 57€ TTC





ŒUFS COQUILLES

Tel un « œuf coque » à écarter, l'Œuf Coquille nous rappelle la gourmandise des plaisirs simples. L'Œuf Coquille Praliné, sous la véritable coquille d'œuf, laisse découvrir une fine couverture de chocolat au lait renfermant du praliné amande/noisette au caramel très cuit, dévoilant des notes de fruits secs caramélisés et des inclusions de noisettes hachées.

L'Œuf Coquille Ganache nous rappelle toute la subtilité chocolat de l'ADN Maison. Imaginez sous une véritable coquille d'œuf, une fine couverture de chocolat noir renfermant une ganache de chocolat souple et soyeuse pure origine Pérou 63% de cacao aux notes de fruits noirs. On aime l'intensité chocolat, le fondant incomparable et la longueur en bouche signature. À découper, ou à déguster à la petite cuillère.

Œuf Coquille Praliné : véritable coquille d'œuf garnie de praliné amande/noisette au chocolat noir et aux inclusions de noisettes hachées.

Œuf Coquille Ganache : véritable coquille d'œuf garnie de ganache de chocolat noir pure origine Pérou 63% de cacao.

Œuf coquille praliné de 60g :
12,32€ HT - 13€ TTC

Œuf coquille ganache de 60g :
12,32€ HT - 13€ TTC

Boîte de 4 œufs coquilles pralinés de 240g :
35,07€ HT - 37€ TTC



ŒUF BOUCHÉE

Dans un geste chocolat pensé pour cajoler petits et grands amateurs, l'Œuf Bouchée, en version cacahuète est une pirouette pascalienne toute trouvée. On aime cette bouchée fondante de praliné à la fleur de sel enrobée de chocolat soufflé, son centimètre de pure gourmandise au cœur praliné est un rendez-vous obligé de la chasse aux œufs.

Œuf Bouchée Cacahuète : bouchée de praliné au chocolat au lait 37% à la cacahuète, noir 56%.

Pièce de 55 g :
(dim. L 12,1 cm x l 12,6 cm x h 1,6 cm)
14,17€ HT - 17€ TTC

Habillé aux couleurs de Pâques, le décor croquant de chocolat contraste avec l'extrême fondant intérieur. Tirez les oreilles de votre bouchée préférée.



COQUILLAGES & PETITS ŒUFS

COQUILLAGES MAISON

COQUILLAGES PRALINÉS

À Pâques fondez pour nos coquillages pralinés amande aux notes de caramel et vanille.

Étui de coquillages pralinés assortis de 150g - 17,06€ HT - 18€ TTC

Étui de coquillages praliné assortis de 250g - 26,54€ HT - 28€ TTC

COQUILLAGES CHOCOLATÉS

Assortiment de chocolats au lait et chocolats noirs.

Étui de coquillages assortis de 150g - 14,22€ HT - 15€ TTC



PETITS ŒUFS PRALINÉS

Parce que Pâques est fait de chasse aux œufs et de gourmandises, nous fondons de plaisir avec nos délicieuses friandises.

Tube 7 œufs pralinés assortis de 50g - 9,48€ HT - 10€ TTC

Étui d'œufs pralinés assortis de 150g - 17,06€ HT - 18€ TTC

Étui d'œufs pralinés assortis de 250g - 26,54€ HT - 28€ TTC

COFFRETS CRAQUANTS

Assortiment de coquillages, œufs pralinés et de noisettes enrobées assorties.

300g - 37,91€ HT - 40€ TTC

603g - 75,83€ HT - 80€ TTC





COFFRETS

ICONIQUES

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 – 34,12 € ht – 36 € ttc
- 40 pièces assorties ou uniquement noir – de 275 g à 280 g – 52,13 € ht – 55 € ttc
- 60 pièces assorties ou uniquement noir – de 415 g à 420 g – 76,78 € ht – 81 € ttc
- 84 pièces assorties ou uniquement noir – de 580 g à 588 g – 108,06 € ht – 114 € ttc
- 112 pièces assorties – 785 g – 142,18 € ht – 150 € ttc
- 144 pièces assorties – 1 000 g – 180,09 € ht – 190 € 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 – 5,21 € ht – 5,5 € ttc
- 6 pièces – 42 g – 11,37 € ht – 12 € ttc
- 10 pièces – 72 g – 17,06 € ht – 18 € ttc
- 16 pièces – 112 g – 23,70 € ht – 25 € ttc

*Nos produits sont fragiles, consultez leur date limite d'utilisation optimale en fin de catalogue.
L'assortiment des chocolats dans nos coffrets peut être amené à être modifié, le poids net de chocolats sera garanti.
Toutes nos ganaches sont garanties sans alcool. Sous réserve de disponibilité au moment de la commande.*



PRALINÉS

SIGNATURE

Aussi craquants que gourmands, **les pralinés signature Maison** allient le goût incomparable des notes de fruits secs intenses **mêlés 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 – 5,21 € ht – 5,5 € ttc
- 6 pièces – 44 g – 11,37 € ht – 12 € ttc
- 16 pièces – 116 g – 24,17 € ht – 25,5 € ttc
- 24 pièces – 176 g – 36,02 € ht – 38 € ttc
- 40 pièces – 296 g – 54,50 € ht – 57,50 € ttc



LE COFFRET ROCHERS

Assortiment gourmand de 24 rochers pralinés aux éclats d'amandes torréfiées, finement enrobés de chocolat noir ou lait.

24 pièces – 185 g – 36,02 € ht – 38 € ttc



LES COFFRETS CRAQUANTS

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

Env. 15 pièces – 100 g – 18,96 € ht – 20 € ttc
Env. 45 pièces – 240 g – 40,76 € ht – 43 € ttc



LES COFFRETS CARRÉS DÉMENTS

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

16 pièces – 124 g – 29,17 € ht – 35 € ttc
36 pièces – 285 g – 47,50 € ht – 57 € ttc



LE COFFRET GOURMANDISES

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

Quatre recettes gourmandes à croquer.

20 pièces – 155 g – 32,50 € ht – 39 € ttc

*Nos produits sont fragiles, consultez leur date limite d'utilisation optimale en fin de catalogue.
L'assortiment des pralinés dans nos coffrets peut être amené à être modifié, le poids net sera garanti.
Tous nos pralinés sont garantis sans alcool. Sous réserve de disponibilité au moment de la commande.*



TRUFFES

FONDANTES

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 – 5,21 € ht – 5,5 € ttc
 Env. 13 pièces – 90 g – 17,54 € ht – 18,5 € ttc
 Env. 34 pièces – 245 g – 47,39 € ht – 50 € ttc
 Env. 52 pièces – 400 g – 74,88 € ht – 79 € 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 – 19,43 € ht – 20,50 € ttc
 Env. 34 pièces – 245 g – 49,29 € ht – 52 € ttc



LES TRUFFES FINE CHAMPAGNE

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 – 49,29 € ht – 52 € ttc

*Nos produits sont fragiles, consultez leur date limite d'utilisation optimale en fin de catalogue.
 L'assortiment des Truffés dans nos coffrets peut être amené à être modifié, le poids net de chocolats sera garanti.
 Toutes nos Truffés sont garanties sans alcool, exceptées les Truffés Fine Champagne. Sous réserve de disponibilité au moment de la commande.*



INNOVATIONS

CHOCOLAT

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.

Printemps/Été



LES COFFRETS 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

*Printemps/Été - Disponible de mai à septembre.
Automne/Hiver - Disponible d'octobre à avril.*



Automne/Hiver



LE COFFRET NATURELLEMENT FRUIT

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

16 pièces - 105 g - 27,49 € ht - 29 € ttc



Nicolas Cloiseau

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



FRIANDISES

À CROQUER

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 – 17,06 € ht – 18 € ttc



LES AVELINAS

Noisettes croquantes finement enrobées de chocolat noir et lait.

Env. 36 pièces – 110 g – 17,06 € ht – 18 € 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 – 25,12 € ht – 26,50 € 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 € ht – 18 € ttc



LA PÂTE À TARTINER CHOCO DÉMENTE

Délice de pâte à tartiner à la noisette.

280 g – 15,17 € ht – 16 € ttc

Photo non contractuelle.



LES COFFRETS ORANGETTES

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

Env. 15 pièces – 50 g – 16,11 € ht – 17 € ttc

Env. 60 pièces – 230 g – 43,60 € ht – 46 € ttc



LE SEAU GOURMAND

Étui 3 Carrés Déments 23 g

Pâte à Tartiner Choco Démente 280 g

Étui Choco Sticks Praliné 55 g – Amuse Barre Noir 54 g

Amuse Barre Lait 50 g – Coffret Praliné 14 g

Fermé : 60 € ht – 72 € ttc

*Nos produits sont fragiles, consultez leur date limite d'utilisation optimale en fin de catalogue.
L'assortiment des Friandises dans nos coffrets peut être amené à être modifié, le poids net de chocolats sera garanti.
Toutes nos friandises sont garanties sans alcool. Sous réserve de disponibilité au moment de la commande.*



PAUSE

SNACKING

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 Équilibré 66 %.
1 pièce – 5 g – 0,45 € ht – 0,47 € ttc
Vendu en boîte de 200 pièces.



L'ÉTUI 20 CARRÉS EXPERTS

Étui garni de 20 carrés Noir Équilibré 66 %.
20 pièces – 100 g – 15,17 € ht – 16 € ttc



L'ÉTUI 1 CARRÉ DÉMENT

Étui garni d'un carré Tapage Noisettes.
1 pièce – 8 g – 1,71 € ht – 1,80 € ttc



L'ÉTUI 3 CARRÉS DÉMENTS

Étui garni de 3 carrés Tapage Noisettes, Cavale Fruits Secs et Pécan Blondinet.
3 pièces – 23 g – 4,55 € ht – 4,80 € ttc



LES AMUSE BARRES

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 – 5,83 € ht – 7 € ttc
1 pièce Noir – 54 g – 5,83 € ht – 7 € ttc



LES CHOCO STICKS

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 – 7,50 € ht – 9 € ttc
6 pièces Rocher Craquant – 60 g – 7,50 € ht – 9 € ttc

*Nos produits sont fragiles, consultez leur date limite d'utilisation optimale en fin de catalogue.
Tous nos produits sont garantis sans alcool. Sous réserve de disponibilité au moment de la commande.*



TABLETTES

DÉMENTES & EXPERTES

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

LES TABLETTES DÉMENTES



PASSION VIBRANTE

Passion sur chocolat noir aux éclats de crêpes dentelle.
94 g – 10,83 € ht – 13 € ttc



BLANC FRISSONNANT

Chocolat blanc au riz soufflé.
78 g – 10,83 € ht – 13 € ttc



NOISETTES DÉMENTES

Chocolat au lait et noisettes entières caramélisées.
108 g – 10,83 € ht – 13 € ttc



PÉCAN BLONDINET

Chocolat blanc caramélisé sur chocolat au lait aux éclats de noix de pécan.
97 g – 10,83 € ht – 13 € ttc



TAPAGE NOISETTES

Chocolat noir sur chocolat au lait aux éclats de noisettes.
97 g – 10,83 € ht – 13 € ttc



CAVALE FRUITS SECS

Chocolat noir aux éclats de fruits secs : amandes, noisettes et pistaches.
100 g – 12,32 € ht – 13 € ttc

LES TABLETTES EXPERTES



LAIT MUSCLÉ 39 %
Lacté / Chocolaté.
80 g – 7,50 € ht – 9 € ttc



NOIR ROBUSTE 80 %
Cacaoté / Boisé.
80 g – 8,53 € ht – 9 € ttc



NOIR ÉQUILIBRÉ 70 %
Chocolaté / Grillé.
80 g – 8,53 € ht – 9 € ttc



GHANA CAPTIVANT 68 %
Rond / Épicé.
80 g – 8,53 € ht – 9 € ttc



ÎLE DE GRENADE SUBTIL 65 %
Notes végétales / Doux.
80 g – 8,53 € ht – 9 € ttc

Nos produits sont fragiles, consultez leur date limite d'utilisation optimale en fin de catalogue. Toutes nos tablettes sont garanties sans alcool. Sous réserve de disponibilité au moment de la commande.



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 42 g
 Coffret Pralinés 44 g
 Tablette Ghana Captivant 68 % 80 g
 Fermée : 43,60 € ht – 46 € ttc
 Ouverte : 44,55 € ht – 47 € ttc



LA BOÎTE CHAPEAU CHIBERTA

Champagne Bollinger « Spéciale Cuvée » 75 cl*
 Coffret Attentions 112 g
 Fermée : 90 € ht – 108 € ttc



LA BOÎTE CHAPEAU ABYSSINIE

Coffret Craquant 100 g
 Coffret Attentions 72 g
 Coffret Pralinés 116 g
 Étui Amandas 120 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 Fine Champagne. Sous réserve de disponibilité au moment de la commande.



LA BOÎTE CHAPEAU MARACUJA

Coffret Maison assorti 168 g
 Coffret Pralinés 44 g
 Coffret Truffes Parfumées 84 g
 Tablette Ghana Captivant 68 % 80 g
 Étui Amandas 120 g
 Étui Avelinas 110 g

Fermée : 131,75 € ht – 139 € ttc
 Ouverte : 136,49 € ht – 144 € ttc

LA BOÎTE CHAPEAU PALMIRA

Coffret Truffes Parfumées 245 g
 Coffret Maison assorti 280 g
 Étui Amandas 120 g
 Étui Avelinas 110 g
 Coffret Naturellement Fruit 105 g
 Coffret Rochers 185 g
 Coffret Pralinés 116 g
 Coffret Craquant 240 g

Fermée : 310,90 € ht – 328 € ttc
 Ouverte : 321,33 € ht – 339 € ttc



LA BOÎTE CHAPEAU CARACAS

Coffret Maison assorti 168 g
 Coffret Gourmandises 155 g
 Coffret Craquant 240 g
 Tablette Pécan Blondinet 97 g
 Étui Avelinas 110 g
 Étui Carrés Experts 100 g
 Pâte à Tartiner 280 g
 Thé Palais des Thés « Montagne Bleue » 100 g

Fermée : 198,33 € ht – 238 € ttc
 Ouverte : 205,83 € ht – 247 € ttc



LA BOÎTE CHAPEAU AKOSOMBO

Coffret Maison assorti 785 g
 Coffret Gourmandises 155 g
 Coffret Truffes Fine Champagne 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
 Ouverte : 468,33 € ht – 562 € ttc



LA BOÎTE CHAPEAU SALVADOR

Coffret Pralinés 176 g
 Coffret Truffes Parfumées 84 g
 Tablette Cavale Fruits Secs 100 g
 Étui Amandas 120 g
 Étui Orangettes 145 g
 Coffret Maison Assorti 168 g
 Coffret Craquant 240 g

Fermée : 218,96 € ht – 231 € ttc
 Ouverte : 226,54 € ht – 239 € 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 Truffes Fine Champagne. 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 pécanes aux éclats de noix de pécan caramélisées.



PRALINÉ GRAINE DE COURGE

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



PRALINÉ MENDIANT

Praliné amandes aux éclats d'amandes caramélisées, de noisettes et pistaches torréfiées 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 torréfiées.



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, 16 pièces	138 g	34,12	36	5,5%	8 à 26 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
Coffret Maison Plaque Message personnalisé, 16 pièces	138 g	36,02	38	5,5%	8 à 26 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
PAGES 10-23 – PÂQUES PAR NATURE						
Œuf Jardin Secret	6 160 g	2 748,82	2 900	5,5%	04/05/2025	24 x 34 x 48 cm
Lapin Pâquerette Lait	200 g	28,33	34	20,0%	04/05/2025	15,2 x 15,2 x 3,1 cm
Œuf Pâquerette Noir	450 g	71,09	75	5,5%	04/05/2025	10 x 13 x 19,3 cm
Œuf Bouchée Cacahuète	55 g	14,17	17	20,0%	04/05/2025	12,1 x 12,6 x 1,6 cm
Coffret Craquant	300 g	37,91	40	5,5%	04/05/2025	15,3 x 12,0 x 4,5 cm
Coffret Craquant	603 g	75,83	80	5,5%	04/05/2025	22,5 x 15,2 x 4,5 cm
Œuf Coquille Praliné	60 g	12,32	13	5,5%	04/05/2025	5,3 x 5,3 x 7,1 cm
Œuf Coquille Ganache	60 g	12,32	13	5,5%	8 à 26 jours	5,3 x 5,3 x 7,1 cm
4 Œufs Coquilles Pralinés	240 g	35,07	37	5,5%	04/05/2025	10,3 x 10,3 x 6,9 cm
Moulage Lapin Maison Lait	110 g	23,33	28	20,0%	04/05/2025	8,5 x 8,5 x 16,7 cm
Moulage Lapin Maison Lait	320 g	37,50	45	20,0%	04/05/2025	12,3 x 12,3 x 23,3 cm
Moulage Lapin Maison Noir	320 g	42,65	45	5,5%	04/05/2025	12,3 x 12,3 x 23,3 cm
Moulage Œuf Maison Lait	175 g	29,17	35	20,0%	04/05/2025	10 x 10 x 17,1 cm
Moulage Œuf Maison Noir	175 g	33,18	35	5,5%	04/05/2025	10 x 10 x 17,1 cm
Moulage Œuf Maison Gourmand Lait	320 g	47,50	57	20,0%	04/05/2025	10 x 10 x 17,1 cm
Moulage Œuf Maison Gourmand Noir	320 g	54,03	57	5,5%	04/05/2025	10 x 10 x 17,1 cm
Coquillages Pralinés	150 g	17,06	18	5,5%	04/05/2025	6,7 x 6,7 x 6,7 cm
Coquillages Pralinés	250 g	26,54	28	5,5%	04/05/2025	7,8 x 7,8 x 7,8 cm
Coquillages Chocolatés	150 g	14,22	15	5,5%	04/05/2025	6,7 x 6,7 x 6,7 cm
Petits Œufs Pralinés	50 g	9,48	10	5,5%	04/05/2025	15,3 x 2,5 x 2,5 cm
Petits Œufs Pralinés	150 g	17,06	18	5,5%	04/05/2025	6,7 x 6,7 x 6,7 cm
Petits Œufs Pralinés	250 g	26,54	28	5,5%	04/05/2025	7,8 x 7,8 x 7,8 cm
PAGES 24-25 – COFFRETS ICONIQUES						
Coffret Maison assorti, ou uniquement noir ou lait, 24 pièces	168 g	34,12	36	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	52,13	55	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	76,78	81	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	108,06	114	5,5%	8 à 26 jours	27,9 x 18 x 3,3 cm
Coffret Maison assorti, 112 pièces	785 g	142,18	150	5,5%	8 à 26 jours	31,4 x 21,3 x 3,3 cm
Coffret Maison assorti, 144 pièces	1 000 g	180,09	190	5,5%	8 à 26 jours	35,5 x 23,9 x 3,3 cm
Les Attentions, 2 pièces	13 g	5,21	5,5	5,5%	8 à 26 jours	6,6 x 4 x 2,3 cm
Les Attentions, 6 pièces	42 g	11,37	12	5,5%	8 à 26 jours	8,1 x 6,6 x 3,3 cm
Les Attentions, 10 pièces	72 g	17,06	18	5,5%	8 à 26 jours	10,8 x 10,8 x 2,5 cm
Les Attentions, 16 pièces	112 g	23,70	25	5,5%	8 à 26 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
PAGES 26-27 – PRALINÉS SIGNATURES						
Coffret Pralinés, 2 pièces	14 g	5,21	5,5	5,5%	8 à 54 jours	6,6 x 4 x 2,3 cm
Coffret Pralinés, 6 pièces	44 g	11,37	12	5,5%	8 à 54 jours	8,1 x 6,6 x 3,3 cm
Coffret Pralinés, 16 pièces	116 g	24,17	25,5	5,5%	8 à 54 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
Coffret Pralinés, 24 pièces	176 g	36,02	38	5,5%	8 à 54 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
Coffret Pralinés, 40 pièces	296 g	54,50	57,50	5,5%	8 à 54 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
Coffret Rochers, 24 pièces	185 g	36,02	38	5,5%	8 à 54 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
Coffret Craquant, 15 pièces	100 g	18,96	20	5,5%	8 à 54 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
Coffret Craquant, 45 pièces	240 g	40,76	43	5,5%	8 à 54 jours	15,9 x 15,9 x 3,3 cm
Coffret Carrés Déments, 16 pièces	124 g	29,17	35	20,0%	8 à 88 jours	15,9 x 15,9 x 3,3 cm
Coffret Carrés Déments, 36 pièces	285 g	47,50	57	20,0%	8 à 88 jours	20,9 x 20,9 x 3,3 cm
Coffret Gourmandises, 20 pièces	155 g	32,50	39	20,0%	8 à 54 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 28-29 – TRUFFES FONDANTES						
Coffret Truffes natures, 2 pièces	13 g	5,21	5,5	5,5%	8 à 26 jours	6,6 x 4 x 2,3 cm
Coffret Truffes natures, env. 13 pièces	90 g	17,54	18,50	5,5%	8 à 26 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
Coffret Truffes natures, env. 34 pièces	245 g	47,39	50	5,5%	8 à 26 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
Coffret Truffes natures, env. 52 pièces	400 g	74,88	79	5,5%	8 à 26 jours	23,9 x 15,1 x 3,3 cm
Coffret Truffes parfumées, env. 12 pièces	84 g	19,43	20,50	5,5%	8 à 26 jours	12,2 x 12,1 x 3,3 cm
Coffret Truffes parfumées, env. 34 pièces	245 g	49,29	52	5,5%	8 à 26 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
Coffret Truffes Fine Champagne, env. 34 pièces	245 g	49,29	52	5,5%	8 à 26 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
PAGES 30-31 – INNOVATIONS CHOCOLAT						
Coffret Initiation Givrée, 16 pièces	80 g	27,49	29	5,5%	8 à 26 jours	13,2 x 13,2 x 2,5 cm
Coffret Naturellement Fruit, 16 pièces	105 g	27,49	29	5,5%	8 à 26 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
PAGES 32-33 – FRIANDISES À CROQUER						
Les Amandas, env. 40 pièces	120 g	17,06	18	5,5%	8 à 54 jours	15,1 x 10,1 x 2 cm
Les Avelinas, env. 36 pièces	110 g	17,06	18	5,5%	8 à 54 jours	15,1 x 10,1 x 2 cm
Les Orangettes, env. 38 pièces	145 g	25,12	26,50	5,5%	8 à 54 jours	15,1 x 10,1 x 2 cm
Les Gourmandises, 9 pièces	65 g	15	18	20,0%	8 à 54 jours	13,6 x 13,2 x 2 cm
Pâte à Tartiner Choco Démente, 1 pièce	280 g	15,17	16	5,5%	8 à 200 jours	8 x 7 cm de diamètre
Coffret Orangettes, env. 15 pièces	50 g	16,11	17	5,5%	8 à 54 jours	8,1 x 6,6 x 3,3 cm
Coffret Orangettes, env. 60 pièces	230 g	43,60	46	5,5%	8 à 54 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
Le Seau Gourmand - Fermé	476 g	60	72	20,0%	8 à 54 jours	14 x 14 x 2,1 cm
PAGES 34-35 – PAUSE SNACKING						
Carré Expert, 1 pièce	5 g	0,45	0,47	5,5%	8 à 200 jours	3,5 x 3,2 x 0,5 cm
Étui Carrés Experts, 20 pièces	100 g	15,17	16	5,5%	8 à 200 jours	6 x 6 x 2 cm
Étui Carré Dément, 1 pièce	8 g	1,71	1,80	5,5%	8 à 88 jours	3,8 x 3,6 x 1 cm
Étui Carrés Déments, 3 pièces	23 g	4,55	4,80	5,5%	8 à 88 jours	10 x 3,3 x 1,3 cm
Amuse Barre Lait, 1 pièce	50 g	5,83	7	20,0%	8 à 90 jours	12,5 x 3 x 2,5 cm
Amuse Barre Noir, 1 pièce	54 g	5,83	7	20,0%	8 à 90 jours	12,5 x 3 x 2,5 cm
Étui Choco Sticks Praliné, 6 pièces	55 g	7,50	9	20,0%	8 à 54 jours	4 x 2,9 x 9 cm
Étui Choco Sticks Rocher Craquant, 6 pièces	60 g	7,50	9	20,0%	8 à 96 jours	4 x 2,9 x 9 cm
PAGES 36-37 – TABLETTES DÉMENTES ET EXPERTES						
Passion Vibrante	94 g	10,83	13	20,0%	8 à 88 jours	9,5 x 17,7 x 2,1 cm
Blanc Frissonnant	78 g	10,83	13	20,0%	8 à 88 jours	9,5 x 17,7 x 2,1 cm
Noisette Démentes	108 g	10,83	13	20,0%	8 à 88 jours	9,5 x 17,7 x 2,1 cm
Pécan Blondinet	97 g	10,83	13	20,0%	8 à 88 jours	9,5 x 17,7 x 2,1 cm
Tapage Noisettes	97 g	10,83	13	20,0%	8 à 88 jours	9,5 x 17,7 x 2,1 cm
Cavale Fruits Secs	100 g	12,32	13	5,5%	8 à 88 jours	9,5 x 17,7 x 2,1 cm
Lait Musclé 39%	80 g	7,50	9	20,0%	8 à 200 jours	16 x 6,8 x 1 cm
Noir Robuste 80%	80 g	8,53	9	5,5%	8 à 200 jours	16 x 6,8 x 1 cm
Noir Équilibré 70%	80 g	8,53	9	5,5%	8 à 200 jours	16 x 6,8 x 1 cm
Ghana Captivant 68%	80 g	8,53	9	5,5%	8 à 200 jours	16 x 6,8 x 1 cm
Île de Grenade Subtil 65%	80 g	8,53	9	5,5%	8 à 200 jours	16 x 6,8 x 1 cm
PAGES 38-41 – CADEAUX D'EXCEPTION						
JOLIKA - Fermée	166 g	43,60	46	5,5%	8 à 26 jours	13 x 13 x 9,2 cm
Ouverte	166 g	44,55	47	5,5%	8 à 26 jours	13 x 13 x 9,2 cm
CHIBERTA - Fermée	862 g	90	108	20,0%	8 à 26 jours	14 x 14 x 2,1 cm
ABYSSINIE - Fermée	408 g	95,73	101	5,5%	8 à 26 jours	15,5 x 15,5 x 15,5 cm
Ouverte	408 g	98,58	104	5,5%	8 à 26 jours	15,5 x 15,5 x 15,5 cm
MARACUJA - Fermée	601 g	131,75	139	5,5%	8 à 26 jours	26,4 x 26,4 x 14,3 cm
Ouverte	601 g	136,49	144	5,5%	8 à 26 jours	26,4 x 26,4 x 14,3 cm
CARACAS - Fermée	1 250 g	198,33	238	20,0%	8 à 26 jours	25,6 x 25,6 x 25,6 cm
Ouverte	1 250 g	205,83	247	20,0%	8 à 26 jours	25,6 x 25,6 x 25,6 cm
SALVADOR - Fermée	1 033 g	218,96	231	5,5%	8 à 26 jours	33,5 x 25,5 x 15 cm
Ouverte	1 033 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

Les produits sont soumis aux conditions tarifaires en vigueur le jour de la commande. Le tarif général peut être révisé librement par La Maison du Chocolat.
Tous nos produits sont garantis sans alcool, exceptés les coffrets Effervescence et Truffes Fine Champagne.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE – COLLECTION ENTREPRISES 2024-2025

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.

21. 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 légale.

22. 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.

23. 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.

24. 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.

25. 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 2024.

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, numéro 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 la 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 reconnu 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 celui-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.



CONTACT

SERVICE COMMERCIAL ENTREPRISES

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



www.lamaisonduchocolat.com
#lamaisonduchocolat



BOUTIQUES

FAUBOURG SAINT-HONORÉ
225 rue du Faubourg Saint-Honoré
Paris 8^e

MADELEINE
8 boulevard de la Madeleine
Paris 9^e

FRANÇOIS 1^{er}
52 rue François 1^{er}
Paris 8^e

VICTOR HUGO
120 avenue Victor Hugo
Paris 16^e

SÈVRES
19 rue de Sèvres
Paris 6^e

BRETAGNE
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

SAINTE LAZARE
1 cour de Rome
Paris 8^e