



LA MAISON DU CHOCOLAT

PARIS

COLLECTION



2022
2023

SOMMAIRE



Nous fabriquons tous nos chocolats dans nos ateliers à Nanterre.



Un savoir-faire et une fabrication 100 % artisanale.



Ce catalogue recyclé est entièrement recyclable.



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



Livraison par coursier. Paris et petite couronne.



Mise à disposition dans l'une de nos boutiques La Maison du Chocolat.



Une équipe commerciale experte et réactive.



Des remises exclusives liées à votre volume d'achat.



5, 200 ou 1 000 adresses à livrer ? Confiez-nous vos adresses, nous nous occupons de tout.

ÉDITO	4
NOS ENGAGEMENTS	6
PERSONNALISATION	8
NOËL ABSOLUMENT CADEAUX	12
COFFRETS ICONIQUES	16
PRALINÉS SIGNATURE	18
TRUFFES FONDANTES	20
CRÉATION DU CHEF	22
FRIANDISES À CROQUER	24
PAUSE SNACKING	26
TABLETTES DÉMENTES & EXPERTES	28
CADEAUX D'EXCEPTION	30
NOS RECETTES	34
NOS TARIFS	36
SERVICES DÉDIÉS	39
NOS BOUTIQUES & CONTACTS	40

MAISON DE CRÉATION ARTISANALE DEPUIS 1977 ET POUR TOUJOURS

Il y a 25 ans Nicolas Cloiseau franchissait la porte de l'atelier de Robert Linxe.

25 printemps comme autant d'années à vivre la signature Maison, affirmer une liberté de ton et les envies d'aujourd'hui. Entre tradition et modernité, ses créations donnent vie à un chocolat qui, tour à tour, sait être expert, gourmand et engagé. Elles disent le travail manuel et minutieux de 35 chocolatiers foncièrement attachés à leur artisanat, qui incarnent jour après jour l'excellence d'un savoir-faire 100% français.

Elles enchantent de nouveaux moments, de nouveaux prétextes de dégustation, ne perdant jamais de vue la liberté avec laquelle, vous choisissez de les partager et surtout de les dévorer.

À l'image de nos chocolatiers qui tirent le meilleur des plus belles origines de cacao, notre Maison se réinvente pour toujours vous satisfaire. Que vous souhaitiez remercier vos collaborateurs, gâter vos meilleurs clients, faire vivre une expérience mémorable, nos collections 2022-2023 disent haut et fort votre plaisir d'offrir.

Guillaume Mazarguil,

Directeur Général de *La Maison du Chocolat*



*Nicolas Cloiseau
chef créateur*



SOURCING 100% ENGAGÉ

NOUS SÉLECTIONNONS LES CACAOS
LES PLUS FINS DU MONDE :

100% tracés, dont 90% jusqu'aux producteurs,
sourcés pour nos chocolats **garantis sans colorant ni arômes artificiels,**
sans OGM ni huile de palme,
qui mettent à l'honneur des fournisseurs ayant un impact social
et environnemental positif sur les communautés locales
(lutte contre la déforestation, scolarisant leurs enfants).



100% ARTISANAT FRANÇAIS

CROQUER DANS NOS CHOCOLATS,
C'EST SAVOURER ET DÉFENDRE :

Un savoir-faire et une fabrication **artisanale française**,
une production locale dans notre atelier de Nanterre à peu de distance
de nos boutiques parisiennes, **engagée dans la valorisation
des déchets et l'énergie verte,**
un goût et une qualité signature assurés par un collège de palais référents.



PACKAGING ÉCOCONÇUS

NOUS AGISSONS POUR DES CRÉATIONS ÉCOCONÇUES ET
SOMMES ENGAGÉS À OPTIMISER TOUS NOS EMBALLAGES :

Tous nos coffrets sont **100% recyclables** (hors ruban),
notre coffret iconique maison est **100% fabriqué en France**,
nos autres coffrets sont fabriqués en Europe.
Nous travaillons les épaisseurs de carton au plus juste,
supprimons les emballages superflus
et visons à réduire au maximum l'utilisation du plastique.



CONVICTIONS 100% RESPONSABLES

NOUS AVONS LA CONVICTION QUE TOUS NOS CHOCOLATS
DOIVENT FAIRE DU BIEN AUX PAPILLES, AU CŒUR,
AU CORPS ET À LA PLANÈTE :

**Nous nous engageons au nom de la fraîcheur
et du goût de nos produits**
en utilisant chaque jour des matières premières fraîches,
nous innovons au nom du chocolat de demain, en offrant
des alternatives de chocolats vegan (sans beurre ni crème)
dans notre collection Naturellement Fruit,
nous luttons contre le gaspillage alimentaire avec Too Good To Go
et faisons des dons à la banque alimentaire.

VOS COFFRETS HABILLÉS SUR-MESURE

VOS ACCESSOIRES

Habillez vos coffrets d'un ruban, d'un fourreau ou d'une étiquette personnalisée 100% recyclable, aux couleurs et au logo de votre Maison. Ajoutez une carte personnalisée à vos envois.



CARTE MESSAGE

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

Le message peut être personnalisé en fonction du destinataire.
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

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

*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.*

VOS MESSAGES TOUT EN CHOCOLAT

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

1. Choisissez votre message parmi nos suggestions :



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

16 pièces - 138 g - 28,44 € ht - 30€ ttc

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

2. Ou surprenez vos clients avec un message personnalisé, votre logo ou vos images :



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 - 31,28 € ht - 33 € ttc

*Minimum de commande de 100 coffrets.
Livraison sous 3 à 4 semaines après validation du projet.*

Une équipe à votre écoute :
commercial@lamaisonduchocolat.com
+33(0)1.55.51.83.15

**Faisabilité de la création soumise à la validation de notre responsable de production.*

VOS CHOCOLATS PERSONNALISÉS

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

1. Sélectionnez votre coffret :

COFFRET ATTENTION

2 pièces – 1 chocolat siglé – 13 g
6 pièces – 2 chocolats siglés – 42 g
16 pièces – 8 chocolats siglés – 112 g

COFFRET PRALINÉS

2 pièces – 1 chocolat siglé – 14 g
6 pièces – 3 chocolats siglés – 44 g
16 pièces – 8 chocolats siglés – 116 g

COFFRET MAISON

24 pièces – 12 chocolats siglés – 168 g
40 pièces – 16 chocolats siglés – 280 g

2. Sélectionnez le chocolat à sigler parmi nos 4 recettes : Anastasia, Akosombo, Figaro Lait ou Sylvia

3. Déterminez la couleur de la personnalisation :



Colorants 100 % naturels



Tarifs et min. de commande sur demande en fonction du coffret sélectionné.
Délais de livraison de 3 à 5 semaines.

Tout projet de personnalisation : sous réserve de validation de notre Service Commercial Entreprises et tarifs sur demande.

BOÎTES CHAPEAU PERSONNALISABLES

Sur les conseils de notre Service Commercial
Entreprises, créez votre boîte chapeau.
Un cadeau d'exception à l'image de votre
entreprise pour que chaque occasion devienne
un moment gourmand et inoubliable.

1. Sélectionnez votre boîte chapeau.*
2. Choisissez vos coffrets parmi la sélection
du catalogue.

3. Personnalisez votre message.

Min. de commande : commande globale sup. à 5000€ ht.
Délais de livraison : 1 à 2 semaines.
Tarifs sur demande.



VOS COFFRETS AVEC LOGO IMPRIMÉ

Signez votre coffret en imprimant votre logo
directement sur le couvercle.

Formats disponibles :

Coffret Attention : 6 ou 16 pièces.
Coffret Pralinés : 6 ou 16 pièces.
Coffret Maison : 24, 40 ou 60 pièces.
Coffret Truffes : 13 ou 34 pièces.
Coffret Craquant.

Tarifs et minimum de commande sur demande.
Livraison sous 4 semaines après validation du projet.



Une équipe à votre écoute :
commercial@laisonduchocolat.com
+33(0)1.55.51.83.15

Tout projet de personnalisation : sous réserve de validation de notre Service Commercial Entreprises et tarifs sur demande.

NOËL *absolument* CADEAUX



Si le sapin dit nos envies de Noël, celui de Nicolas Cloiseau retient son souffle dans un vertige chocolat. Des cadeaux hauts, des longs, des ronds aux limites de la juxtaposition s'empilent jusqu'à la cime d'un sapin rêvé. Ce double jeu chocolat révèle le savoir-faire maison dédié à la fascination de l'œil et à la gourmandise.

1 706,16 € ht - 1 800 € ttc

*Pièce artistique en édition limitée, entièrement réalisée à la main.
Taille unique de 7,2 kg et de 90 cm de hauteur.
Retrait en boutique uniquement.*

Photo non contractuelle.

Design et gourmandise se mêlent dans un esprit cadeaux qui en dit long sur la tentation.

Coffrets, écrins et sapin délicatement enrubannés donnent à rêver à leur contenu.

Quand on sait qu'« audace » est l'anagramme parfait du mot « cadeau » la collection Absolument Cadeaux s'offre comme le plus audacieux d'entre eux.

CALENDRIER ÉCRIN CADEAUX

Dans son précieux écrin, les délices du Calendrier de l'Avent nous rapprochent chaque jour des festivités de Noël.

Un rendez-vous quotidien et gourmand comme une nouvelle expérience à vivre et à revivre à tout moment des vingt-quatre jours de l'Avent.

195 g - 56,87 € ht - 60 € ttc

26 Attentions : pralinés noir ou lait et carrés déments.

Calendrier 100% carton, 100% recyclable (hors ruban).



COFFRET CARRÉMENT CADEAUX

Tout en sensation de fruits secs croquants parfaitement choisis, les bouchées Carrément Cadeaux donnent matière à croquer dans un jeu de contrastes, de goûts et de textures, qui nuance la finesse chocolat d'associations irrésistibles.

100 g - 24,17 € ht - 29 € ttc

*Coffret 100% carton, 100% recyclable (hors ruban).
Fabriqué en France.*



La collection Noël a été écoconçue. Elle est composée à 100% de carton, dont la quantité utilisée a été pensée au plus juste. Elle est 100% recyclable et fabriquée en France et en Belgique (hors ruban).



COFFRETS COLLECTION ESPRIT CADEAUX

Composés de l'assortiment Maison du Chocolat et de deux nouveautés : ganache noire 71% pure origine Cameroun et praliné Pécan au confit d'orange citronné.

16 pièces assorties – 112 g – 19,91 € ht – 21 € ttc
 24 pièces assorties – 168 g – 31,28 € ht – 33 € ttc
 40 pièces assorties – 280 g – 46,45 € ht – 49 € ttc
 60 pièces assorties – 416 g – 69,19 € ht – 73 € ttc
 110 pièces assorties – 764 g – 127,96 € ht – 135 € ttc

Coffrets 100% carton, 100% recyclable (hors ruban). Fabriqués en France.



FRIANDISES DE NOËL

Petits symboles de Noël
en chocolat noir et lait.

Env. 33 pièces – 150 g – 17,06 € ht – 18 € ttc

MARRONS GLACÉS

Ce coffret cadeau aux couleurs cuivrées renferme de généreux et fondants marrons glacés de Turin, confits à cœur, au goût délicat et peu sucré.

4 pièces – 90 g – 15,83 € ht – 19 € ttc
 6 pièces – 136 g – 23,33 € ht – 28 € ttc
 12 pièces – 272 g – 43,33 € ht – 52 € ttc
 20 pièces – 420 g – 68,33 € ht – 82 € ttc

Disponibles d'octobre 2022 à janvier 2023.



COFFRETS EFFERVESCENCE

Délicieuses ganaches vives et acidulées : ganaches laits au champagne rosé et ganaches noires au champagne brut.

9 pièces - 108 g - 18,96 € ht – 20 € ttc
 20 pièces – 240 g – 36,97 € ht – 39 € ttc

Disponibles d'octobre 2022 à janvier 2023.



ABSOLUMENT CADEAUX

Coffret Maison Esprit Cadeaux 168 g
 Friandises de Noël 150 g
 Coffret Marrons Glacés 90 g
 Étui Amandas 120 g
 Étui Gourmandises 65 g

Fermée : 109,17 € ht – 131,00 € ttc
 Ouverte : 115,00 € ht – 138,00 € ttc



ESPRIT CADEAUX

Coffret Maison Esprit Cadeaux 280 g
 Friandises de Noël 150 g
 Coffret Truffes Parfumées 84 g
 Étui Amandas 120 g

Tablette Tapage Noisettes 97 g
 Coffret Marrons Glacés 272 g
 Fermée : 170,83 € ht – 205 € ttc
 Ouverte : 179,17 € ht – 215 € 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.
 Tous nos produits sont garantis sans alcool, exceptés les coffrets Effervescence. Sous réserve de disponibilité au moment de la commande.*

COFFRETS ICONIQUES

Sobre et raffiné, reconnaissable entre tous, le coffret emblématique de La Maison du Chocolat évoque l'élégance naturelle d'un artisanat exigeant aux finitions soignées.

Les ganaches fondantes côtoient les pralinés gourmands dans un assortiment de recettes iconiques, pensées et réinventées pour plaire à tous les amateurs de bon et beau chocolat.



*Culte et
emblématique*



LES COFFRETS MAISON

Coffret de chocolat emblématique 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 – 168 g – 31,28 € ht – 33€ ttc
- 40 pièces assorties ou uniquement noir – 280 g – 46,45 € ht – 49€ ttc
- 60 pièces assorties ou uniquement noir – 420 g – 69,19 € ht – 73€ ttc
- 84 pièces assorties ou uniquement noir – 588 g – 96,68 € ht – 102€ ttc
- 112 pièces assorties – 785 g – 127,96 € ht – 135 € ttc
- 144 pièces assorties – 1 000 g – 165,88 € ht – 175 € 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 – 4,27 € ht – 4,5 € ttc
- 6 pièces – 42 g – 9,95 € ht – 10,5 € ttc
- 16 pièces – 112 g – 19,91 € ht – 21 € 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.*



*Irrésistibles
et gourmands*

PRALINÉS

SIGNATURE

Aussi craquants que fondants, particulièrement gourmands, il n'existe pas une, mais plusieurs recettes de pralinés signature Maison qui allient le goût incomparable des notes de fruits secs intenses mêlées de chocolat noir ou lait.



LE COFFRET CRAQUANT

Véritable invitation au plaisir du partage et du grignotage gourmand, coffret d'assortiment noir et lait, d'Amandas (amandes), d'Avelinas (noisettes), de sticks rochers craquants et praliné biscuit, et de petits rochers pralinés.

Env. 45 pièces – 240 g – 36,02 € ht – 38 € 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 – 31,28 € ht – 33 € ttc

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 – 4,27 € ht – 4,5 € ttc
6 pièces – 44 g – 9,95 € ht – 10,5 € ttc
16 pièces – 116 g – 21,80 € ht – 23 € ttc
40 pièces – 296 g – 51,18 € ht – 54 € 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 – 27,50 € ht – 33 € ttc
36 pièces – 285 g – 45,83 € ht – 55 € ttc



LE COFFRET GOURMANDISES

Fins bâtonnets de praliné délicatement moussé en plaisir léger et croustillant. Quatre recettes gourmandes à croquer : éclats de biscuit caramélisé, noix de coco torréfiée, éclats de crêpe dentelle et éclats de noix de pécan grillées.

20 pièces – 155 g – 30,83 € ht – 37 € 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.*



Fines et délicates

TRUFFES

FONDANTES

Imaginées comme des ganaches, nos truffes dites « à la française » sont moussées et enrobées d'un voile de chocolat croquant puis délicatement roulées dans la poudre de cacao. Toutes en subtilité et en finesse, offrez ce grand classique festif, constamment revisité 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 – 4,27 € ht – 4,5 € ttc
 Env. 13 pièces – 90 g – 15,17 € ht – 16 € ttc
 Env. 34 pièces – 245 g – 40,76 € ht – 43 € ttc
 Env. 52 pièces – 400 g – 65,40 € ht – 69 € 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 – 15,17 € ht – 16 € ttc
 Env. 34 pièces – 245 g – 40,76 € ht – 43 € 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 – 40,76 € ht – 43 € ttc

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

CRÉATION

DU CHEF

Nicolas Cloiseau repense les ganaches fruitées dans une intensité plus vraie que nature. L'énergie démultipliée des fruits vibre au cœur d'un chocolat végétal au goût cristallin. Une partition en cinq actes, fraîche et acidulée, qui croque le goût du fruit et met au vert l'ADN Maison.



COFFRET NATURELLEMENT FRUIT

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

16 pièces – 105 g – 26,54 € ht – 28 € ttc

NICOLAS
CLOISEAU
REPENSE LES
ganaches fruitées
DANS UNE
INTENSITÉ
PLUS VRAIE
QUE NATURE.

CHIBERTA VEGAN

Ganache végétal au chocolat noir, zestes et purée d'orange.

MARACUJA VEGAN

Ganache végétal au chocolat noir aux notes de fruit de la passion, purée de passion.

SALVADOR VEGAN

Ganache végétal au chocolat noir, purée de framboise.

ANDALOUSIE VEGAN

Ganache végétal au chocolat noir, zestes et jus de citron jaune.

NOIR DE CASSIS VEGAN

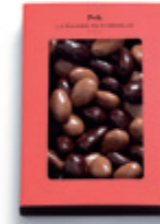
Ganache végétal au chocolat noir, jus et purée de cassis, infusion de bourgeons de cassis.

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.



FRIANDISES À CROQUER

Dans l'air du temps, les friandises de La Maison du Chocolat invitent au plaisir du partage. Conçues pour plaire à tous, elles nourrissent toutes les envies régressives de chocolat et de grignotage gourmand.



LES AMANDAS

Amandes croquantes finement enrobées de chocolat noir et lait.
Env. 40 pièces – 120 g – 15,17 € ht – 16 € ttc



LES AVELINAS

Noisettes croquantes finement enrobées de chocolat noir et lait.
Env. 36 pièces – 110 g – 15,17 € ht – 16 € 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 – 20,85 € ht – 22 € ttc



L'ÉTUI 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 – 13,34 € ht – 16 € ttc



LA PÂTE À TARTINER CHOCO DÉMENTE

Délice de pâte à tartiner à la noisette.
280 g – 14,22 € ht – 15 € 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 – 15,17 € ht – 16 € ttc
Env. 60 pièces – 230 g – 36,02 € ht – 38 € 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 : 58,33 € ht – 70 € 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.*



*Indiques
et addictifs*

PAUSE SNACKING

Du chocolat en barre ? Un carré à croquer ? Imaginez une pause mêlée de chocolat, de fruits secs, de praliné, de biscuit... spécialement conçue pour les petites faims. Plus d'excuse pour grignoter partout, tout de suite, maintenant vos chocolats préférés.



LE CARRÉ EXPERT

Carré individuel Noir Equilibré 66 %.
1 pièce - 5 g - 0,40 € ht - 0,42€ ttc
Vendu en boîte de 200 pièces



L'ÉTUI 20 CARRÉS EXPERTS

Étui garni de 20 carrés Noir Equilibré 66 %.
20 pièces - 100 g - 13,27 € ht - 14 € 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 - 4,36 € ht - 4,60 € ttc



LES AMUSE BARRES

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

1 pièce Lait - 50 g - 5,84 € ht - 7 € ttc
1 pièce Noir - 54 g - 5,84 € 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 - 7,5 € ht - 9 € ttc
6 pièces Rocher Craquant - 60 g - 7,5 € 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.*

Contrastes gourmands



TABLETTES DÉMENTES & EXPERTES

Démentes et inattendues, sortez des usages et créez la surprise !
Les silhouettes longilignes gaies et colorées de nos Tablettes empruntent chacune un caractère chocolat différent : à la fois riche, intense, tout en nuances de goût, d'inclusions et de contrastes.

Les Tablettes Démentes



PASSION VIBRANTE
Passion sur chocolat noir aux éclats de crêpes dentelle.
94 g – 10 € ht – 12 € ttc



BLANC FRISSONNANT
Chocolat blanc au riz soufflé.
78 g – 10 € ht – 12 € ttc



NOISETTES DÉMENTES
Chocolat au lait et noisettes entières caramélisées.
108 g – 10 € ht – 12 € ttc



PÉCAN BLONDINET
Chocolat blanc caramélisé sur chocolat au lait aux éclats de noix de pécan.
97 g – 10 € ht – 12 € ttc



TAPAGE NOISETTES
Chocolat noir sur chocolat au lait aux éclats de noisettes.
97 g – 10 € ht – 12 € ttc



CAVALE FRUITS SECS
Chocolat noir aux éclats de fruits secs : amandes, noisettes et pistaches.
100 g – 11,37 € ht – 12 € ttc

Les Tablettes Expertes



LAIT MUSCLÉ 37 %
Biscuité & Cacaoté.
75 g – 5,83 € ht – 7 € ttc



NOIR ROBUSTE 74 %
Corsé & Franc.
75 g – 6,64 € ht – 7 € ttc



NOIR ÉQUILIBRÉ 66 %
Chocolaté & Grillé.
75 g – 6,64 € ht – 7 € ttc



BRÉSIL CAPTIVANT 65 %
Fruité & Épicé.
75 g – 8,53 € ht – 9 € ttc



MADAGASCAR TONIQUE 67 %
Acidulé & Chocolaté.
75 g – 8,53 € ht – 9 € ttc



MEXIQUE INTENSE 70 %
Amer & Grillé.
75 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

La Maison du Chocolat habille chaque année ses collections d'élégantes boîtes chapeau aux codes mythiques. À offrir ou à s'offrir, il y a assurément une composition qui accompagnera votre surprise et soulignera de raffinement la plus gourmande des attentions.



BOÎTE CHAPEAU ABBESES

Tablette Noir Robuste 74% 75 g
Coffret Praliné 44 g – Coffret Attention 42 g
Fermée : 39,81 € ht – 42,00 € ttc
Ouverte : 41,71 € ht – 44,00 € ttc



BOÎTE CHAPEAU TERTRE

Champagne Bollinger "Spéciale Cuvée" 75 cl*
Coffret Maison assorti 168 g
Fermée : 85,00 € ht – 102,00 € ttc



BOÎTE CHAPEAU RÉPUBLIQUE

Tablette Noir Équilibré 66% 75 g
Tablette Noir Robuste 74% 75 g
Coffret Truffes Nature 90 g – Coffret Attention 112 g
Coffret Pralinés 44 g – Étui Amandas 120 g
Fermée : 95,73 € ht – 101,00 € ttc
Ouverte : 100,47 € ht – 106,00 € 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.*





BOÎTE CHAPEAU MADELEINE

Étui Avelinas 110 g
 Coffret Truffles Parfumées 84 g
 Coffret Maison assorti 168 g
 Coffret Craquant 240 g
 Tablette Cavale Fruits Secs 100 g
 Fermée : 137,44 € ht – 145,00 € ttc
 Ouverte : 144,08 € ht – 152,00 € ttc



BOÎTE CHAPEAU DAUPHINE

Pâte à tartiner 280 g
 Coffret Gourmandises 155 g
 Coffret Maison assorti 168 g
 Coffret Craquant 240 g
 Tablette Tapage Noisettes 97 g
 Thé Palais des Thés « Montagne Bleue » 100 g
 Étui Avelinas 110 g
 Étui Choco Sticks Praliné 55 g
 Étui Choco Sticks Rocher Craquant 60 g
 Fermée : 191,67 € ht – 230,00 € ttc
 Ouverte : 200,83 € ht – 241,00 € ttc



BOÎTE CHAPEAU BASTILLE

Coffret Maison assorti 280 g
 Coffret Rochers 185 g
 Coffret Praliné 296 g
 Tablette Cavale Fruits Secs 100 g
 Étui Amandas 120 g
 Étui Orangettes 145 g
 Fermée : 217,06 € ht – 229,00 € ttc
 Ouverte : 227,49 € ht – 240,00 € ttc

BOÎTE CHAPEAU PANTHÉON

Coffret Truffles Nature 245 g
 Coffret Maison Assorti 420 g
 Étui Amandas 120 g
 Étui Avelinas 110 g
 Coffret Naturellement Fruit 105 g
 Coffret Rochers 185 g
 Coffret Praliné 296 g
 Fermée : 304,27 € ht – 321,00 € ttc
 Ouverte : 319,43 € ht – 337,00 € ttc



BOÎTE CHAPEAU VICTOIRES

Coffret Maison assorti 785 g
 Coffret Gourmandises 155 g
 Coffret Truffles Fine Champagne 245 g
 Coffret Tablettes 124 g
 Champagne Bollinger "Spéciale Cuvée" 75 cl*
 Coffret Pralinés 296 g
 Coffret Orangettes 230 g
 Étui Amandas 120 g
 Thé Palais des Thés « Montagne Bleue » 100 g
 Fermée : 427,50 € ht - 513,00 € ttc
 Ouverte : 447,50 € ht - 537,00 € 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 Truffles Fine Champagne. Sous réserve de disponibilité au moment de la commande.*

Nos Recettes

GANACHES

La Maison du Chocolat a donné ses lettres de noblesse à la « ganache », texture fondante de crème fleurette et de chocolat finement haché. Chocolats sublimes de pulpe de fruit, délicatement infusés ou révélant la nature d'un cacao parfait, les ganaches consacrent le chocolat au rang du plus grand des petits plaisirs.

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.

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.

PRALINÉS

Le praliné fait partie des goûts signature de La Maison du Chocolat : d'abord un goût très prononcé de caramel cuit enrobant des notes de fruits secs intenses. Un plaisir régressif et croquant pour les gourmands.



CARYA

Praliné pékans 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	À consommer dans les	Dimensions (L x l x h)
PAGES 8-11 - LA PERSONNALISATION						
Coffret Maison Plaque Message présélectionné, 16 pièces	138 g	28,44	30	5,5%	8 à 26 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
Coffret Maison Plaque Message personnalisé, 16 pièces	138 g	31,28	33	5,5%	8 à 26 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
Coffret Attention, 2 pièces - 1 chocolat personnalisé	13 g	4,62	4,87	5,5%	8 à 26 jours	6,6 x 4 x 2,3 cm
Coffret Attention, 6 pièces - 2 chocolats personnalisés	42 g	10,65	11,24	5,5%	8 à 26 jours	8,1 x 6,6 x 3,3 cm
Coffret Attention, 16 pièces - 8 chocolats personnalisés	112 g	22,71	23,96	5,5%	8 à 26 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
Coffret Pralinés, 2 pièces - 1 chocolat personnalisé	14 g	4,62	4,87	5,5%	8 à 54 jours	6,6 x 4 x 2,3 cm
Coffret Pralinés, 6 pièces - 3 chocolats personnalisés	44 g	11,00	11,60	5,5%	8 à 54 jours	8,1 x 6,6 x 3,3 cm
Coffret Pralinés, 16 pièces - 8 chocolats personnalisés	116 g	24,60	25,95	5,5%	8 à 54 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
Coffret Maison assorti, env. 24 pièces - 12 chocolats personnalisés	170 g	35,48	37,43	5,5%	8 à 26 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
Coffret Maison assorti, env. 40 pièces - 16 chocolats personnalisés	280 g	52,05	54,91	5,5%	8 à 26 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm

PAGES 12-15 – NOËL ABSOLUMENT CADEAUX

Sapin Vertige de Cadeaux	7 220 g	1706,16	1800	5,5%	8 à 181 jours	90 x 40 x 40 cm
Calendrier Écrin Cadeaux	195 g	56,87	60	5,5%	Jusqu'au 31 décembre	32,7 x 32,7 x 8,5 cm
Coffret Attention Esprit Cadeaux, 16 pièces	112 g	19,91	21	5,5%	8 à 26 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
Coffret Maison Esprit Cadeaux, 24 pièces	168 g	31,28	33	5,5%	8 à 26 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
Coffret Maison Esprit Cadeaux, 40 pièces	280 g	46,45	49	5,5%	8 à 26 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
Coffret Maison Esprit Cadeaux, 60 pièces	416 g	69,19	73	5,5%	8 à 26 jours	23,9 x 15,1 x 3,3 cm
Coffret Maison Esprit Cadeaux, 112 pièces	764 g	127,96	135	5,5%	8 à 26 jours	31,4 x 21,3 x 3,3 cm
Coffret Carrément Cadeaux	100 g	24,17	29	20,0%	8 à 26 jours	15,9 x 15,9 x 3,3 cm
Friandises de Noël, 33 pièces	150 g	17,06	18	5,5%	8 à 54 jours	8,5 x 5 x 9,5 cm
Coffret Marrons Glacés, 4 pièces	90 g	15,83	19	20,0%	8 à 26 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
Coffret Marrons Glacés, 6 pièces	136 g	23,33	28	20,0%	8 à 26 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
Coffret Marrons Glacés, 12 pièces	272 g	43,33	52	20,0%	8 à 26 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
Coffret Marrons Glacés, 20 pièces	420 g	68,33	82	20,0%	8 à 26 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
Coffret Effervescence, 9 pièces	108 g	18,96	20	5,5%	8 à 26 jours	9,2 x 9,2 x 3,4 cm
Coffret Effervescence, 20 pièces	240 g	36,97	39	5,5%	8 à 26 jours	15,9 x 15,9 x 3,3 cm
Boîte Chapeau Absolutement Cadeaux - Fermée	593 g	109,17	131	20,0%	8 à 26 jours	23,8 x 17,8 x 10 cm
Ouverte	593 g	115,00	138	20,0%	8 à 26 jours	23,8 x 17,8 x 10 cm
Boîte Chapeau Esprit Cadeaux - Fermée	1 003 g	170,83	205	20,0%	8 à 26 jours	32,7 x 20,7 x 12 cm
Ouverte	1 003 g	179,17	215	20,0%	8 à 26 jours	32,7 x 20,7 x 12 cm

PAGES 16-17 – COFFRETS ICONIQUES

Coffret Maison assorti, ou uniquement noir ou lait, 24 pièces	168 g	31,28	33	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	46,45	49	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	69,19	73	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	96,68	102	5,5%	8 à 26 jours	27,9 x 18 x 3,3 cm
Coffret Maison assorti, 112 pièces	785 g	127,96	135	5,5%	8 à 26 jours	31,4 x 21,3 x 3,3 cm
Coffret Maison assorti, 144 pièces	1 000 g	165,88	175	5,5%	8 à 26 jours	35,5 x 23,9 x 3,3 cm
Les Attentions, 2 pièces	13 g	4,27	4,5	5,5%	8 à 26 jours	6,6 x 4 x 2,3 cm
Les Attentions, 6 pièces	42 g	9,95	10,5	5,5%	8 à 26 jours	8,1 x 6,6 x 3,3 cm
Les Attentions, 16 pièces	112 g	19,91	21	5,5%	8 à 26 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm

PAGES 18-19 – PRALINÉS SIGNATURES

Coffret Craquant, 45 pièces	240 g	36,02	38	5,5%	8 à 54 jours	15,9 x 15,9 x 3,3 cm
Coffret Rochers, 24 pièces	185 g	31,28	33	5,5%	8 à 54 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
Coffret Pralinés, 2 pièces	14 g	4,27	4,5	5,5%	8 à 54 jours	6,6 x 4 x 2,3 cm
Coffret Pralinés, 6 pièces	44 g	9,95	10,5	5,5%	8 à 54 jours	8,1 x 6,6 x 3,3 cm
Coffret Pralinés, 16 pièces	116 g	21,8	23	5,5%	8 à 54 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
Coffret Pralinés, 40 pièces	296 g	51,18	54	5,5%	8 à 54 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
Coffret Carrés Déments, 16 pièces	124 g	27,5	33	20,0%	8 à 88 jours	15,9 x 15,9 x 3,3 cm
Coffret Carrés Déments, 36 pièces	285 g	45,83	55	20,0%	8 à 88 jours	20,9 x 20,9 x 3,3 cm
Coffret Gourmandises, 20 pièces	155 g	30,83	37	20,0%	8 à 54 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 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.

	Poids net en g	Prix unitaire en € HT	Prix unitaire en € TTC	Taux de TVA	À consommer dans les	Dimensions (L x l x h)
PAGES 20-21 - TRUFFES FONDANTES						
Coffret Truffes nature, 2 pièces	13 g	4,27	4,5	5,5%	8 à 26 jours	6,6 x 4 x 2,3 cm
Coffret Truffes nature, env. 13 pièces	90 g	15,17	16	5,5%	8 à 26 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
Coffret Truffes nature, env. 34 pièces	245 g	40,76	43	5,5%	8 à 26 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
Coffret Truffes nature, env. 52 pièces	400 g	65,4	69	5,5%	8 à 26 jours	23,9 x 15,1 x 3,3 cm
Coffret Truffes parfumées, env. 12 pièces	84 g	15,17	16	5,5%	8 à 26 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
Coffret Truffes parfumées, env. 34 pièces	245 g	40,76	43	5,5%	8 à 26 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
Coffret Truffes Fine Champagne, env. 34 pièces	245 g	40,76	43	5,5%	8 à 26 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm

PAGES 22-23 – CRÉATION DU CHEF

Coffret Naturellement Fruit, 16 pièces	105 g	26,54	28	5,5%	8 à 26 jours	19,9 x 12,1 x 3,3
--	-------	-------	----	------	--------------	-------------------

PAGES 24-25 – FRIANDISES À CROQUER

Étui Amandas, env. 40 pièces	120 g	15,17	16	5,5%	8 à 54 jours	15,1 x 10,1 x 2 cm
Étui Avelinas, env. 36 pièces	110 g	15,17	16	5,5%	8 à 54 jours	15,1 x 10,1 x 2 cm
Étui Orangettes, env. 38 pièces	145 g	20,85	22	5,5%	8 à 54 jours	15,1 x 10,1 x 2 cm
Étui Gourmandises, 9 pièces	65 g	13,34	16	20,0%	8 à 54 jours	13,6 x 13,2 x 2 cm
Pâte à Tartiner Choco Démente, 1 pièce	280 g	14,22	15	5,5%	8 à 200 jours	8 x 7 cm de diamètre
Coffret Orangettes, env. 15 pièces	50 g	15,17	16	5,5%	8 à 54 jours	8,1 x 6,6 x 3,3 cm
Coffret Orangettes, env. 60 pièces	230 g	36,02	38	5,5%	8 à 54 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
Le Seau Gourmand - fermé	476 g	58,33	70	20,0%	8 à 54 jours	14 x 14 x 2,1 cm

PAGES 26-27 – PAUSE SNACKING

Carré Expert, 1 pièce	5 g	0,4	0,42	5,5%	8 à 230 jours	3,5 x 3,2 x 0,5 cm
Étui Carrés Experts, 20 pièces	100 g	13,27	14	5,5%	8 à 230 jours	6 x 6 x 2 cm
Étui Carré Dément, 1 pièce	8 g	1,71	1,8	5,5%	8 à 88 jours	3,8 x 3,6 x 1 cm
Étui Carrés Déments, 3 pièces	23 g	4,36	4,6	5,5%	8 à 88 jours	10 x 3,3 x 1,3 cm
Amuse Barre Lait, 1 pièce	50 g	5,84	7	20%	8 à 88 jours	12,5 x 3 x 2,5 cm
Amuse Barre Noir, 1 pièce	54 g	5,84	7	20%	8 à 88 jours	12,5 x 3 x 2,5 cm
Étui Choco Sticks Praliné, 6 pièces	55 g	7,5	9	20%	8 à 54 jours	4 x 2,9 x 9 cm
Étui Choco Sticks Rocher Craquant, 6 pièces	60 g	7,5	9	20%	8 à 96 jours	4 x 2,9 x 9 cm

PAGES 28-29 – TABLETTES DÉMENTES & EXPERTES

Tapage Noisettes	97 g	10	12	20,0%	8 à 88 jours	9,5 x 17,7 x 2,1 cm
Passion Vibrante	94 g	10	12	20,0%	8 à 88 jours	9,5 x 17,7 x 2,1 cm
Pécan Blondinet	97 g	10	12	20,0%	8 à 88 jours	9,5 x 17,7 x 2,1 cm
Cavale Fruits Secs	100 g	11,37	12	5,5%	8 à 88 jours	9,5 x 17,7 x 2,1 cm
Noisette Démentes	108 g	10	12	20,0%	8 à 88 jours	9,5 x 17,7 x 2,1 cm
Blanc Frissonnant	78 g	10	12	20,0%	8 à 88 jours	9,5 x 17,7 x 2,1 cm
Lait Musclé 37%	75 g	5,83	7	20,0%	8 à 350 jours	16 x 6,8 x 1 cm
Noir Equilibré 66%	75 g	6,64	7	5,5%	8 à 350 jours	16 x 6,8 x 1 cm
Noir Robuste 74%	75 g	6,64	7	5,5%	8 à 350 jours	16 x 6,8 x 1 cm
Madagascar Tonique 67%	75 g	8,53	9	5,5%	8 à 350 jours	16 x 6,8 x 1 cm
Brésil Captivant 65%	75 g	8,53	9	5,5%	8 à 350 jours	16 x 6,8 x 1 cm
Mexique Intense 70%	75 g	8,53	9	5,5%	8 à 350 jours	16 x 6,8 x 1 cm

PAGES 30-33 – CADEAUX D'EXCEPTION

ABBESSES - Fermée	161 g	39,81	42	5,5%	8 à 26 jours	13 x 13 x 9,2 cm
Ouverte	161 g	41,71	44	5,5%	8 à 26 jours	13 x 13 x 9,2 cm
TERTRE - Fermée	918 g	85,00	102	20,0%	8 à 26 jours	14 x 14 x 2,1 cm
RÉPUBLIQUE - Fermée	516 g	95,73	101	5,5%	8 à 26 jours	15,5 x 15,5 x 15,5 cm
Ouverte	516 g	100,47	106	5,5%	8 à 26 jours	15,5 x 15,5 x 15,5 cm
MADELEINE - Fermée	702 g	137,44	145	5,5%	8 à 26 jours	26,4 x 26,4 x 14,3 cm
Ouverte	702 g	144,08	152	5,5%	8 à 26 jours	26,4 x 26,4 x 14,3 cm
DAUPHINE - Fermée	1 265 g	191,67	230	20,0%	8 à 26 jours	33,5 x 25,5 x 15 cm
Ouverte	1 265 g	200,83	241	20,0%	8 à 26 jours	33,5 x 25,5 x 15 cm
BASTILLE- Fermée	1 126 g	217,06	229	5,5%	8 à 26 jours	25,6 x 25,6 x 25,6 cm
Ouverte	1 126 g	227,49	240	5,5%	8 à 26 jours	25,6 x 25,6 x 25,6 cm
PANTHÉON - Fermée	1 481 g	304,27	321	5,5%	8 à 26 jours	40,3 x 32,4 x 16 cm
Ouverte	1 481 g	319,43	337	5,5%	8 à 26 jours	40,3 x 32,4 x 16 cm
VICTOIRES - Fermée	2 805 g	427,50	513	20,0%	8 à 26 jours	46 x 46 x 16,8 cm
Ouverte	2 805 g	447,50	537	20,0%	8 à 26 jours	46 x 46 x 16,8 cm

I. Application et opposabilité des conditions générales de vente.

11. Les présentes conditions générales de vente sont portées à la connaissance de chaque client, dans son devis, pour lui permettre de passer commande.
 12. En conséquence, le fait de confirmer la commande implique l'acceptation entière et sans réserve du client à ces conditions générales de vente.
 13. 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.
 14. 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.
 15. 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 arrières 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.

31. 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.
 32. 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.
 33. 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.

41. 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.

51. 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 Choco-

lat 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.

61. Préparation et acheminement des produits
 61.1. 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 2022.
 61.2. 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.

61.3. 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.
 61.4. 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.
 61.5. 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.
 61.6 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.

62. 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.
- 62.1. 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.

62.2. 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 Métropolitaine, 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.

71. 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.
 72. 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 1^{er} passage.

VIII. Réclamations - Litiges.

81. 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.
 82. 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.
 83. 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.
 84. 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).

91. 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.

SERVICES DÉDIÉS

CADEAUX D'AFFAIRES

Notre Service Commercial Entreprises est à votre écoute pour vous accompagner dans vos projets, remercier vos collaborateurs, vous accompagner dans vos vœux ou pour toute autre occasion.

Une équipe dédiée se charge de vous proposer une offre adaptée à vos besoins et à votre budget ; faites le choix du raffinement gourmand et sur-mesure pour vos cadeaux d'affaires.

HÔTELS ET RESTAURANTS

Découvrez nos collections de coffrets et recettes sélectionnées spécialement pour les Hôtels et Restaurants. Cadeaux de couverture aux couleurs de votre enseigne, accompagnement café, mini bar, cadeaux VIP, nous vous proposons une offre adaptée à tous vos besoins.

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

COMITÉS SOCIAUX ET ÉCONOMIQUES

Notre service dédié aux comités d'entreprises permettra à vos collaborateurs de bénéficier de conditions préférentielles tout au long de l'année :

- Sélection personnalisée et adaptée à votre budget,
- Commandes groupées (sans minimum de commande) avec livraison nominative dans vos locaux,
- Frais de livraison offerts en un point en France Métropolitaine dès 250 € ttc de commande.

OPÉRATIONS CADEAUX DIGITALISÉES

Vous souhaitez livrer vos destinataires directement à leur domicile mais n'avez pas leurs coordonnées à jour ? Leurs adresses e-mail nous suffiront !

- Nous invitons vos destinataires à compléter un formulaire digital pour renseigner leur adresse de livraison.
- Nous revenons vers vous pour déterminer le cadeau à leur adresser et le message à joindre à chaque envoi.
- Nous nous chargeons de les livrer à l'adresse indiquée par leurs soins.

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

S
F
A
C
H
O
N
O

SERVICE COMMERCIAL ENTREPRISES

commercial@lamaisonduchocolat.com

Tél. : +33 (0)1 55 51 83 15

LAMAISONDUCHOCOLAT.COM

#lamaisonduchocolat



NOS BOUTIQUES

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

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

MADELEINE
8 bd de la Madeleine - Paris 9^e

SÈVRES
19 rue de Sèvres - Paris 6^e

VICTOR HUGO
120 av. Victor Hugo - Paris 16^e

CARROUSEL DU LOUVRE
99 rue de Rivoli - Paris 1^{er}

BRETAGNE
14 rue de Bretagne - Paris 3^e
