

Collection



LA MAISON DU CHOCOLAT

PARIS



LA MAISON DU CHOCOLAT
PARIS

2023
2024

SOMMAIRE

SERVICES DÉDIÉS	3
ÉDITO	4
NOS ENGAGEMENTS	6
PERSONNALISATION	8
COFFRETS ICONIQUES	10
PRALINÉS SIGNATURE	12
TRUFFES FONDANTES	14
FRIANDISES À CROQUER	16
PAUSE SNACKING	18
TABLETTES DÉMENTES & EXPERTES	20
CADEAUX D'EXCEPTION	22
RECETTES	26
TARIFS	28
CONTACT & BOUTIQUES	31

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.

A photograph of two male chefs in white uniforms working on a tray of chocolate flowers. The chef on the left is younger with dark hair, and the chef on the right is older with thinning hair. They are both focused on their work. The chef on the right has a logo on his uniform that reads 'LA MAISON DU CHOCOLAT PARIS NICOLAS GLOISEL'.

MAISON DE CRÉATION ARTISANALE DEPUIS 1977

et pour toujours

UN ARTISANAT VIVANT

Choisir les plus belles origines de cacao pour révéler un goût signature fin et équilibré.

Habiter une maison pleine de vie, incarnée par un collectif d'artisans, où savoir-faire, créativité et enthousiasme cohabitent joyeusement.

S'engager pour les générations à venir dans un esprit de partage, d'éthique, naturellement concerné.

Rompre avec les certitudes vers un plaisir toujours renouvelé.

Cultiver le beau et le bon pour que le simple plaisir se pare d'un supplément d'âme.

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.

NOS ENGAGEMENTS



SOURCING ENGAGÉ

NOUS SÉLECTIONNONS LES CACAOS LES PLUS FINS DU MONDE :

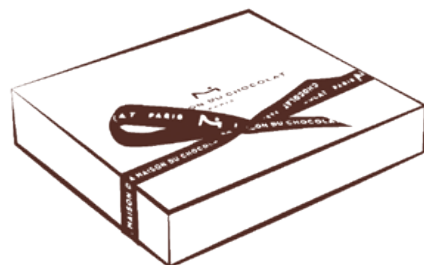
100% **tracés** jusqu'aux **producteurs**.

Sourcés pour nos chocolats **garantis sans colorant ni arôme artificiel, sans OGM ni huile de palme**.

Qui privilégient des fournisseurs ayant un impact social et environnemental positif sur les communautés locales (déforestation, scolarisant leurs enfants).

TOUS NOS INGRÉDIENTS SONT SÉLECTIONNÉS :

En priorité pour leur goût et leur qualité, auprès de fournisseurs engagés, 90% d'entre eux étant signataires de notre charte éthique et durable.



PACKAGING ÉCO-CONÇUS

NOUS AGISSONS POUR DES CRÉATIONS ÉCO-CONÇUES ET SOMMES ENGAGÉS À OPTIMISER TOUS NOS EMBALLAGES :

Tous nos coffrets sont **100% recyclables** (hors ruban).

Nos coffrets iconiques sont fabriqués **en France, en Belgique ou en Italie**.

Nous travaillons les épaisseurs de carton au plus juste, **supprimons les emballages superflus et visons à réduire au maximum l'utilisation du plastique**.

Tout en préservant la valeur perçue qui invite à conserver nos coffrets **pour un second usage**.



ARTISANAT FRANÇAIS

CROQUER DANS NOS CHOCOLATS C'EST SAVOURER ET DÉFENDRE :

Un savoir-faire et une **fabrication artisanale française**.

Des chocolats conçus, fabriqués, enrobés, décorés, sélectionnés, mis en coffret un à un, **à la main, témoins de plus de 45 ans d'expérience**.

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**.

Le fruit du travail minutieux de **35 chocolatiers passionnés**, (ayant de 11 à 29 ans de maison) et d'un **chef créateur Meilleur Ouvrier de France chocolatier** depuis plus de 20 ans dans la maison.

La richesse d'un **métier transmis avec passion sur plusieurs générations** de chocolatiers et d'apprentis.

Un goût et une qualité signature assurés par un collège de palais référents.



CONVICTIONS RESPONSABLES

NOUS AVONS LA CONVICTION QUE TOUS NOS CHOCOLATS DOIVENT SÉDUIRE LES PAPILLES, LE CŒUR ET 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 végan** (sans beurre ni crème) **dans notre collection Naturellement Fruit**.

Nous luttons au quotidien contre le gaspillage alimentaire avec Too Good To Go et faisons des dons de nos produits lorsque nécessaire.

COFFRETS HABILLÉS SUR-MESURE

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.

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

1. 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 – 31,28€ ht – 33€ 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 – 33,18 € ht – 35 € ttc

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

2. 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@laimaisonduchocolat.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.*



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.



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 – de 165 g à 175 g – 32,23 € ht – 34 € ttc
- 40 pièces assorties ou uniquement noir – de 275 g à 280 g – 49,29 € ht – 52 € ttc
- 60 pièces assorties ou uniquement noir – de 415 g à 420 g – 72,04 € ht – 76 € ttc
- 84 pièces assorties ou uniquement noir – de 580 g à 588 g – 100,47 € ht – 106 € ttc
- 112 pièces assorties – 785 g – 132,70 € ht – 140 € ttc
- 144 pièces assorties – 1 000 g – 170,62 € ht – 180 € 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 – 4,74 € ht – 5 € ttc
- 6 pièces – 42 g – 10,43 € ht – 11 € ttc
- 10 pièces – 72 g – 16,11 € ht – 17 € ttc
- 16 pièces – 112 g – 20,85 € ht – 22 € 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 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.

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 – 4,74 € ht – 5 € ttc
 6 pièces – 44 g – 10,43 € ht – 11 € ttc
 16 pièces – 116 g – 22,75 € ht – 24 € ttc
 24 pièces – 176 g – 33,18 € ht – 35 € ttc
 40 pièces – 296 g – 52,13 € ht – 55 € 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 – 32,23 € ht – 34 € 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 – 37,91 € ht – 40 € 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.

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.*



TRUFFES

FONDANTES

Nos truffes de ganache au chocolat à la texture aérienne, dites « à la française » sont moussées et enrobées d'une couverture de chocolat craquante et de poudre de cacao. Toutes en subtilité et en finesse, offrez ce grand classique festif, constamment revisité d'une exquise légèreté.



LES TRUFFES NATURES

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 – 4,74 € ht – 5 € ttc
Env. 13 pièces – 90 g – 16,11 € ht – 17 € ttc
Env. 34 pièces – 245 g – 43,60 € ht – 46 € ttc
Env. 52 pièces – 400 g – 68,25 € ht – 72 € ttc



LES TRUFFES PARFUMÉES

Trois délicieuses recettes à déguster :
truffes natures 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 – 16,11 € ht – 17 € ttc
Env. 34 pièces – 245 g – 43,60 € ht – 46 € 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 – 43,60 € ht – 46 € 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.*

FRIANDISES

À CROQUER

Par tous les temps et dans l'air du temps, les Friandises de La Maison du Chocolat invitent au plaisir du partage et du grignotage gourmand. Leur forme, leur taille, leur croquant/craquant noir ou lait... tout en elles s'amuse de nos addictions. Totalement régressives, elles nourrissent toutes les envies de chocolat et sont conçues pour plaire à tous.



LES AMANDAS

Amandes croquantes finement enrobées de chocolat noir et lait.
Env. 40 pièces – 120 g – 16,11 € ht – 17 € ttc



LES AVELINAS

Noisettes croquantes finement enrobées de chocolat noir et lait.
Env. 36 pièces – 110 g – 16,11 € ht – 17 € 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 – 22,75 € ht – 24 € 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 – 14,17 € ht – 17 € ttc



LA PÂTE À TARTINER CHOCO DÉMENTE

Déllice 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 – 41,71 € ht – 44 € ttc



LE SEAU GOURMAND

Étui 3 Carrés Déments 23 g
Pâte à Tartiner Choco Demente 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

Imaginez du chocolat, des fruits secs, du praliné, du biscuit...
puis une sorte de frénésie désarmante. 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 – 0,40 € ht – 0,42 € ttc
Vendu en boîte de 200 pièces.



L'ÉTUI 20 CARRÉS EXPERTS

Étui garni de 20 carrés Noir Équilibré 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 Pécán 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.*



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 – 10,83 € 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 40 %
Biscuité & Cacaoté.
75 g – 6,67 € ht – 8 € ttc



NOIR ROBUSTE 85 %
Corsé & Franc.
75 g – 7,58 € ht – 8 € ttc



NOIR ÉQUILIBRÉ 66 %
Chocolaté & Grillé.
75 g – 7,58 € ht – 8 € ttc



PÉROU ÉCLATANT 70 %
Fruité & Boisé.
75 g – 7,58 € ht – 8 € ttc



MADAGASCAR TONIQUE 64 %
Acidulé & Chocolaté.
75 g – 7,58 € ht – 8 € ttc



VENEZUELA ENVOÛTANT 100 %
Tannique & Franc.
75 g – 7,58 € ht – 8 € 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 s'adresse à tous ceux dont le plus grand bonheur est de faire plaisir.
Pour rendre votre cadeau unique et inoubliable, elle habille chaque année
ses collections d'élégantes boîtes chapeau aux présentations raffinées.



BOÎTE CHAPEAU BOURSE

Coffret Attentions 42 g – Coffret Pralinés 44 g
Tablette Noir Pérou Éclatant Bio 70 % 75 g
Fermée : 39,81 € ht – 42,00 € ttc
Ouverte : 41,71 € ht – 44,00 € ttc



BOÎTE CHAPEAU GRENELLE

Champagne Bollinger « Spéciale Cuvée » 75 cl*
Coffret Maison assorti 168 g
Fermée : 89,17 € ht – 107 € ttc



BOÎTE CHAPEAU BIR-HAKEIM

Coffret Attentions 112 g – Coffret Pralinés 116 g
Tablette Noir Pérou Éclatant Bio 70 % 75 g
Tablette Noir Robuste 85 % 75 g – Étui Amandas 120 g
Fermée : 92,89 € ht – 98,00 € ttc
Ouverte : 97,63 € ht – 103,00 € 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 ALMA

Coffret Maison assorti 168 g
Coffret Pralinés 116 g
Coffret Truffles Parfumées 84 g
Tablette Noir Pérou Éclatant Bio 70 % 75 g
Étui Amandas 120 g
Étui Avelinas 110 g

Fermée : 136,49 € ht – 144,00 € ttc
Ouvrte : 142,18 € ht – 150,00 € ttc

BOÎTE CHAPEAU NOTRE-DAME

Coffret Truffles 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 : 293,84 € ht – 310,00 € ttc
Ouvrte : 306,16 € ht – 323,00 € ttc



BOÎTE CHAPEAU INVALIDES

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 : 189,17 € ht – 227,00 € ttc
Ouvrte : 197,50 € ht – 237,00 € ttc



BOÎTE CHAPEAU ROYAL

Coffret Maison assorti 785 g
Coffret Gourmandises 155 g
Coffret Truffles 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 : 421,67 € ht – 506,00 € ttc
Ouvrte : 440,00 € ht – 528,00 € ttc



BOÎTE CHAPEAU SOLFÉRINO

Coffret Maison assorti 280 g
Coffret Pralinés 116 g
Coffret Truffles Parfumées 84 g
Tablette Cavale Fruits Secs 100 g
Étui Amandas 120 g
Coffret Craquant 240 g
Étui Orangettes 145 g

Fermée : 212,32 € ht – 224,00 € ttc
Ouvrte : 221,80 € ht – 234,00 € ttc

BOÎTES CHAPEAU PERSONNALISABLES

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

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

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Nos produits sont fragiles, consultez leur date limite d'utilisation optimale en fin de catalogue.
L'assortiment des chocolats dans nos Boîtes Chapeau peut être amené à être modifié, le poids net de chocolats sera garanti. Tous nos produits sont garantis sans alcool, exceptés les coffrets Effervescence et Truffles Fine Champagne. Sous réserve de disponibilité au moment de la commande.*

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 pécan 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 8-9 – LA PERSONNALISATION						
Coffret Maison Plaque Message présélectionné, 16 pièces	138 g	31,28	33	5,5%	8 à 26 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
Coffret Maison Plaque Message personnalisé, 16 pièces	138 g	33,18	35	5,5%	8 à 26 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
PAGES 10-11 – COFFRETS ICONIQUES						
Coffret Maison assorti, ou uniquement noir ou lait, 24 pièces	168 g	32,23	34	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	49,29	52	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	72,04	76	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	100,47	106	5,5%	8 à 26 jours	27,9 x 18 x 3,3 cm
Coffret Maison assorti, 112 pièces	785 g	132,70	140	5,5%	8 à 26 jours	31,4 x 21,3 x 3,3 cm
Coffret Maison assorti, 144 pièces	1 000 g	170,62	180	5,5%	8 à 26 jours	35,5 x 23,9 x 3,3 cm
Les Attentions, 2 pièces	13 g	4,74	5	5,5%	8 à 26 jours	6,6 x 4 x 2,3 cm
Les Attentions, 6 pièces	42 g	10,43	11	5,5%	8 à 26 jours	8,1 x 6,6 x 3,3 cm
Les Attentions, 10 pièces	72 g	16,11	17	5,5%	8 à 26 jours	10,8 x 10,8 x 2,5 cm
Les Attentions, 16 pièces	112 g	20,85	22	5,5%	8 à 26 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
PAGES 12-13 – PRALINÉS SIGNATURES						
Coffret Pralinés, 2 pièces	14 g	4,74	5	5,5%	8 à 54 jours	6,6 x 4 x 2,3 cm
Coffret Pralinés, 6 pièces	44 g	10,43	11	5,5%	8 à 54 jours	8,1 x 6,6 x 3,3 cm
Coffret Pralinés, 16 pièces	116 g	22,75	24	5,5%	8 à 54 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
Coffret Pralinés, 24 pièces	176 g	33,18	35	5,5%	8 à 54 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
Coffret Pralinés, 40 pièces	296 g	52,13	55	5,5%	8 à 54 jours	19,9 x 12,1 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	37,91	40	5,5%	8 à 54 jours	15,9 x 15,9 x 3,3 cm
Coffret Rochers, 24 pièces	185 g	32,23	34	5,5%	8 à 54 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
Coffret Carrés Déments, 16 pièces	124 g	27,50	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
PAGES 14-15 – TRUFFES FONDANTES						
Coffret Truffles Natures, 2 pièces	13 g	4,74	5	5,5%	8 à 26 jours	6,6 x 4 x 2,3 cm
Coffret Truffles Natures, env. 13 pièces	90 g	16,11	17	5,5%	8 à 26 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
Coffret Truffles Natures, env. 34 pièces	245 g	43,60	46	5,5%	8 à 26 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
Coffret Truffles Natures, env. 52 pièces	400 g	68,25	72	5,5%	8 à 26 jours	23,9 x 15,1 x 3,3 cm
Coffret Truffles Parfumées, env. 12 pièces	84 g	16,11	17	5,5%	8 à 26 jours	12,2 x 12,1 x 3,3 cm
Coffret Truffles Parfumées, env. 34 pièces	245 g	43,60	46	5,5%	8 à 26 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
Coffret Truffles Fine Champagne, env. 34 pièces	245 g	43,60	46	5,5%	8 à 26 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
PAGES 16-17 – FRIANDISES À CROQUER						
Les Amandas, env. 40 pièces	120 g	16,11	17	5,5%	8 à 54 jours	15,1 x 10,1 x 2 cm
Les Avelinas, env. 36 pièces	110 g	16,11	17	5,5%	8 à 54 jours	15,1 x 10,1 x 2 cm
Les Orangettes, env. 38 pièces	145 g	22,75	24	5,5%	8 à 54 jours	15,1 x 10,1 x 2 cm
Les Gourmandises, 9 pièces	65 g	14,17	17	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	41,71	44	5,5%	8 à 54 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
Le Seau Gourmand - Fermé	294 g	60	72	20,0%	8 à 26 jours	14 x 14 x 2,1 cm

PAGES 18-19 – PAUSE SNACKING						
Carré Expert, 1 pièce	5 g	0,4	0,42	5,5%	8 à 200 jours	3,5 x 3,2 x 0,5 cm
Étui Carrés Experts, 20 pièces	100 g	13,27	14	5,5%	8 à 200 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	20,0%	8 à 90 jours	12,5 x 3 x 2,5 cm
Amuse Barre Noir, 1 pièce	54 g	5,84	7	20,0%	8 à 90 jours	12,5 x 3 x 2,5 cm
Étui Choco Sticks Praliné, 6 pièces	55 g	7,5	9	20,0%	8 à 54 jours	4 x 2,9 x 9 cm
Étui Choco Sticks Rocher Craquant, 6 pièces	60 g	7,5	9	20,0%	8 à 82 jours	4 x 2,9 x 9 cm
PAGES 20-21 – TABLETTES DÉMENTES & 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
Noisettes 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 40%	75 g	6,67	8	20,0%	8 à 200 jours	16 x 6,8 x 1 cm
Noir Robuste 85%	75 g	7,58	8	5,5%	8 à 200 jours	16 x 6,8 x 1 cm
Noir Équilibré 66%	75 g	7,58	8	5,5%	8 à 200 jours	16 x 6,8 x 1 cm
Pérou Éclatant BIO 70%	75 g	7,58	8	5,5%	8 à 200 jours	16 x 6,8 x 1 cm
Madagascar Tonique 64%	75 g	7,58	8	5,5%	8 à 200 jours	16 x 6,8 x 1 cm
Venezuela Envoûtant 100%	75 g	7,58	8	5,5%	8 à 200 jours	16 x 6,8 x 1 cm
PAGES 22-25 – CADEAUX D'EXCEPTION						
BOURSE - 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
GRENELLE - Fermée	918 g	89,17	107	20,0%	8 à 26 jours	14 x 14 x 2,1 cm
BIR-HAKEIM - Fermée	498 g	92,89	98	5,5%	8 à 26 jours	15,5 x 15,5 x 15,5 cm
Ouverte	498 g	97,63	103	5,5%	8 à 26 jours	15,5 x 15,5 x 15,5 cm
ALMA - Fermée	673 g	136,49	144	5,5%	8 à 26 jours	26,4 x 26,4 x 14,3 cm
Ouverte	673 g	142,18	150	5,5%	8 à 26 jours	26,4 x 26,4 x 14,3 cm
INVALIDES - Fermée	1 250 g	189,17	227	20,0%	8 à 26 jours	25,6 x 25,6 x 25,6 cm
Ouverte	1 250 g	197,5	237	20,0%	8 à 26 jours	25,6 x 25,6 x 25,6 cm
SOLFÉRINO - Fermée	1 085 g	212,32	224	5,5%	8 à 26 jours	33,5 x 25,5 x 15 cm
Ouverte	1 085 g	221,8	234	5,5%	8 à 26 jours	33,5 x 25,5 x 15 cm
NOTRE-DAME - Fermée	1401 g	293,84	310	5,5%	8 à 26 jours	40,3 x 32,4 x 16 cm
Ouverte	1 401 g	306,16	323	5,5%	8 à 26 jours	40,3 x 32,4 x 16 cm
ROYAL - Fermée	2 780 g	421,67	506	20,0%	8 à 26 jours	46 x 46 x 16,8 cm
Ouverte	2 780 g	440	528	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 Truffles Fine Champagne.

I. Application et opposabilité des conditions générales de vente

1.1. Les présentes conditions générales de vente sont portées à la connaissance de chaque client, dans son devis, pour lui permettre de passer commande.

1.2. En conséquence, le fait de confirmer la commande implique l'acceptation entière et sans réserve du client à ces conditions générales de vente.

1.3. Aucune condition particulière, ni autres conditions générales émanant du client ne peuvent, sans accord express de LA MAISON DU CHOCOLAT, prévaloir sur les présentes conditions.

1.4. Toute condition contraire posée par le client sera donc, à défaut d'acceptation expresse, inopposable à LA MAISON DU CHOCOLAT quel que soit le moment où elle aura pu être portée à sa connaissance.

1.5. Le fait que LA MAISON DU CHOCOLAT ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes conditions générales de vente, ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

II. Prise de commande et confirmation

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

- du devis établi par LA MAISON DU CHOCOLAT dûment complété, daté et signé par le client (réception de ce devis signé par mail ou courrier),
- de la totalité du règlement (par chèque, carte bancaire ou virement bancaire). Une facture pro forma pourra être adressée à la demande du client.

- des informations exhaustives et fiables (société, contact, adresses et téléphone) concernant les coordonnées de livraisons de la commande.
- des cartes et/ou messages à joindre à l'expédition.

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

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

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

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

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

III. Prix

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

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

3.3. Les produits sont soumis aux conditions tarifaires en vigueur le jour de la signature de la commande. Le tarif général peut être révisé librement par LA MAISON DU CHOCOLAT.

IV. Paiement à la commande

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

V. Indisponibilité des produits

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

Il ne pourra être reproché à LA MAISON DU CHOCOLAT l'indisponibilité d'un produit dans la livraison, dans la mesure où le client aura eu l'information préalablement à la livraison de sa commande.

VI. Livraison des produits

6.1. Préparation et acheminement des produits.

6.1.1. Les colis sont préparés et conditionnés par LA MAISON DU CHOCOLAT dans un emballage

fermé, résistant, approprié au contenu et aux exigences du transport.

Un délai minimum de préparation de la commande du client est requis par LA MAISON DU CHOCOLAT à compter de la date de réception du devis signé par le client et du règlement correspondant.

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

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

Pour votre entière satisfaction, il est conseillé de passer vos commandes de fin d'année avant le 30 novembre 2023.

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

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

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

Pour les livraisons à destination des pays hors UE, les taxes et droits de douane éventuels sont acquittés par LA MAISON DU CHOCOLAT et refacturés au Client (estimation communiquée dans le devis).

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

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

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

6.1.5. Nos ateliers de préparation des commandes se trouvent à l'adresse suivante : LA MAISON DU CHOCOLAT - 41, rue Paul Lescop - 92000 NANTERRE.

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

6.1.6 LA MAISON DU CHOCOLAT ne peut être tenue responsable si le produit n'a pas été livré pour les causes suivantes : force majeure telle que définie par les tribunaux et catastrophes naturelles.

6.2. Délais de livraison.

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

- du règlement. Une facture d'acompte pourra être adressée au client sur demande.
- des informations exhaustives et fiables concernant les coordonnées de livraisons.

· des cartes et/ou messages à joindre à l'expédition.

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

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

complète,

- 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, Slovaquie, 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 1^{er} passage.

VIII. Réclamations - Litiges

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

8.2. À 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 e-mail 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, e-mail 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 enga-

gée (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 celle-ci. Les Parties se portent fort, au sens de l'article 1204 du Code civil, du respect, par leurs préposés, dirigeants, actionnaires et éventuels sous-traitants, de l'ensemble des obligations qui précèdent. Les Parties s'engagent à coopérer avec l'autorité de contrôle nationale, compétente, soit la CNIL pour la France, et à lui communiquer toute information qu'elle pourrait demander dans ce cadre.

Contact

SERVICE COMMERCIAL ENTREPRISES

commercial@lamaisonduchocolat.com

Tél. : +33 (0)1 55 51 83 15

LAMAISONDUCHOCOLAT.COM

#lamaisonduchocolat



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

MONTPARNASSE

17 bd de Vaugirard – Paris 15^e