

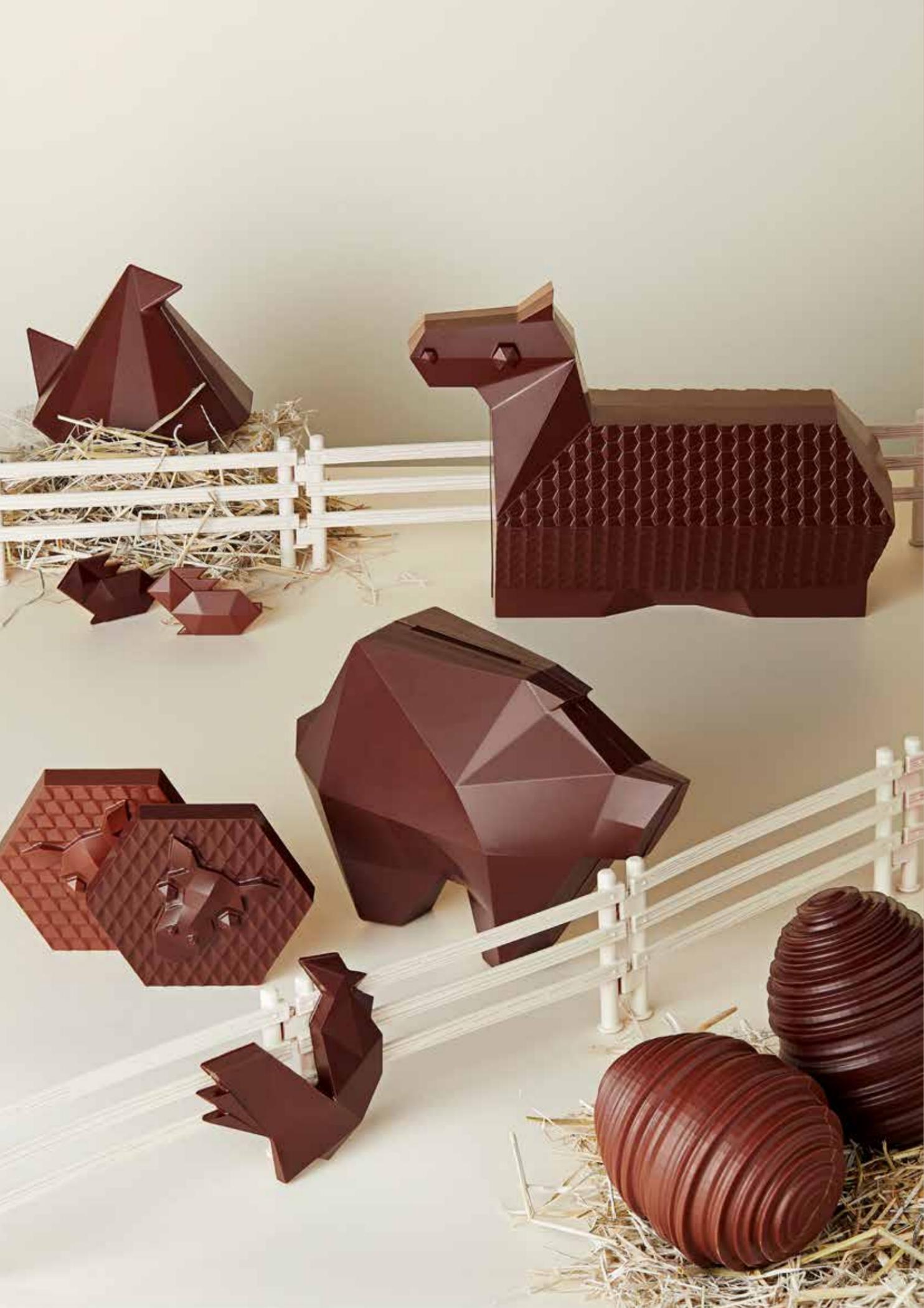
PÂ
QUÈS

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE À PARIS





La Manufacture est fière de vous présenter sa nouvelle collection de Pâques autour des animaux de la ferme, des créations ludiques et enfantines créées avec la complicité de Pierre Tachon. Venez découvrir ce bestiaire inédit aux lignes ciselés : cochon, agneau, coq, lapin, cocotte, la promesse d'une chasse aux œufs animée.

PÂQUES



COCHON TIRELIRE

Replongez en enfance avec une création exclusive pour les fêtes de Pâques. Un Cochon Tirelire aux formes graphiques signatures rempli de pièces praliné noisette. Pour garnir cette tirelire, munissez-vous des savoureuses pièces assorties, en pur chocolat de la Manufacture. Cassez votre tirelire pour profiter de son inestimable richesse... gustative.

Créations du Chef **Quentin Francis-Gaigneux**
Design de **Pierre Tachon - Soins Graphiques**

COCHON TIRELIRE

+/- 270g | **39,81€ HT | 42€ TTC**

—
DLUO : 6 semaines

RECHARGE HEXA-PIÈCES COCHON TIRELIRE

12 Hexa-Pièces Noir | 45g | **7,58€ HT | 8€ TTC**

12 Hexa-Pièces Lait | 45g | **6,67€ HT | 8€ TTC**

—
DLUO : 12 mois



LIVRAISON UNIQUEMENT PAR COURSIER - PARIS
ET PETITE COURONNE.





AGNEAU

Cette année la Manufacture célèbre l'Agneau Pascal !
Ce somptueux Agneau ravira vos convives attablés pour
fêter Pâques. En chocolat noir ou au lait, il cache sous
sa laine des fritures pralinées.

Créations du Chef **Quentin Francis-Gaigneux**
Design de **Pierre Tachon - Soins Graphiques**

AGNEAU

En chocolat noir | +/-300g | **37,91€ HT** | **40€ TTC**

En chocolat au lait | +/-300g | **33,33€ HT** | **40€ TTC**

—

DLUO : 4 à 6 semaines



LIVRAISON UNIQUEMENT PAR COURSIER - PARIS
ET PETITE COURONNE.

TABLETTE AGNEAU PRÉ-SALÉ

Deux Agneaux pâturent avec gourmandise dans les prés-salés de la Manufacture. Cette tablette rend hommage aux côtes Atlantiques, avec son envers parsemé de fleur de sel de Guérande. Dans sa version lait, cette touche saline offre un agréable contraste à la douceur du chocolat. Dans sa version noir, l'Assemblage Signature de la Manufacture présente des notes légèrement fruitées.

Créations du Chef **Quentin Francis-Gaigneux**
Design de **Pierre Tachon - Soins Graphiques**

TABLETTE AGNEAU PRÉ-SALÉ

En chocolat noir | +/- 75g | 12,32€ HT | 13€ TTC

En chocolat au lait | +/- 75g | 10,83€ HT | 13€ TTC

—
DLUO : 3 mois



CRÉATION EXPÉDIABLE





AGNEAU BONBONNIÈRE

| 12 |

Un adorable Agneau habille cette année notre Bonbonnière de Pâques. Sous ses traits graphiques, se cachent les cloches praliné coco et les pépites praliné noisette & caramel de la Manufacture. Ouvrez, assemblez, dégustez... et bêlez !

Créations du Chef **Quentin Francis-Gaigneux**
Design de **Pierre Tachon - Soins Graphiques**

AGNEAU BONBONNIÈRE

En chocolat noir | +/- 500g | **62,56€ HT** | **66€ TTC**

En chocolat au lait | +/- 500g | **55€ HT** | **66€ TTC**

—
DLUO : 4 à 6 semaines



CRÉATION EXPÉDIABLE



HEXA-AGNEAU

La création signature de la Manufacture se pare pour Pâques d'un charmant Agneau. Avec son praliné herbacé, il surprendra le palet des fins gourmets. Le chef Quentin Francis-Gaigneux a adapté le choix des pralinés en suivant les notes aromatiques du chocolat. La rondeur de l'Assemblage Signature Lait 45% est associé à un praliné au thym et l'acidité de l'Assemblage Signature Noir 75% à un praliné au romarin.

Créations du Chef **Quentin Francis-Gaigneux**
Design de **Pierre Tachon - Soins Graphiques**

HEXA-AGNEAU

En chocolat noir | +/- 70 g | **15,17€ HT** | **16€ TTC**

En chocolat au lait | +/- 70 g | **13,33€ HT** | **16€ TTC**

—
DLUO : 18 mois



CRÉATION EXPÉDIABLE





L'ŒUF TOURNÉ

Deux œufs aux lignes originales et mystérieuses... qui semblent avoir été sculptés, tournés, façonnés à la main, évoquant la délicate confection artisanale du Chocolat Alain Ducasse. Forts de leur succès, les Œufs Tournés font désormais partie des créations signatures de la Manufacture. Les œufs sont garnis de délicieuses fritures praliné.

Création du Chef **Quentin Francis-Gaigneux**
Design de **Pierre Tachon - Soins Graphiques**

ŒUF TOURNÉ

En chocolat noir | 150g | **19,91€ HT | 21€ TTC**
400g | **48,34€ HT | 51€ TTC**

En chocolat au lait | 150g | **17,50€ HT | 21€ TTC**
400g | **42,50€ HT | 51€ TTC**

—
DLUO : de 4 à 6 semaines



LIVRAISON UNIQUEMENT PAR COURSIER - PARIS
ET PETITE COURONNE.

LA COCOTTE

Avec ses lignes pures, simples et géométriques, la cocotte en origami semble avoir été taillée à la main pour le plaisir de chacun. Chaque cocotte est garnie de petits œufs praliné amande.

Création du Chef **Quentin Francis-Gaigneux**
Design de **Pierre Tachon - Soins Graphiques**

LA COCOTTE CHOCOLAT

En chocolat noir | +/- 160g | 20,85€ HT | 22€ TTC

En chocolat au lait | +/- 160g | 18,33€ HT | 22€ TTC

DLUO : de 4 à 6 semaines



LIVRAISON UNIQUEMENT PAR COURSIER - PARIS
ET PETITE COURONNE.





COQ

La bassecour s'invite à vos fêtes de Pâques ! Découvrez le Coq de la Manufacture aux lignes graphiques et épurées mais aux notes rondes et délicates. Ce combat de coqs sera remporté par le premier qui le dénichera au cours de la chasse aux œufs.

Création du Chef **Quentin Francis-Gaigneux**
Design de **Pierre Tachon - Soins Graphiques**

COQ

En chocolat noir | +/- 25g | 4,74€ HT | 5€ TTC

En chocolat au lait | +/- 25g | 4,17€ HT | 5€ TTC

—

DLUO : 18 mois



CRÉATION EXPÉDIABLE



LA BOÎTE À SARDINES

Pour Pâques, la Manufacture de chocolat a rapporté dans ses filets huit petites sardines joliment disposées dans leur boîte de conserve... en carton dessinée par Soins Graphiques. Elles frétilent et croustillent en bouche et comblent les petites envies gourmandes. Une pêche assurément miraculeuse !

Créations du Chef **Quentin Francis-Gaigneux**
Design de **Pierre Tachon - Soins Graphiques**

LES SARDINES

+/- 110g | 18,96€ HT | 20€ TTC

DLUO : 12 mois



CRÉATION EXPÉDIABLE





L'ŒUF MULTI-FACETTES

L'œuf de Pâques feuilleté se déstructure, une multitude d'hexagones viennent sculpter sa coquille. Les couches de chocolat au lait, praliné amande et noisette se succèdent : croquant, fondant et surprenant. Une jolie pièce unique aux allures d'orfèvrerie d'art.

Créations du Chef **Quentin Francis-Gaigneux**
Design de **Pierre Tachon - Soins Graphiques**

ŒUF FEUILLETÉ 12,5CM

En chocolat noir | +/- 250g | 29,17€ HT | 35€ TTC

En chocolat au lait | +/- 250g | 29,17€ HT | 35€ TTC

—
DLUO : 6 semaines



LIVRAISON UNIQUEMENT PAR COURSIER - PARIS
ET PETITE COURONNE.



LE LAPIN DE PÂQUES

Le lapin de la Manufacture. Avec ses lignes pures, ses petits œufs praliné amande et ses cloches praliné noix de coco, il ne demande qu'à être adopté.

Créations du Chef **Quentin Francis-Gaigneux**
Design de **Pierre Tachon - Soins Graphiques**

LE LAPIN DE PAQUES NOIR

En chocolat noir | + / - 250g | **34,12€ HT** | **36€ TTC**

En chocolat au lait | + / - 250g | **30€ HT** | **36€ TTC**

—

DLUO : de 4 à 6 semaines



4 ŒUFS PRALINÉS



Dans cette jolie boîte se trouvent 4 œufs dans leur coquille !
Il faut les écaler afin de découvrir les surprenants parfums de praliné à l'ancienne : noix de coco, grué, amande et noisette. Simple et ludique : un délice pour les gourmands de tout âge !

Le praliné "à l'ancienne" se décline en 4 parfums : noix de coco, grué, amande et noisette.

BOÎTE DE 4 ŒUFS PRALINÉS

+/- 200g | 27,50€ HT | 33€ TTC

—
DLUO : 2 mois



CRÉATION EXPÉDIABLE



LA FRITURE DE LA MANUFACTURE

FRITURE PRALINÉE

La Manufacture a pris de nouvelles fritures dans ses filets cette année. Coquillages et crustacés épousent les lignes ciselées signature ! Et pour le plus grand bonheur de tous, les recettes restent les mêmes : Homard, Crabe et Coquille Saint-Jacques renferment un praliné noisette, les cloches, un praliné à la noix de coco et les œufs, un praliné amande.

FRITURE PRALINÉ NOIR OU LAIT

150g | 18,96€ HT | 20€ TTC

250g | 31,28€ HT | 33€ TTC

—
DLUO : de 4 à 6 semaines

FRITURE SÈCHE

Les miniatures de nos créations de Pâques aux formes signatures : Lapin, Cocotte, et Œuf, viennent habiller nos fritures sèches. La finesse du moulage du chocolat noir et du chocolat au lait rend l'expérience de dégustation sans fin.

FRITURE SÈCHE NOIR OU LAIT

150g | 12,32€ HT | 13€ TTC

250g | 18,96€ HT | 20€ TTC

—
DLUO : 18 mois



ADRESSES

LA MANUFACTURE DE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE

40 rue de la Roquette 75011 Paris

LE COMPTOIR ABBESSES

34 Rue des Abbesses 75018 Paris

LE COMPTOIR ANNONCIATION

26 rue de l'Annonciation 75016 Paris

COMPTOIR CAP 3000 CORSO

Avenue Eugène Donadeï
06700 Saint-Laurent-Du-Var

LE COMPTOIR CHERCHE-MIDI

47 Rue du Cherche-Midi 75006 Paris

LE COMPTOIR CLER

53 rue Cler 75007 Paris

LE COMPTOIR COMMERCE

72 rue du Commerce 75015 Paris

LE COMPTOIR DAGUERRE

15 rue Daguerre 75014 Paris

LE CORNER AUX GALERIES LAFAYETTE

35 boulevard Haussmann 75009 Paris

LE CORNER GALERIES LAFAYETTE CHAMPS-ÉLYSÉES

Le Food Court - niveau -1
60 avenue des Champs-Élysées
75008 Paris

LE CORNER EN GARE DU NORD

TERMINAL TRANSMANCHE
DEPART EUROSTAR
18 rue de Dunkerque 75010 Paris

LE COMPTOIR LA CANOPÉE

Forum des Halles, Porte Rambuteau
75001 Paris

LE COMPTOIR LÉVIS

44 rue de Lévis 75017 Paris

LE COMPTOIR MARTYRS

13 rue des Martyrs 75009 Paris

LE COMPTOIR MOUFFETARD

104 rue Mouffetard 75005 Paris

LE COMPTOIR PALAIS ROYAL

11 Rue des Petits Champs 75001 Paris

LE COMPTOIR PONCELET

7 rue Poncelet 75017 Paris

LE COMPTOIR SAINT-BENOIT

26, rue Saint-Benoît 75006 Paris

LE COMPTOIR SAINT CHARLES

124 rue St Charles 75015 Paris

COMPTOIR VERSAILLES

15 rue du Maréchal Foch 78000 Versailles

LE COMPTOIR VICTOR HUGO

105 avenue Victor Hugo 75016 Paris

LE CORNER TERMINAL 2E

Aéroport Roissy Charles de Gaulle
Les Halles - Terminal 2E
Niveau 2 - zone réservée aux voyageurs
95700 Roissy-en-France

LE CORNER TERMINAL LIAISON B-D

Aéroport Roissy Charles de Gaulle
Les Halles - Liaison Terminal B et D
95700 Roissy-en-France



CONTACTS ENTREPRISES & CE

DEPARTEMENT COMMERCIAL

Juliette de Souza Marques

Sales Executive

Email : Juliette.Desouzamarques@ducasse-paris.com

M. : +33 7 62 85 20 50

Marie TRASSARD

Commerciale BtoB / Corporate sales

Email : marie.trassard@ducasse-paris.com

M. / 06.99.18.29.16

entreprise@lechocolat-alainducasse.com

Les prix sont indiqués en euros (€), hors frais de livraison.
Les produits sont assujettis à la TVA française.
Nous nous réservons le droit de modifier nos prix à tout moment.

LECHOCOLAT-ALAINDUCASSE.COM

Crédits photos : Pierre Monetta, L'Atelier Mai 98 & Philippe Vaures Santamaria



CGV SERVICE COMMERCIAL CHOCOLAT ALAIN DUCASSE

PASSER COMMANDE

La confirmation de votre 1ère commande auprès de notre service commercial implique l’ouverture d’un Compte Client par la saisie de vos informations de facturation.

Pour passer commande, le Client s’engage à renseigner intégralement les différentes informations nécessaires au bon traitement de sa commande :

Choix des produits, quantités commandées (à partir de 20 produits), adresse de facturation, adresse de livraison, date de livraison, mode de paiement, vérification et validation de la commande et des Conditions Générales de Vente, paiement de la commande dans les conditions prévues.

CONFIRMATION DE COMMANDE

Notre équipe commerciale vous confirmera par email votre commande et règlement.

Afin de garantir votre commande, nous vous remercions de bien vouloir nous retourner ce document signé par vos soins accompagné de la mention « lu et approuvé ».

Un règlement comptant de la totalité de votre commande vous sera demandé après la signature de votre devis.

Aucune commande ne pourra être prise en compte sans une preuve de virement bancaire.

Le règlement de la commande devra être établi par virement bancaire dont vous trouverez les coordonnées ci-dessous :

Virement bancaire
IBAN : FR76 1020 7000 9021 2164 3937 648
BIC : CCBPFRPPMTG

Toutes les factures sont envoyées par email quelques jours après l’expédition de votre commande sur l’adresse électronique, renseignée lors de la création de votre compte client, dans l’onglet `contact règlement facture`.

En cas de mauvaise adresse email de facturation communiquée dans votre fiche client, le règlement sera dû par votre société.

MODIFICATION OU ANNULLATION DE COMMANDE

Selon l’Article L221-28, le droit de rétractation ne peut être exercé pour les contrats :

- 3° De fourniture de biens confectionnés selon les spécifications du consommateur ou nettement personnalisés ;
- 4° De fourniture de biens susceptibles de se détériorer ou de se périmer rapidement ;

Toutefois, et dans la limite du possible, une modification ou une annulation est appréciable au cas par cas.

Aucune annulation ou modification ne pourra être prise en compte à partir du moment où le colis est remis au transporteur et le prix versé ne sera pas remboursé.

CONDITIONS DE LIVRAISON

Chronopost : France métropolitaine, Corse et Monaco – Livraison sous 24/48h.

Coursier : Paris et petite couronne – Livraison sous 24h.

Europe : livraison sous 48 / 72h

Concernant les envois multi-adresses, dès signature du devis, aucune modification d’adresse ne pourra être prise en compte.

Pendant les périodes de forte affluence (Pâques, Noël 01/12 au 31/01), les délais de livraison peuvent être rallongés.

La date de livraison proposée est garantie :

- Hors cas de force majeure
- Hors cas de grève des transporteurs
- Hors conditions météorologiques difficiles (inondations, chutes de neige, tempête)
- À condition que l’adresse de livraison soit précise, exacte et complète (code de la porte, étage, téléphone, digicode, numéro de téléphone.)

Le service client du Chocolat Alain Ducasse 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.

Aucun remboursement du produit et des frais de port ne sera possible en cas d’impossibilité de livraison si l’adresse communiquée à Cabosse & associés n’est pas précise, exacte et complète.

- À condition que la personne destinataire de commande soit présente au moment de la commande

Veillez noter que les commandes ne sont pas expédiées les samedis, dimanches, jours fériés, veilles de jours fériés. Les commandes ne sont pas livrées les dimanches, jours fériés et lendemain de jours fériés.

Les commandes indiquant une adresse en boîte postale ne pourront être prises en compte et traitées.

En cas d’absence du destinataire ou d’une personne pouvant prendre possession des produits lors de la livraison, le transporteur déposera un avis de passage indiquant les modalités pour récupérer le colis.

En aucun cas, Cabosse & Associés ne pourra être tenu responsable d’un retard de livraison ni d’une éventuelle détérioration des produits du fait de leur retrait tardif auprès du transporteur. Cabosse & Associés entend par retrait tardif tout retrait effectué deux (2) jours après le premier passage du transporteur.

Enfin pour les portages, nous attirons votre attention sur le fait qu’après l’échec de la 2e livraison de votre produit et sans nouvelle de votre part (malgré nos relances), le chocolat Alain Ducasse, vous informe que les colis restants seront expédiés automatiquement à l’adresse de votre entreprise.

Si toutefois la DLUO (date limite d’utilisation optimale) le permet, nous vous informerons qu’une 3e livraison peut être envisagée sous réserve de la prise en charge de ce service à vos frais.

RÉCLAMATION ET REMBOURSEMENT (VOIR PLUS BAS)

Le client doit s’assurer de la conformité de la livraison avec sa commande.

Toute réclamation doit, pour être prise en compte, intervenir le jour de la livraison et faire l’objet d’une notification écrite envoyée par email à l’adresse suivante : service.client@ducasse-paris.com

Elle devra être motivée et accompagnée des justificatifs du préjudice subi (lettre de transport, photos du colis reçu...).

Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les huit (8) jours suivant la date de la facture. La Réclamation sera à faire auprès du commercial qui s’est chargé de la commande.

TARIF

Les prix indiqués sur le bon de commande s’entendent en Euros TTC.

Le chocolat au lait, le chocolat blanc, le chocolat fourré, s’ils ne sont pas sous forme de bonbons sont soumis au taux de TVA de 20%.

Le chocolat noir et les bonbons au chocolat sont soumis au taux de TVA de 5.5%. Par bonbons on entend les produits dont la dimension maximale n’excède pas 5 cm et dont la masse n’excède pas 20 grammes.

Les frais de livraison sont en supplément. Les tarifs de livraison dépendent du lieu de destination, du poids et du volume du colis. Pour plus de renseignements sur ces tarifs, vous pouvez nous contacter.

Il n’y a pas de taxe à l’importation dans les pays de l’Union Européenne. Pour les autres pays, les taxes et les droits de douane éventuels à acquitter sont pris en charge par le client.

GARANTIES ET CONSERVATION

Les Produits vendus sont conformes à la réglementation mise en vigueur en France. Les Produits bénéficient de plein droit et conformément aux dispositions légales de la garantie légale de conformité et de la garantie légale contre les vices cachés.

La date limite de consommation des produits de Cabosse & Associés est indiquée sur chaque emballage. Elle est différente selon la variété des produits sélectionnés.

Cabosse & Associés garantit la qualité et la fraîcheur de ses produits sous réserve de les conserver dans un endroit sec et frais (entre 15°C et 18°C) à l’abri de la lumière, de l’humidité et des odeurs.

1. Garantie légale de conformité

Conformément à l’article L. 217-4 du Code de la consommation, CABOSSE est tenu de livrer un bien conforme à la commande et répond des défauts de conformité lors de la délivrance. Selon l’article L. 217-5 du Code de la consommation :

- « Pour être conforme au contrat, le bien doit :
1. être propre à l’usage habituellement attendu d’un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l’acheteur sous forme d’échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu’un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l’étiquetage ;
 2. ou présenter les caractéristiques définies d’un commun accord entre les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l’acheteur, porté à la connaissance du vendeur que ce dernier a accepté ».

Lorsqu’il agit en garantie légale de conformité, le Client :

- bénéficie d’un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien pour agir ;
- peut choisir entre la réparation ou le remplacement du bien, sous réserve des conditions de coût prévues par l’article L. 221-9 du code de la consommation ;
- est dispensé de prouver l’existence du défaut de conformité du bien durant les vingt-quatre mois à compter de la délivrance du bien.

2. Garantie des vices cachés

CABOSSE est également tenu de la garantie légale des vices cachés affectant les Produits livrés et les rendant impropres à l’usage auquel ils sont destinés, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1649 du Code civil, à la condition que l’acheteur fasse la preuve du défaut caché et qu’il agisse dans le délai de deux ans à compter de la découverte du vice (article 1648 du Code civil).

En cas de mise en œuvre de la garantie des vices cachés, le Client peut choisir entre la résolution de la vente ou une réduction du prix de vente conformément à l’article 1644 du code civil.

FORCE MAJEURE

Cabosse & Associés peut se dégager de ses obligations ou en suspendre l’exécution, si elle se trouve dans l’impossibilité de les assumer par suite d’un cas de force majeure (guerre, émeute, manifestation, grève, blocage ou difficulté de circulation, sinistre affectant les installations de la société Cabosse, épidémies...).

INTERDICTIONS

Le Client ne doit en aucun cas revendre les produits qui sont destinés à son usage personnel ou à celle de la personne destinataire de sa commande.

