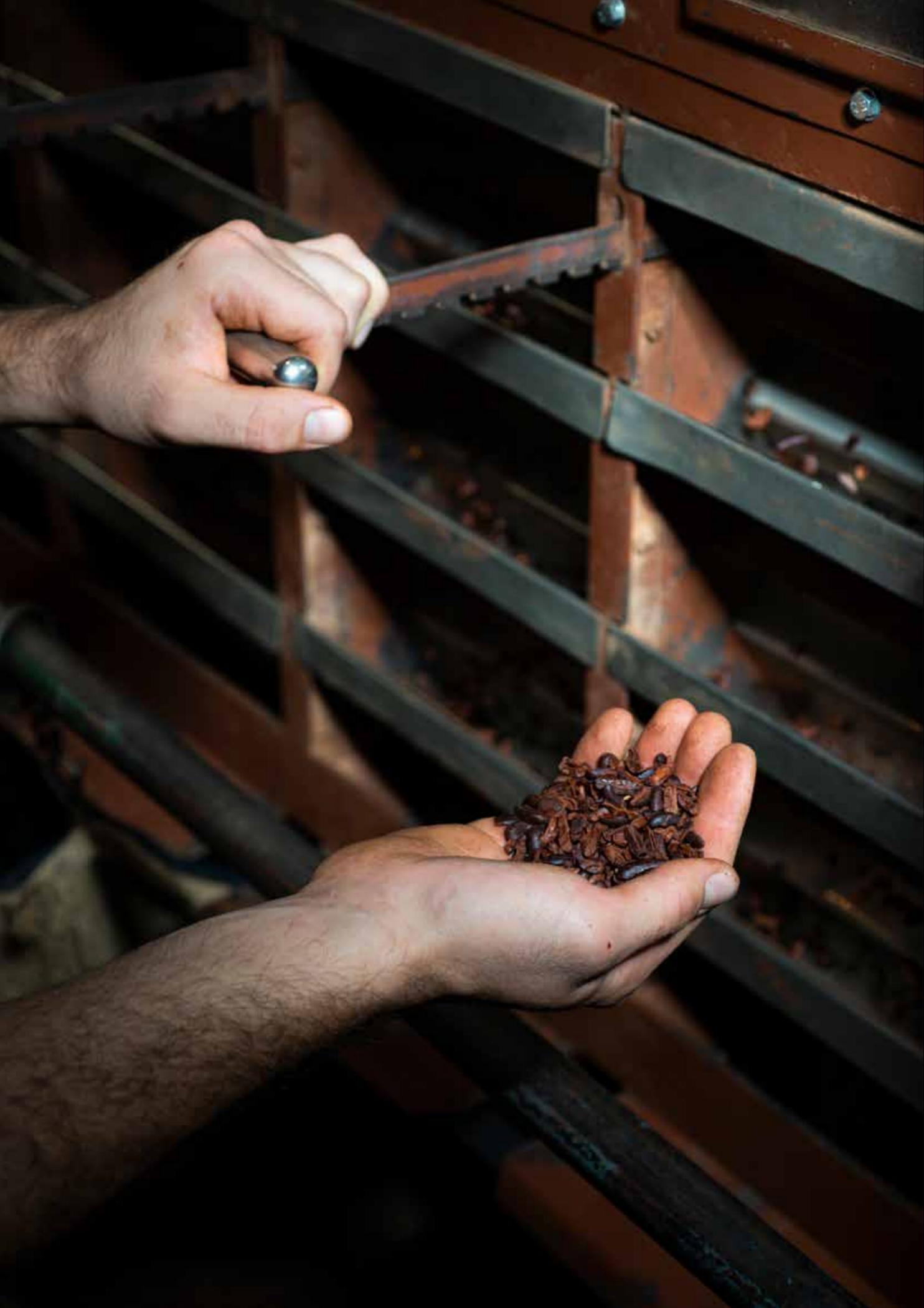




|
2022
|



|

DE LA FÈVE DE CACAO AU CHOCOLAT

En plein cœur de l'effervescent quartier de la Bastille, la Manufacture de Chocolat Alain Ducasse est l'un des rares ateliers où le chocolat est confectionné artisanalement, de la fève de cacao jusqu'au bonbon. L'ensemble des étapes de la confection du chocolat est maîtrisé, de la torréfaction à la création du bonbon, sur des machines « vintage » à taille humaine, et selon des méthodes traditionnelles à l'épreuve du temps.

Des choix radicaux, presque bruts parfois, un travail tendu vers l'« essentiel », une quête plus originelle qu'originale : les chocolats de la Manufacture Alain Ducasse témoignent pleinement que l'artisanat est tout un art.

|



NOS SERVICES SUR MESURE

Notre Manufacture est un des rares ateliers où le chocolat est confectionné artisanalement, de la torréfaction de la cabosse jusqu'au chocolat. Et tous nos emballages sont Made in France !

CADEAUX D'AFFAIRES

Les équipes du Chocolat Alain Ducasse vous accompagnent dans tous vos projets chocolatés. Un contact privilégié vous est dédié afin de vous proposer une offre adaptée à vos besoins et à votre budget.

COMITÉS D'ENTREPRISES

Notre offre dédiée aux comités d'entreprises permet à l'ensemble de vos collaborateurs de bénéficier de conditions préférentielles tout au long de l'année. Commandes groupées, expo-vente en vos locaux... Contactez notre équipe commerciale pour en savoir plus sur vos avantages.

BON CADEAU

Offrez des bons cadeaux à dépenser sur notre e-shop. Munis de leur code personnel, vos collaborateurs pourront remplir leur panier selon leur coup de cœur. Un cadeau rapide, entièrement personnalisable dont vous définissez le montant. Délai : 1 à 3 semaines selon la période d'activité à compter de la validation de votre commande.





PERSONNALISATION DE VOS CADEAUX

FOURREAU PERSONNALISÉ

Habillez nos coffrets selon vos envies ! Créez un fourreau intégral à votre image avec vos couleurs, votre logo et le message de votre choix.

Sur demande - Tarif selon la taille du coffret sélectionné.

Délai : 1 à 3 semaines selon la période d'activité à compter de la validation de votre commande (signature du Bon à Tirer).

BANDEAU PERSONNALISÉ

Ajoutez votre identité à nos coffrets ! Créez un bandeau personnalisé à votre image avec vos couleurs, votre logo et le message de votre choix.

Largeur de 11cm - Tarif sur mesure à définir (selon volume de commande).

Délai : 1 à 3 semaines selon la période d'activité à compter de la validation de votre commande (signature du Bon à Tirer).

CARTE MESSAGE

Nous imprimons votre message personnalisé.

Format rectangulaire 10x15cm - Tarif sur mesure à définir (selon volume de commande).

Délai : 1 à 3 semaines selon la période d'activité à compter de la validation de votre commande (signature du Bon à Tirer).

LA LIVRAISON

Livraison en 1 point offerte en France métropolitaine, Corse et Monaco à partir de 250€ HT de commande. Livraison par coursier à Paris et proche banlieue à partir de 8€ HT (à définir selon le poids de votre commande et situation géographique). Livraison en France métropolitaine, Corse et Monaco à partir de 10€ HT (à définir selon le poids de votre commande). Livraison en Europe et aux États-Unis sur devis. Retrait offert dans nos boutiques et corners parisiens.

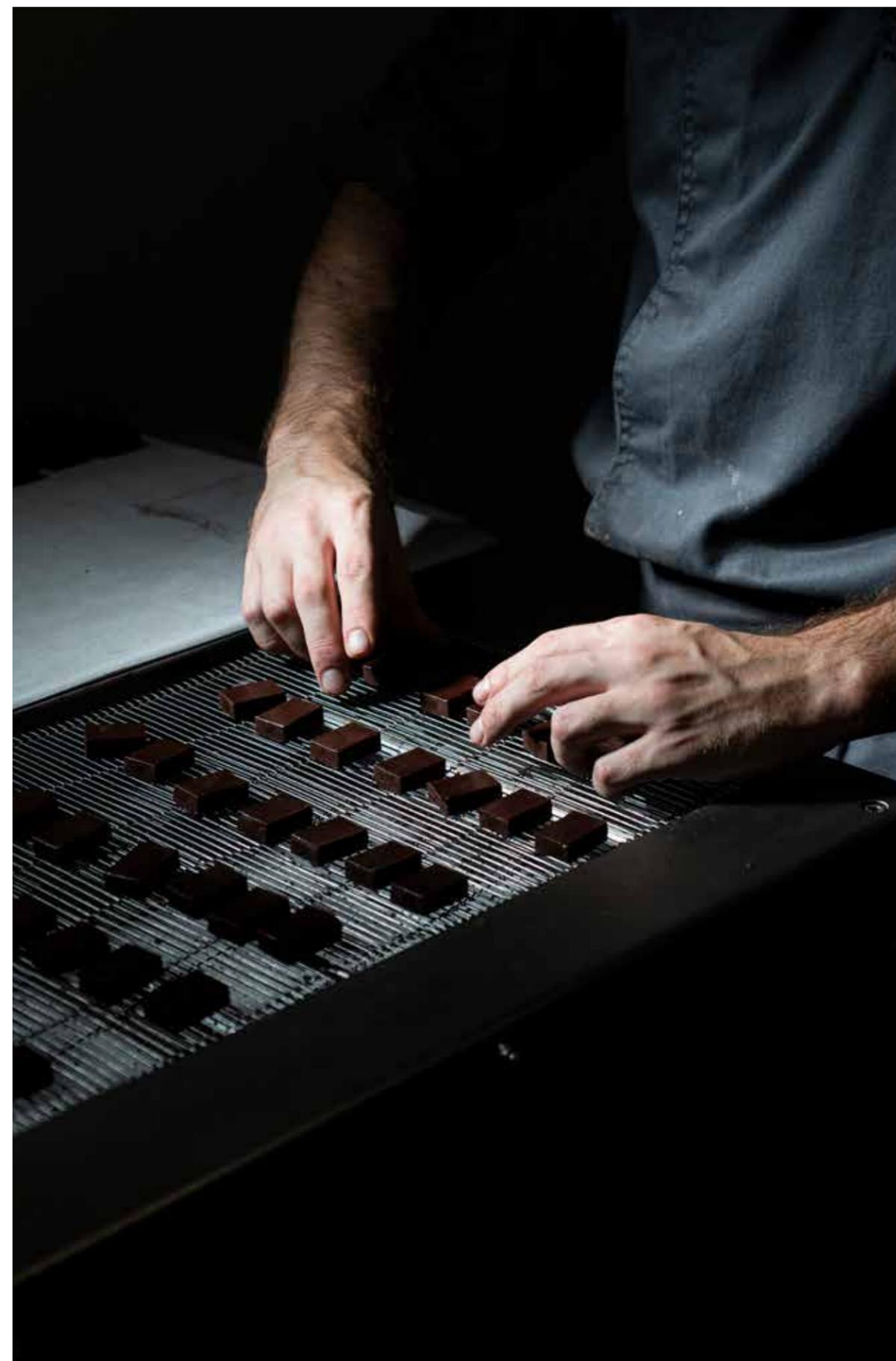
Livraison multi-adresses : Devis sur Mesure - nous prenons en charge l'organisation des livraisons vers vos clients et/ou collaborateurs partout en France.

Livraison en Europe : Devis sur Mesure - Livraison en 1 point possible.

Livraison dans les autres Pays : Devis sur Mesure - Livraison en 1 point possible.

CONSERVATION

Nos chocolats doivent être conservés à une température comprise entre 15 et 18° et à l'abri de l'humidité afin de préserver toutes leurs qualités gustatives.





NOTRE POLITIQUE RSE

À L'ORIGINE : LE PRODUIT

Passionnés par la quête de l'essentiel, des goûts originels plutôt qu'originaux, les chocolatiers-torréfacteurs sélectionnent les fèves de cacao pour leur pureté comme pour la personnalité de chaque cru.

Chaque origine répond à un cahier des charges précis : les fèves sont issues de petites fermes engagées et équitables, elles sont cultivées dans un environnement durable et respectueux de la biodiversité, dans le respect des variétés indigènes et ancestrales du cacao.

Travaillant au plus proche du produit brut, nos recettes ne contiennent aucun additif, ni colorant ou conservateur.

DE LA FÈVE AU CHOCOLAT : UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL FRANÇAIS

Notre Manufacture est l'un des rares ateliers parisiens où le chocolat est confectionné artisanalement de la fève de cacao jusqu'au bonbon de chocolat. Chaque étape de sa confection est maîtrisée et contrôlée : un travail d'orfèvre, méticuleux et créatif, un artisanat qui fait corps avec des machines simples d'antan, des recettes complexes qui prennent du temps... Le Chocolat Alain Ducasse détient le label « Entreprise du Patrimoine Vivant » (EPV) délivré par l'Etat, ce label a pour objectif de récompenser des petites et moyennes entreprises emblématiques de l'excellence artisanale. Il permet de souligner la haute valeur ajoutée d'une fabrication « made in France ».

NOS ENGAGEMENTS DURABLES

Le Chocolat Alain Ducasse est très attentif au contrôle et à l'impact de ses activités à chaque étape.

Fabriqués en France, nos emballages sont composés à 90% de papier carton recyclé et recyclable, issu de forêts Européennes.

Nous valorisons également nos déchets organiques, la peau de cacao est par exemple redistribuée aux agriculteurs ou encore à la mairie de Paris afin de servir d'engrais naturel.



|
2022
|



PETITES ATTENTIONS



① DUO DE MINI TABLETTES

—
Un format idéal pour un petit cadeau.

20g | 3,79€ HT | 4€ TTC

—
DLUO : 8 à 12 mois

② COFFRET 4 CHOCOLATS

—
Praliné Amande chocolat au lait, Praliné Noisette chocolat noir, Ganache Vanille chocolat noir, Ganache citron vert chocolat noir.

+/- 35 g | 7,58€ HT | 8€ TTC

—
DLUO : 2 à 3 semaines



BARRE À CROQUER

Des proportions généreuses, une géométrie devenue signature de la Manufacture de Chocolat, une recette savoureuse, un étui refermable... la Barre à Croquer est LA gourmandise nomade idéale, à glisser dans un sac ou une poche, pour succomber n'importe où et à n'importe quel moment...

BARRE À CROQUER 60g | 7,50€ HT | 9€ TTC

Chocolat noir: praliné amande et noisette, éclats de pistaches, raisins secs et écorces d'oranges confites

DLUO : 2 à 3 mois

Chocolat au lait: praliné amande, pétales de maïs et ganache caramel

DLUO : 4 à 6 semaines

Sésame noir : praliné amande, sésame noir, riz soufflé

DLUO : 2 à 3 mois



①

PETIT-DÉJEUNER / GOÛTER

① PÂTE À TARTINER

Plébiscité pour sa texture singulière, légèrement granuleuse et ultra-gourmande, le praliné à l'ancienne de la Manufacture se décline en pâte à tartiner.

PRALINÉ AMANDE ET NOISETTE

Pot de 250g | 17,06€ HT | 18€ TTC
Pot de 550g | 30,33€ HT | 32€ TTC

DLUO : 2 à 3 mois

CACAHUËTES

Pot de 250g | 17,06€ HT | 18€ TTC

DLUO : 2 à 3 mois

②



② BARRES À GOÛTER

Un petit coffret qui recèle un grand trésor de gourmandise! Il sera difficile de résister à ces barres individuelles de chocolat, à croquer ainsi, ou à glisser dans un petit pain. Ce coffret, au format compact et pratique, vous suivra partout, pour un goûter en plein air, un pique-nique, au bureau, en voyage...

COFFRET DE 20 BARRES CHOCOLAT NOIR PRALINÉ

+/- 240g | 16,67€ HT | 20€ TTC

CHOCOLAT AU LAIT

+/- 240g | 16,67€ HT | 20€ TTC

DLUO : 8 à 12 mois



LES CARRÉS DÉGUSTATION

Un échantillon de notre gamme de tablettes « Origine » sous forme de carrés biseautés signature de La Manufacture.
 Une jolie façon d'explorer les saveurs de nos cacaos.
 Une finesse qui procure aussi d'autres sensations gustatives.

COFFRET 30 PIÈCES - 3 ORIGINES

CHOCOLAT NOIR ET CHOCOLAT AU LAIT
 Equateur 85%, Vietnam 75%, Pérou lacté 45%
 150g | **16,11€ HT | 17€ TTC**

DLUO : 8 à 12 mois

COFFRET 50 PIÈCES - 5 ORIGINES

CHOCOLAT NOIR ET CHOCOLAT AU LAIT
 Equateur 85%, Vietnam 75%, Brésil 75%,
 Madagascar lacté 55%, Pérou lacté 45%
 250g | **24,64€ HT | 26€ TTC**

DLUO : 8 à 12 mois





PETITS PLAISIRS

FRUITS CONFITS DE SOVERIA

C'est à Soveria, petit village de Haute-Corse, que sont confits artisanalement les oranges, citrons, pamplemousses et gingembres. Après une nuit de repos, ils sont coupés un à un, puis enrobés d'une poudre de cacao, exception faite du gingembre confit. L'étape finale exalte leurs saveurs naturelles : un fin nappage de chocolat noir... Pour un résultat très gourmand et savoureux.

Orange, Citron, Pamplemousse, Trio d'Agurmes, Gingembres

Sachet de 150g | **18,96€ HT | 20€TTC**

Sachet de 250g | **26,54€ HT | 28€TTC**

DLUO : 3 à 4 semaines



① DRAGÉES AMANDE | DRAGÉES NOISETTE

Les Dragées perpétuent la recette traditionnelle des fruits secs caramélisés enrobés de chocolat. Elles se déclinent en chocolat noir ou au lait : amande ou noisette.

Sachet de 150g | **18,96€ HT | 20€ TTC**
Sachet de 250g | **26,54€ HT | 28€ TTC**

—
DLUO : 2 à 3 mois

② ROC'

Les Roc' sont gourmands et hautement addictifs : un mélange de fruits secs et confits, de céréales soufflées et de crêpe dentelle, le tout nappé de chocolat noir ou au lait. Des ingrédients de qualité et un savoir-faire artisanal qui donnent aux Roc' une forme à chaque fois différente, mais un goût délicieux et constant !

CHOCOLAT NOIR OU CHOCOLAT AU LAIT
Sachet de 100g | **13,27 € HT | 14€ TTC**

CHOCOLAT NOIR ET CHOCOLAT AU LAIT
Sachet de 200g | **24,64€ HT | 26€ TTC**

—
DLUO : 3 à 5 semaines





COFFRETS



①

Les coffrets renferment chocolats, pépites et friandises... Une vingtaine d'assortiments, et pour chacun, différentes recettes et textures, différents parfums à découvrir.

LES COFFRETS DE PÉPITES

① COFFRET PÉPITES 16 PIÈCES

-
Assortiment de bouchées gourmandes praliné noisette à l'ancienne, noir et lait, une pointe de caramel et des noisettes concassées.

COFFRET PÉPITES (16 PIÈCES) +/- 150g
En chocolat noir | 23,70€ HT | 25€ TTC
En chocolat au lait | 23,70€ HT | 25€ TTC
En chocolat noir et lait | 23,70€ HT | 25€ TTC
-
DLUO : 4 à 5 semaines

② COFFRET PÉPITES 36 PIÈCES

Le coffret Pépites explore 4 nouvelles saveurs en plus des incontournables Noisette caramel en lait et en noir. Optez pour l'intensité chocolatée de la Pépité Grué de Cacao, le caractère de la Pépité Café du Kenya la rondeur de la Pépité Noix ardéchoise ou encore la croustillante Pépité Sarrasin.

COFFRET PÉPITES (36 PIÈCES) +/- 337g
En chocolat noir et au lait | 51,18€ HT | 54€ TTC
-
DLUO : 6 semaines



②



LES COFFRETS DE CHOCOLATS

Carrés ou rectangulaires, simples ou doubles, les bonbons de chocolat se déclinent en ganaches «origine» - révélant toute la subtilité des provenances, ganaches gourmandes - mariage savoureux d'épices et fruits frais, et pralinés à l'ancienne - alternant le fondant et le croquant des amandes, noisettes, pistaches, noix de coco... torréfiées.

COFFRET DECOUVERTE

Assortiment de ganaches origines, pralinés à l'ancienne et ganaches gourmandes.

COFFRET 12 CHOCOLATS

+/- 100g | 18,01€ HT | 19€ TTC

COFFRET 21 CHOCOLATS

+/- 170g | 28,44€ HT | 30€ TTC

COFFRET 30 CHOCOLATS

+/- 260g | 39,81€ HT | 42€ TTC

COFFRET 45 CHOCOLATS

+/- 380g | 57,82€ HT | 61€ TTC

COFFRET 58 CHOCOLATS

+/- 490g | 76,78€ HT | 81€ TTC

COFFRET 90 CHOCOLATS

+/- 760g | 115,64€ HT | 122€ TTC

DLUO : 2 à 3 semaines





① COFFRET GANACHES ORIGINES

Assortiment de ganaches pure origine:
Java, Madagascar, Venezuela, Trinité et Pérou.

COFFRET DE 30 PIÈCES +/- 240g | **36,02€ HT** | **38€ TTC**

DLUO : 2 à 3 semaines

② COFFRET PRALINÉS À L'ANCIENNE

Assortiment de pralinés à l'ancienne en chocolat noir
et en chocolat au lait: Amandes, Noisettes, Pistaches,
Cacahuètes, Noix de Coco, Amandes & Noisettes.

COFFRET DE 27 PIÈCES +/- 240g | **35,07€ HT** | **37€ TTC**

COFFRET DE 39 PIÈCES +/- 345g | **46,45€ HT** | **49€ TTC**

DLUO : 4 à 5 semaines

⑤ COFFRET GANACHES GOURMANDES

Assortiment de ganaches gourmandes en chocolat noir
et en chocolat au lait: Framboise, Cassis, Café,
Vanille, Citron Vert, Tonka, Menthe, Thé Citron,
Pruneau Armagnac, Caramel, Passion Coco.

COFFRET DE 21 PIÈCES +/- 170g | **27,49€ HT** | **29€ TTC**

DLUO : 2 à 3 semaines

④ COFFRET BOUCHÉES DOUBLES

La Manufacture décline ses ganaches gourmandes
et ses pralinés à l'ancienne dans un format encore plus
gourmand. Les bouchées doubles sont disponibles
dans un petit coffret découverte de 4 bouchées/
4 parfums (Passion-coco, Praliné noisette, Pâte d'amande
pistache et Ganache Madagascar, Praliné Caramel).

COFFRET DE 4 BOUCHÉES DOUBLES

+/- 85g | **12,32€ HT** | **13€ TTC**

COFFRET DE 12 PIÈCES

+/- 245g | **34,12€ HT** | **36€ TTC**

DLUO : 2 à 3 semaines



①



②



④



⑤





① **COFFRET GANACHES ORIGINES
& PRALINÉS À L'ANCIENNE**

—
Assortiment de ganaches pure origine
et de pralinés à l'ancienne

ASSORTIMENT DE 60 PIÈCES
+/- 510g | **67,30€ HT | 71€ TTC**

—
DLUO : 2 à 3 semaines

② **COFFRET PRALINÉS À L'ANCIENNE
& GANACHES GOURMANDES**

—
Assortiment de pralinés à l'ancienne
et de ganaches gourmandes

ASSORTIMENT DE 51 PIÈCES
+/- 440g | **56,87€ HT | 60€ TTC**

—
DLUO : 2 à 3 semaines

⑤ **COFFRET GANACHES GOURMANDES
& GANACHES ORIGINES**

—
Assortiment de ganaches gourmandes
et ganaches origines

ASSORTIMENT DE 54 PIÈCES
+/- 440g | **58,77€ HT | 62€ TTC**

—
DLUO : 2 à 3 semaines





LES COFFRETS DE FRIANDISES

LES INCONTOURNABLES

Assortiments de friandises (fruits confits, roc' et dragées) rassemblées dans un coffret pour encore plus de gourmandise.

Disponible en 2 tailles :

PETIT COFFRET LES INCONTOURNABLES

Roc' lait, orangettes, dragées amandes noir
+/- 190g | **25,59€ HT** | **27€ TTC**

GRAND COFFRET LES INCONTOURNABLES

Roc' noir et lait, orangettes, dragées noisettes lait,
dragées amandes noir
+/- 365g | **51,18€ HT** | **54€ TTC**

DLUO : 3 à 4 semaines



TABLETTES

Notre gamme de tablettes de chocolat propose une cinquantaine de références, révélant ainsi la richesse des origines de nos fèves et des recettes imaginées par notre chocolatier torréfacteur de cacao. Les tablettes de chocolat Crus d'Exception et Origine mettent à l'honneur la provenance de la fève et le goût singulier lié au terroir dont elle est issue. Les tablettes Signatures expriment les goûts emblématiques de la Manufacture, à travers des recettes anciennes et parfois brutes. Les tablettes Mendiant revisitent les recettes à base de fruits secs et/ou confits. Les tablettes de chocolat Fourrée généreuses, sont un pur appel à la gourmandise !





LES TABLETTES « SIGNATURE »

Les tablettes « Signature » sont autant d'expressions personnelles, uniques et savoureuses d'un chocolatier amoureux d'authenticité.

« SIGNATURE 75% » | CHOCOLAT NOIR

Pérou Non Conché, Pérou 100%, sans sucre 85%,
L'Assemblage

75g | 7,58€ HT | 8€ TTC

DLUO : 8 à 12 mois

« SIGNATURE LACTÉE 45% » | CHOCOLAT AU LAIT

Madagascar Non Conché

75g | 6,66€ HT | 8€ TTC

DLUO : 8 à 12 mois

LA TABLETTE « VEGAN »

Découvrez la première recette vegan de la Manufacture, 100% végétale, elle est tout aussi gourmande !

« VEGAN 45% » | CHOCOLAT AU LAIT

Lait de Coco

75g | 6,66€ HT | 8€ TTC

DLUO : 8 à 12 mois

LES TABLETTES « CRUS D'EXCEPTION » & « ORIGINE »

Les tablettes Crus d'Exception et Origine explorent la pureté et la diversité des provenances.

« CRUS D'EXCEPTION » | CHOCOLAT NOIR

Philippines Trinitario 75%,
Mexique Almendra Blanca 75%,
Equateur Nacional Arriba 85%, Madagascar Criollo
et Trinitario 75%, Venezuela Chuao 75%,
Pérou Chuncho 75%, Venezuela Criollo Porcelana 75%,
Brésil, Forastero Blanco 75%, Sao Tomé & Principé
Amelano 75%, Bolivie Cacao Sauvage 75%

75g | 10,43€ HT | 11€ TTC

DLUO : 8 à 12 mois

« ORIGINE » | CHOCOLAT NOIR

Vietnam 75%, Java 75%, Colombie 75%, Inde 75%,
Trinité & Tobago 75%

75g | 7,58€ HT | 8€ TTC

DLUO : 8 à 12 mois

« ORIGINE LACTÉE » | CHOCOLAT AU LAIT

Madagascar 55%, Madagascar 45%, Pérou 45%,
Java 45%, Madagascar 35%

75g | 6,67€ HT | 8€ TTC

DLUO : 8 à 12 mois





TABLETTES « MENDIANT »

Hommages à la confiserie d'antan, les tablettes « mendiant » avec amandes ou noisettes caramélisées, fruits secs et confits, sont proposées en version noir 75% ou lait 45%.

« MENDIANT 75% » | CHOCOLAT NOIR

Amandes, oranges confites, figues..., Muesli, Amandes Caramélisées, Noisettes Caramélisées, Nougatine Fleur de Sel, Pistaches Sablées

+/- 110g | 10,43€ HT | 11€ TTC

DLUO : 4 à 8 semaines

« MENDIANT 45% » | CHOCOLAT AU LAIT

Amandes, oranges confites, figues..., Muesli, Amandes Caramélisées, Noisettes Caramélisées, Nougatine Fleur de Sel, Pistaches Sablées

TABLETTE MENDIANT LACTÉE

+/- 110g | 10,43€ HT | 11€ TTC

DLUO : 4 à 8 semaines





TABLETTES «FOURRÉE»

Le chocolat est d'abord coulé finement. L'intérieur est ensuite déposé délicatement, puis recouvert d'une couche de chocolat fondu. Le résultat est une tablette gourmande, au cœur garni de praliné à l'ancienne, pâte d'amande ou ganache.

TABLETTES «FOURRÉE 75%» | CHOCOLAT NOIR

Caramel Onctueux,
Praliné Noisette Fleur de Sel, Praliné Pistache,
Praliné & Caramel Croustillant,
Pâte d'Amandes Pistache,
Noix de Coco & Fruits de la Passion

+/- 110g | 12,50€ HT | 15€ TTC

DLUO : 3 à 6 semaines

TABLETTE «FOURRÉE 45%» | CHOCOLAT AU LAIT

Caramel Onctueux,
Praliné Noisette Fleur de Sel

+/- 110g | 12,50€ HT | 15€ TTC

DLUO : 3 à 6 semaines



COFFRET DÉCOUVERTE « TABLETTES »

Une idée originale : réunir en un coffret de six tablettes le savoir-faire de notre Chocolatier Torréfacteur, et la singularité des différentes familles de tablettes créées à La Manufacture. Du « Crus d'Exception » à la tablette « Origine », en passant par la tablette « Mendiant » et l'incontournable tablette « Signature » non conchée, le coffret « Tablettes » vous invite à découvrir l'univers de La Manufacture.

Cet assortiment exprime la diversité et les provenances des fèves sélectionnées.

COFFRET DE 6 TABLETTES

+/- 630g | 43,33€ HT | 52€ TTC

—

DLUO : 4 à 8 semaines





TABLETTE ÉLYSÉE

Pour l'Elysée nous avons développé avec la complicité de Pierre Tachon des créations aux airs républicains. Une partie de leur vente participe à la rénovation du palais de l'Elysée.

LES TABLETTES ELYSÉE

Amandes, noix, fruits confits de Soveria (Haute-Corse) et autres fruits secs français habillent l'envers de ces tablettes, en chocolat noir ou lait.

En chocolat noir 75% | +/- 110g | **11,37€ HT | 12€ TTC**

En chocolat au lait 45% | +/- 110g | **10€ HT | 12€ TTC**

-
DLUO : 4 à 8 semaines

LES HEXA-FRANÇAIS

Petit, il renferme un généreux praliné noisette. Grand, il est garni de fruits secs et confits français.

PETIT HEXA-FRANÇAIS +/- 85g

En chocolat noir 75% | | **12,50€ HT | 15€ TTC**

En chocolat au lait 45% | **12,50€ HT | 15€ TTC**

-
DLUO : 5 semaines

GRAND HEXA-FRANÇAIS +/- 180g

En chocolat noir 75% | **21,80€ HT | 23€ TTC**

En chocolat au lait 45% | **19,17€ HT | 23€ TTC**

-
DLUO : 8 semaines





BLOCS DE CHOCOLAT

En tablettes géantes, le chocolat noir ou le chocolat au lait Alain Ducasse prend une dimension ludique et pratique à la fois.

De 1 à 3 kilos, elles font d'exceptionnels cadeaux et une ressource unique en cuisine.

BLOC DE CHOCOLAT 75% | CHOCOLAT NOIR

1 kg | 58,77€ HT | 62€ TTC

BLOC DE CHOCOLAT 45% | CHOCOLAT AU LAIT

1 kg | 51,67€ HT | 62€ TTC

—
DLUO : 8 à 12 mois

BLOC PLATEAU & MARTEAU

—
En chocolat noir ou chocolat au lait.

Découvrez le bloc de chocolat avec des accessoires : un plateau en bois, accompagné d'un maillet pour le briser. Un chocolat à croquer ou à utiliser pour confectionner de délicieux desserts chocolatés.

BLOC DE CHOCOLAT 75% | CHOCOLAT NOIR

1 kg | 93,94€ HT | 99€ TTC

BLOC DE CHOCOLAT 45% | CHOCOLAT AU LAIT

1 kg | 82,50€ HT | 99€ TTC

Coffret, plateau et maillet en bois fabriqués en France.

—
DLUO : 8 à 12 mois





PETITES ATTENTIONS

PAGE 13 À 16 | LA COLLECTION PERMANENTE

	POIDS NET EN G	PRIX UNITAIRE HT	PRIX UNITAIRE TTC	TAUX DE TVA	DLUO	DIMENSIONS LONGUEUR*LARGEUR *HAUTEUR
DUO DE MINI TABLETTES	20G	3,79€ HT	4€ TTC	5,50%	8 À 12 MOIS	11CM*7,4CM*1MM
COFFRET 4 CHOCOLATS	35G	7,58€ HT	8€ TTC	5,50%	2 À 3 SEMAINES	13CM*5,2CM*2, 6CM
BARRE À CROQUER CHOCOLAT NOIR	60G	7,50€ HT	9€ TTC	20%	2 À 3 MOIS	16,3CM*2,8CM*2,2CM
BARRE À CROQUER CHOCOLAT AU LAIT	60G	7,50€ HT	9€ TTC	20%	4 À 6 SEMAINES	16,3CM*2,8CM*2,2CM
BARRE CROQUER SÉSAME NOIR	60G	7,50€ HT	9€ TTC	20%	2 À 3 MOIS	16,3CM*2,8CM*2,2CM

PETIT-DÉJEUNER / GOÛTER

PAGE 17 À 20 | LA COLLECTION PERMANENTE

PÂTE À TARTINER PRALINÉ CACAHUËTES	250G	17,06€ HT	18€ TTC	20%	2 À 3 MOIS	-
PÂTE À TARTINER PRALINÉ AMANDES ET NOISETTES	250G	17,06€ HT	18€ TTC	20%	2 À 3 MOIS	-
	550G	30,33€ HT	32€ TTC	20%	2 À 3 MOIS	-
CARRÉS DÉGUSTATION 30 PIÈCES	150G	16,11€ HT	17€ TTC	5,50%	8 A 12 MOIS	11,3 CM*7,2CM*3,5CM
CARRÉS DÉGUSTATION 50 PIÈCES	250G	24,64€ HT	26€ TTC	5,50%	8 A 12 MOIS	18,3CM*7,2CM*3,5CM
BARRES À GOÛTER CHOCOLAT NOIR	240G	16,67€ HT	20€ TTC	20%	8 À 12 MOIS	17,8CM*8,7CM*2,7CM
BARRES À GOÛTER CHOCOLAT AU LAIT	240G	16,67€ HT	20€ TTC	20%	8 À 12 MOIS	17,8CM*8,7CM*2,7CM

PETITS PLAISIRS

PAGE 21 À 26 | LA COLLECTION PERMANENTE

FRUITS CONFITS ORANGE / CITRON / PAMPLEMOUSSE / TRIO D'AGRUMES / GINGEMBRE	150G	18,96€ HT	20€ TTC	5,50%	3 À 4 SEMAINES	10CM*10CM*6CM
	250G	26,54€ HT	28€ TTC	5,50%	3 À 4 SEMAINES	10CM*10CM*12CM
DRAGÉES AMANDES NOISETTES, CHOCOLAT NOIR OU CHOCOLAT AU LAIT	150G	18,96€ HT	20€ TTC	5,50%	2 À 3 MOIS	10CM*13CM*6,2CM
	250G	26,54€ HT	28€ TTC	5,50%	2 À 3 MOIS	11,7CM*12,8CM*7,8CM
ROC' CHOCOLAT NOIR OU LAIT	100G	13,27€ HT	14€ TTC	5,50%	3 À 5 SEMAINES	11,7CM*12,8CM*7,8CM
ROC' CHOCOLAT NOIR OU LAIT	200G	24,64€ HT	26€ TTC	5,50%	3 À 5 SEMAINES	11,7CM*12,8CM*7,8CM

COFFRETS

PAGE 27 À 34 | LA COLLECTION PERMANENTE

	POIDS NET EN G	PRIX UNITAIRE HT	PRIX UNITAIRE TTC	TAUX DE TVA	DLUO	DIMENSIONS LONGUEUR*LARGEUR*HAUTEUR
COFFRET PÉPITES 16 PIÈCES CHOCOLAT NOIR OU LAIT	150G	23,70€ HT	25€ TTC	5,50%	4 À 5 SEMAINES	10,7CM*10,7CM*2,3CM
COFFRET PÉPITES 16 PIÈCES CHOCOLAT NOIR ET LAIT	150G	23,70€ HT	25€ TTC	5,50%	4 À 5 SEMAINES	10,7CM*10,7CM*2,3CM
COFFRET PÉPITES 36 PIÈCES CHOCOLAT NOIR ET LAIT	337G	51,18€ HT	54€ TTC	5,50%	6 SEMAINES	16,1CM*16,8CM*2,5CM
COFFRET FRIANDISES PETIT COFFRET	190G	25,59€ HT	27€ TTC	5,50%	4 SEMAINES	17,5CM*11CM*4CM
COFFRET FRIANDISES GRAND COFFRET	365G	51,18€ HT	54€ TTC	5,50%	4 SEMAINES	35,5CM*11CM*3,5CM
COFFRET DÉCOUVERTE 12 PIÈCES	100G	18,01€ HT	19€ TTC	5,50%	2 À 3 SEMAINES	10,4CM*11CM*2,6CM
COFFRET DÉCOUVERTE 21 PIÈCES	170G	28,44€ HT	30€ TTC	5,50%	2 À 3 SEMAINES	17,6CM*10,3CM*2,6CM
COFFRET DÉCOUVERTE 30 PIÈCES	260G	39,81€ HT	42€ TTC	5,50%	2 À 3 SEMAINES	23CM*10,3CM*2,6CM
COFFRET DÉCOUVERTE 45 PIÈCES	380G	57,82€ HT	61€ TTC	5,50%	2 À 3 SEMAINES	35,3CM*10,9CM*2,6CM
COFFRET DÉCOUVERTE 58 PIÈCES	490G	76,78€ HT	81€ TTC	5,50%	2 À 3 SEMAINES	26,2CM*18,6CM*2,6CM
COFFRET DÉCOUVERTE 90 PIÈCES	760G	115,64€ HT	122€ TTC	5,50%	2 À 3 SEMAINES	35,5CM*22CM*2,6CM
COFFRET GANACHES ORIGINES 30 PIÈCES	240G	36,02€ HT	38€ TTC	5,50%	2 À 3 SEMAINES	17,6CM*11CM*2,6CM
COFFRET PRALINÉS À L'ANCIENNE 27 PIÈCES	240G	35,07€ HT	37€ TTC	5,50%	4 À 5 SEMAINES	17,6CM*11CM*2,6CM
COFFRET PRALINÉS À L'ANCIENNE 39 PIÈCES	345G	46,45€ HT	49€ TTC	5,50%	4 À 5 SEMAINES	23,5CM*11CM*2,6CM
COFFRET GANACHES GOURMANDES 21 PIÈCES	170G	27,49€ HT	29€ TTC	5,50%	2 À 3 SEMAINES	17,6CM*11CM*2,6CM
COFFRET BOUCHÉES DOUBLES 4 PIÈCES	85G	12,32€ HT	13€ TTC	5,50%	2 À 3 SEMAINES	10,4CM*11CM*2,6CM
COFFRET BOUCHÉES DOUBLES 12 PIÈCES	245G	34,12€ HT	36€ TTC	5,50%	2 À 3 SEMAINES	17,6CM*11CM*2,6CM
COFFRET GANACHES ORIGINES & PRALINÉS À L'ANCIENNE 60 PIÈCES	510G	68€ HT	71€ TTC	5,50%	2 À 3 SEMAINES	35,5CM*11CM*2,6CM
COFFRET PRALINÉS À L'ANCIENNE & GANACHES GOURMANDES 51 PIÈCES	440G	56,87€ HT	60€ TTC	5,50%	2 À 3 SEMAINES	35,5CM*11CM*2,6CM
COFFRET GANACHES GOURMANDES & GANACHES ORIGINES 54 PIÈCES	440G	58,77€ HT	62€ TTC	5,50%	2 À 3 SEMAINES	35,5CM*22CM*2,6CM

TABLETTES

PAGE 35 À 46 | LA COLLECTION PERMANENTE

	POIDS NET EN G	PRIX UNITAIRE HT	PRIX UNITAIRE TTC	TAUX DE TVA	DLUO	DIMENSIONS LONGUEUR*LARGEUR*HAUTEUR
TABLETTE « SIGNATURE » CHOCOLAT NOIR	75G	7,58€ HT	8€ TTC	5,50%	8 À 12 MOIS	13CM*19CM
TABLETTE « SIGNATURE » CHOCOLAT AU LAIT	75G	6,66€ HT	8€ TTC	20%	8 À 12 MOIS	13CM*19CM
TABLETTE « VEGAN » CHOCOLAT AU LAIT	75G	6,66€ HT	8€ TTC	20%	8 À 12 MOIS	13CM*19CM
TABLETTE « CRU D'EXCEPTION » CHOCOLAT NOIR	75G	10,43€ HT	11€ TTC	5,50%	8 À 12 MOIS	13CM*19CM
TABLETTE « ORIGINE » CHOCOLAT NOIR	75G	7,58€ HT	8€ TTC	5,50%	8 À 12 MOIS	13CM*19CM
TABLETTE « ORIGINE » CHOCOLAT AU LAIT	75G	6,67€ HT	8€ TTC	20%	8 À 12 MOIS	13CM*19CM
TABLETTE « MENDIANT » CHOCOLAT NOIR	110G	10,43€ HT	11€ TTC	5,50%	4 À 8 SEMAINES	13CM*19CM
TABLETTE « MENDIANT » CHOCOLAT AU LAIT	110G	9,17€ HT	11€ TTC	5,50%	4 À 8 SEMAINES	13CM*19CM
TABLETTE « FOURRÉE » CHOCOLAT NOIR OU CHOCOLAT AU LAIT	110G	12,50€ HT	15€ TTC	20%	3 À 6 SEMAINES	13CM*19CM
COFFRET DÉCOUVERTE « TABLETTES »	630G	43,33€ HT	52€ TTC	20%	4 À 8 SEMAINES	13,5CM*20,4CM*5,5CM

TABLETTE ELYSÉE

PAGE 47 À 48 | LA COLLECTION PERMANENTE

TABLETTE « ELYSÉE » CHOCOLAT NOIR	110G	11,37€ HT	12€ TTC	5,50%	4 À 8 SEMAINES	13CM*19CM
TABLETTE « ELYSÉE » CHOCOLAT AU LAIT	110G	10€ HT	12€ TTC	20%	4 À 8 SEMAINES	13CM*19CM
HEXA-FRANÇAIS NOIR	85G	12,50€ HT	15€ TTC	20%	5 SEMAINES	11CM*9,5CM*3CM
HEXA-FRANÇAIS LAIT	85G	12,50€ HT	15€ TTC	20%	5 SEMAINES	11CM*9,5CM*3CM
HEXA-FRANÇAIS NOIR	180G	21,80€ HT	23€ TTC	5,5%	8 SEMAINES	21,5CM*19CM*3,5CM
HEXA-FRANÇAIS LAIT	180G	19,17€ HT	23€ TTC	20%	8 SEMAINES	21,5CM*19CM*3,5CM

BLOCS DE CHOCOLAT

PAGE 49 À 50 | LA COLLECTION PERMANENTE

BLOC DE CHOCOLAT NOIR	1KG	58,77€ HT	62€ TTC	5,50%	8 À 12 MOIS	
BLOC DE CHOCOLAT LAIT	1KG	51,67€ HT	62€ TTC	20%	8 À 12 MOIS	
BLOC DE CHOCOLAT NOIR PLATEAU & MARTEAU	1KG	93,94€ HT	99€ TTC	5,5%	8 À 12 MOIS	42,7CM*30,5CM*3,7CM
BLOC DE CHOCOLAT LAIT PLATEAU & MARTEAU	1KG	82,50€ HT	99€ TTC	20%	8 À 12 MOIS	42,7CM*30,5CM*3,7CM

ADRESSES

**LA MANUFACTURE DE
CHOCOLAT ALAIN DUCASSE**
40, rue de la Roquette 75011 Paris



LE COMPTOIR ANNONCIATION
26 rue de L'annonciation 75016 Paris

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-BENOÎT
26, rue Saint-Benoît 75006 Paris

LE COMPTOIR SAINT-HONORÉ
9, rue du Marché-Saint-Honoré
75001 Paris

LE COMPTOIR VALLÉE VILLAGE
Centre commercial La Vallée Village,
3 cours de la Garonne 77700 Serris

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

—

Celine Roger

Responsable Commerciale / Sales Manager

Email : Celine.Roger@ducasse-paris.com

M. : +33 6 69 28 51 91

Juliette de Souza Marques

Commerciale BtoB / Corporate Sales

Email : Juliette.Desouzamarques@ducasse-paris.com

M. : +33 7 62 85 20 50

Marion Girard

Commerciale BtoB & Événementiel / Corporate Sales & Event

Email : marion.girard@ducasse-paris.com

M. : +33 6 15 42 40 93

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 Vaurès 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 ANNULATION 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.