

L'OFF
FRÈRE

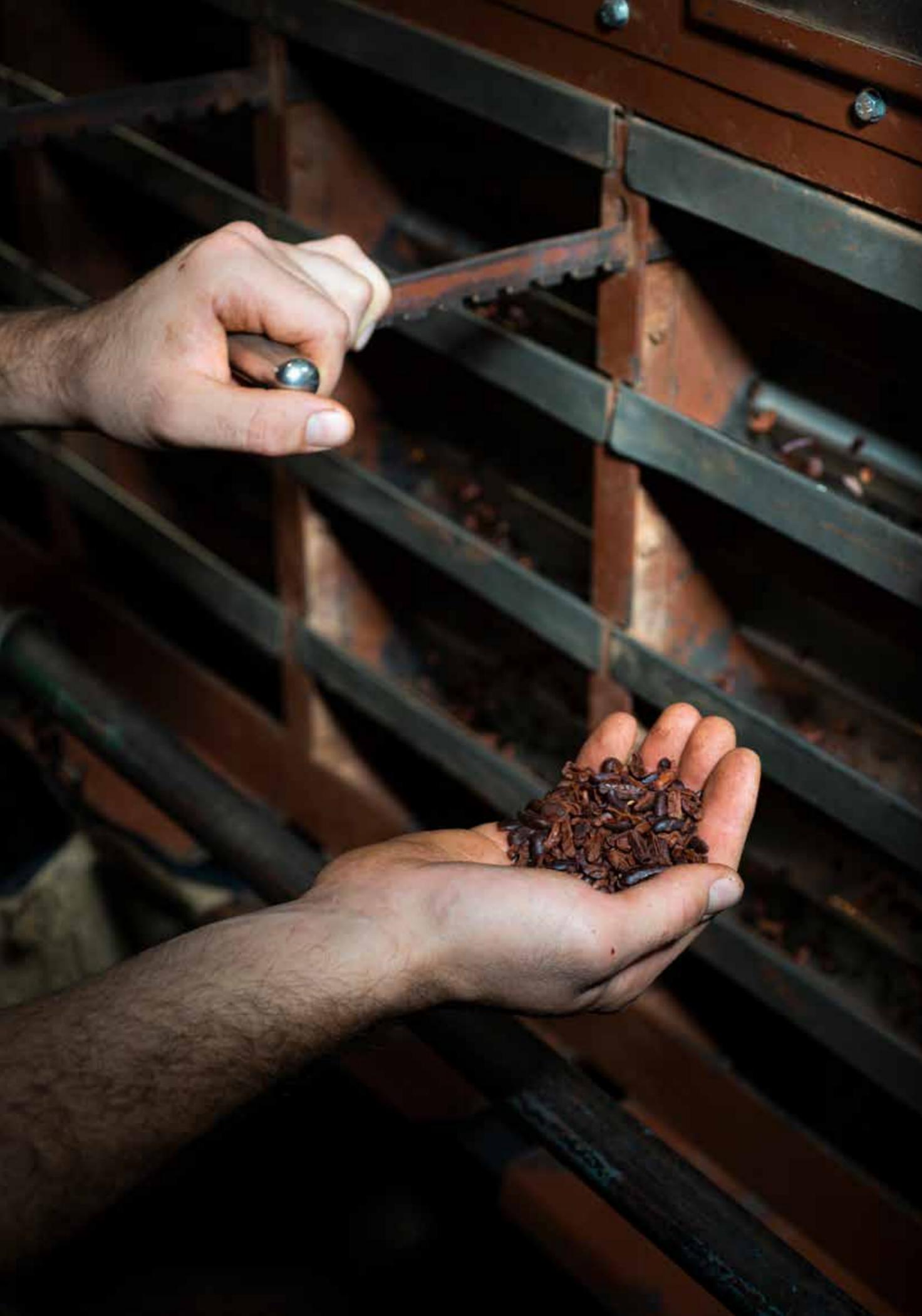
ENTRE
PRISES
LISE
&
CS
FE

LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURE À PARIS

20
23



|

DE LA FÈVE DE CACAO AU CHOCOLAT

Depuis 10 ans, le Chocolat Alain Ducasse est le fruit d'une passion intacte et d'une expertise de torréfacteur hors pairs.

En plein cœur de l'effervescent quartier de Bastille, la Manufacture de Chocolat est l'un des rares ateliers où le chocolat est confectionné artisanalement, de la fève de cacao jusqu'au bonbon. Les fèves sourcées en Amérique du Sud, en Afrique et en Asie sont l'aboutissement d'un processus rigoureux et responsable. Après les avoir rigoureusement sélectionnés pour leur pureté comme pour leur origine, les équipes les torréfient selon un processus sur mesure et traditionnel, qui lui confère son caractère si particulier, respectant la subtilité de chaque provenance. Suivent les phases de broyage et de conchage, puis la confection des tablettes et des bonbons de chocolat cuisinés, tous élaborés et emballés exclusivement à la main. À l'aube d'une nouvelle ère, la Manufacture de Chocolat Alain Ducasse affirme son style. Brut, radical, entièrement artisanal.

|



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 chocolautés. 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.





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).

BAGUE PERSONNALISÉE

Ajoutez votre identité à nos coffrets ! Créez une bague personnalisée 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 définir selon le poids de votre commande et situation géographique).

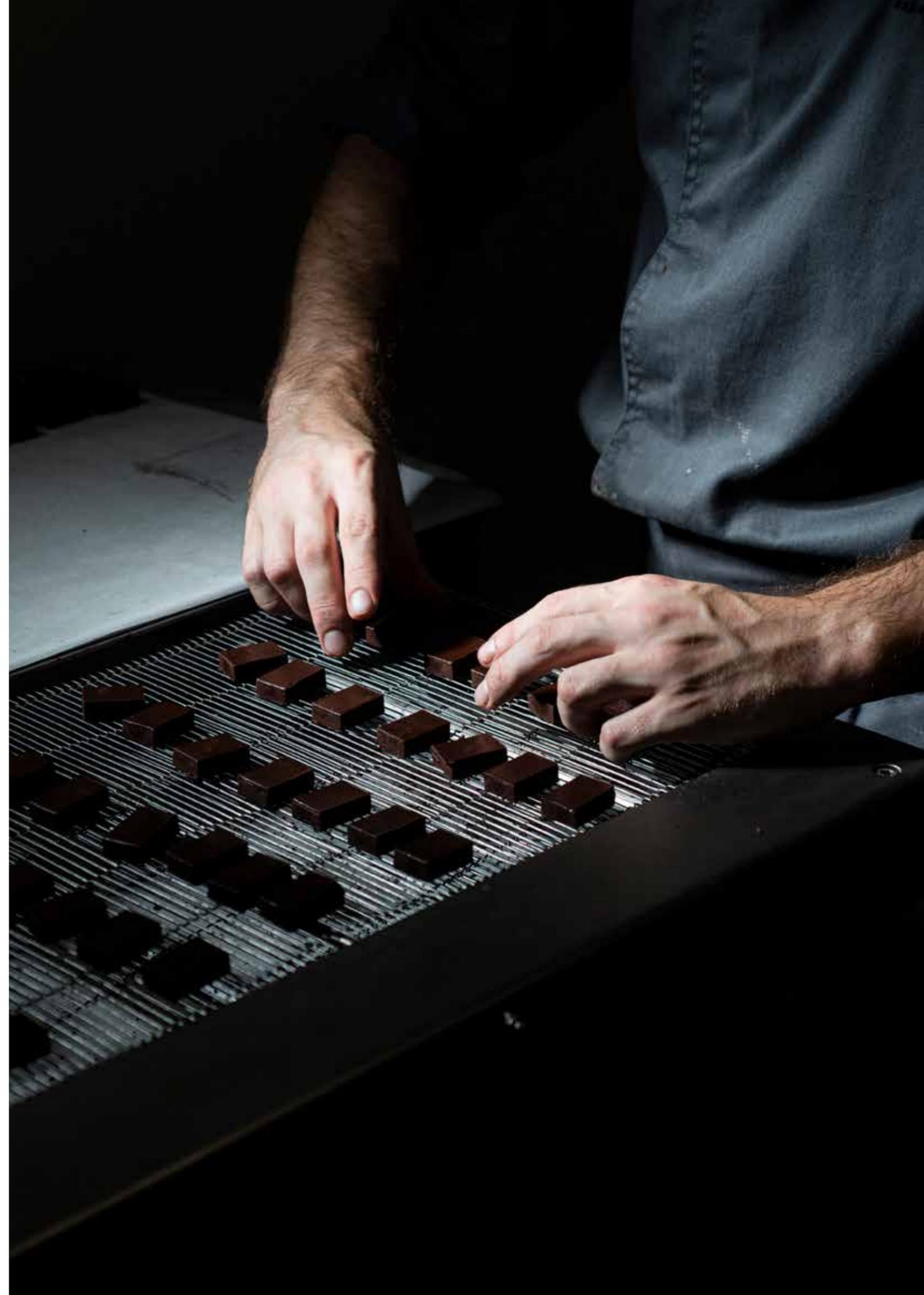
Livraison en France métropolitaine, Corse et Monaco (à définir selon le poids de votre commande). Retrait offert dans nos boutiques et corners parisiens.

Livraison multi-adresse en France Budget à partir de 14€ HT par adresse.

Livraison à l'international : 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.



NOËL

Pour ses dix ans, La Manufacture de Chocolat
Alain Ducasse vous émerveille avec un conte de Noël
où la magie de la nature prend vie.

Aventurez - vous dans une forêt enchantée, allez à la rencontre
d'animaux créatifs et travailleurs, pénétrez dans le château
des Manufactures pour découvrir les coulisses enchantées
de notre collection de Noël.

Des créations uniques et gourmandes réalisées par
le chef chocolatier-torréfacteur Quentin Francis-Gaigneux,
avec la complicité du designer Pierre Tachon
et de l'illustrateur Jean Dalin.



LE CONTE DES MANUFACTURES

La magie de Noël arrive parfois
avec un peu d'avance.
Ce fût le cas cette année, dès l'automne.
Explorant les profondeurs de la forêt
pour se nourrir, un cerf découvrit
une surprise posée au milieu de son chemin.

C'était un fruit inconnu, ovale
et plein de bosses.

Le cerf s'empressa de montrer
sa trouvaille à son ami le hibou,
grand explorateur et fin gourmet.

DE LA FÈVE
AU CHOCOLAT



À RETROUVER SUR NOTRE SITE INTERNET
À PARTIR DE NOVEMBRE.



CALENDRIER DE L'AVENT

À travers les feuillages de la forêt, surplombant la Manufacture, le hibou observe l'effervescence et la féerie de Noël. Signé par l'illustrateur Jean Dalin, ce décor majestueux associé à un conte féérique cache derrière chaque case de généreuses recettes, pour certaines exclusives. Nos recettes ont été imaginées avec des ingrédients français, pour vous faire redécouvrir la richesse de nos terroirs ; pâte de fruit abricot praliné romarin, praliné châtaigne ou encore pépite guimauve gruë de chocolat... Armez-vous de patience avant de découvrir le 24, la plus attendues des surprises

CALENDRIER DE L'AVENT

+/-185G | 48,34€ HT | 51€ TTC

—

DLUO : 2 mois





HEXA ROUGE-GORGE

Cadeau gourmand, le rouge-gorge pare pour Noël notre hexagone praliné. Découvrez au cœur un irrésistible praliné amande avec des inclusions de cassis, et de myrtilles françaises. Croquez-le vite avant qu'il ne s'envole !

HEXA ROUGE-GORGE

En chocolat noir +/- 70g | 14,17€ HT | 17€ TTC

En chocolat au lait +/- 70g | 14,17€ HT | 17€ TTC

—

DLUO : 6 semaines



HIBOU

Majestueux et résolument gourmand, notre hibou est le cadeau idéal pour orner avec magie vos tables de fête.

Véritable prouesse artisanale, cette création renferme une couche généreuse de praliné noisette, côté pile en chocolat au lait, côté face en chocolat noir.

HIBOU

+/- 320g | **39,17€ HT | 47€ TTC**

—
DLUO : 6 semaines





OURSON

Joliment enveloppé dans son sachet cristal, notre ourson aussi mignon que gourmand mettra tout le monde d'accord. Écrivez un prénom ou message sur l'étiquette, et vous obtiendrez un savoureux marque-place ou petite attention.

Laissez ce petit ourson ravir votre cœur d'enfant et réveiller des souvenirs gustatifs inoubliables.

OURSON

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

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

—

DLUO : 18 mois



BONBONNIÈRE CERF

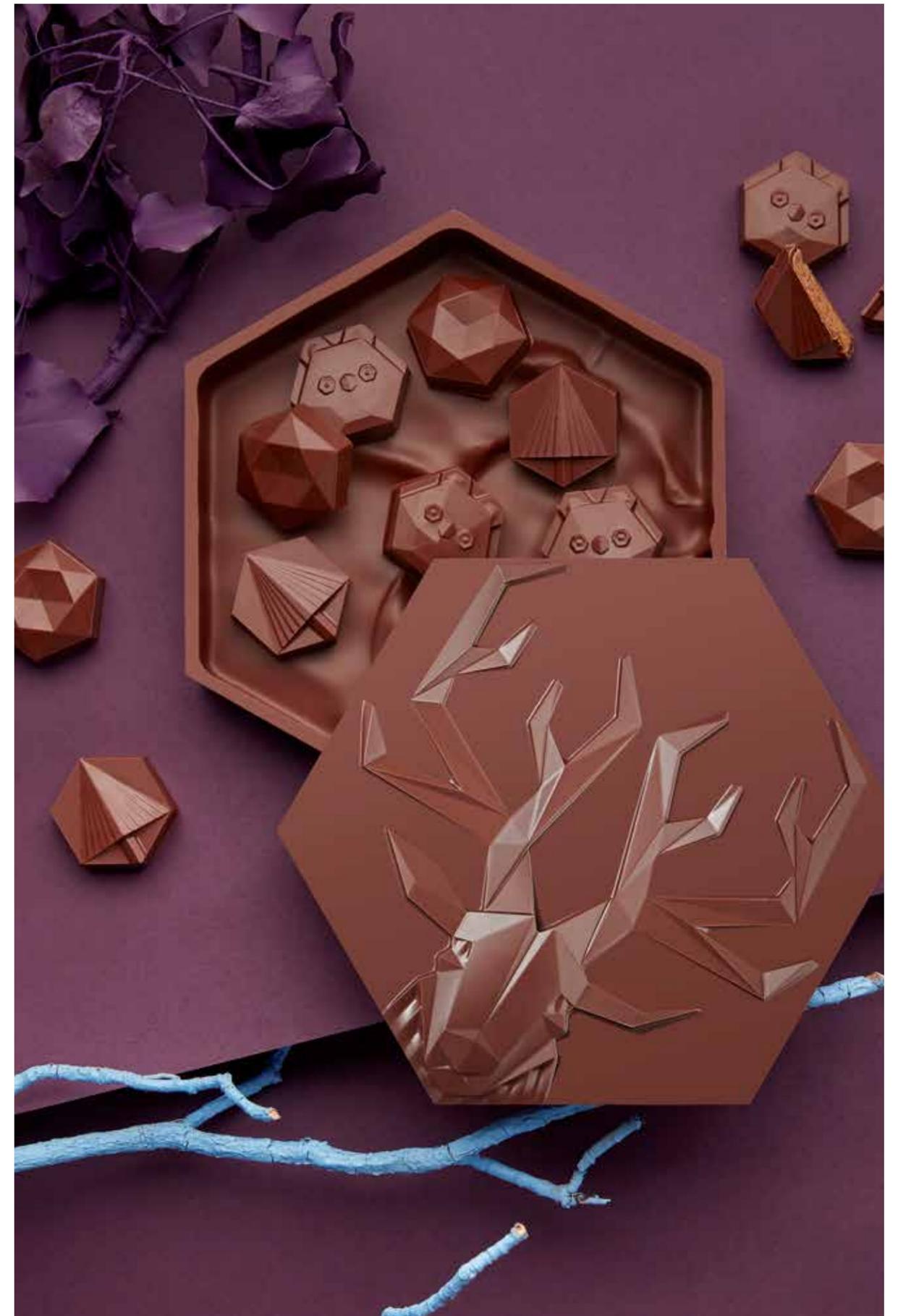
Un majestueux cerf aux bois ramifiés orne cette année notre bonbonnière. Chaque détail est soigneusement sculpté, capturant la grâce et l'élégance du roi de la forêt. Sous son couvercle, découvrez les nouvelles fritures de Noël, généreuses et fondantes grâce aux pralinés amande, noisette et coco. Une véritable déclaration gourmande pour célébrer la magie de Noël.

BONBONNIÈRE CERF

En chocolat noir +/- 440g | 58,77€ HT | 62€ TTC

En chocolat au lait +/- 440g | 51,67€ HT | 62€ TTC

—
DLUO : 6 semaines





HEXA OURS

Pour Noël, l'ours brun vient habiller l'hexagone mendiant de la Manufacture. Derrière sa posture majestueuse, son pelage brun et ses yeux brillants, sont incrustés comme des trésors, noisettes entières, abricots, figues et amandes, soigneusement sélectionnés en territoire français.

HEXA OURS MENDIANT

En chocolat noir +/- 210g | 23,33€ HT | 28€ TTC

En chocolat au lait +/- 210g | 23,33€ HT | 28€ TTC

—

DLUO : 2 mois



TABLETTE CABOSSE

Retournez aux origines du chocolat avec notre tablette de Noël à l'assemblage unique, mettant en valeur les différentes origines de cacao. Dégustez notre tablette parée de cabosses, véritable symbole de notre ingrédient nourricier.

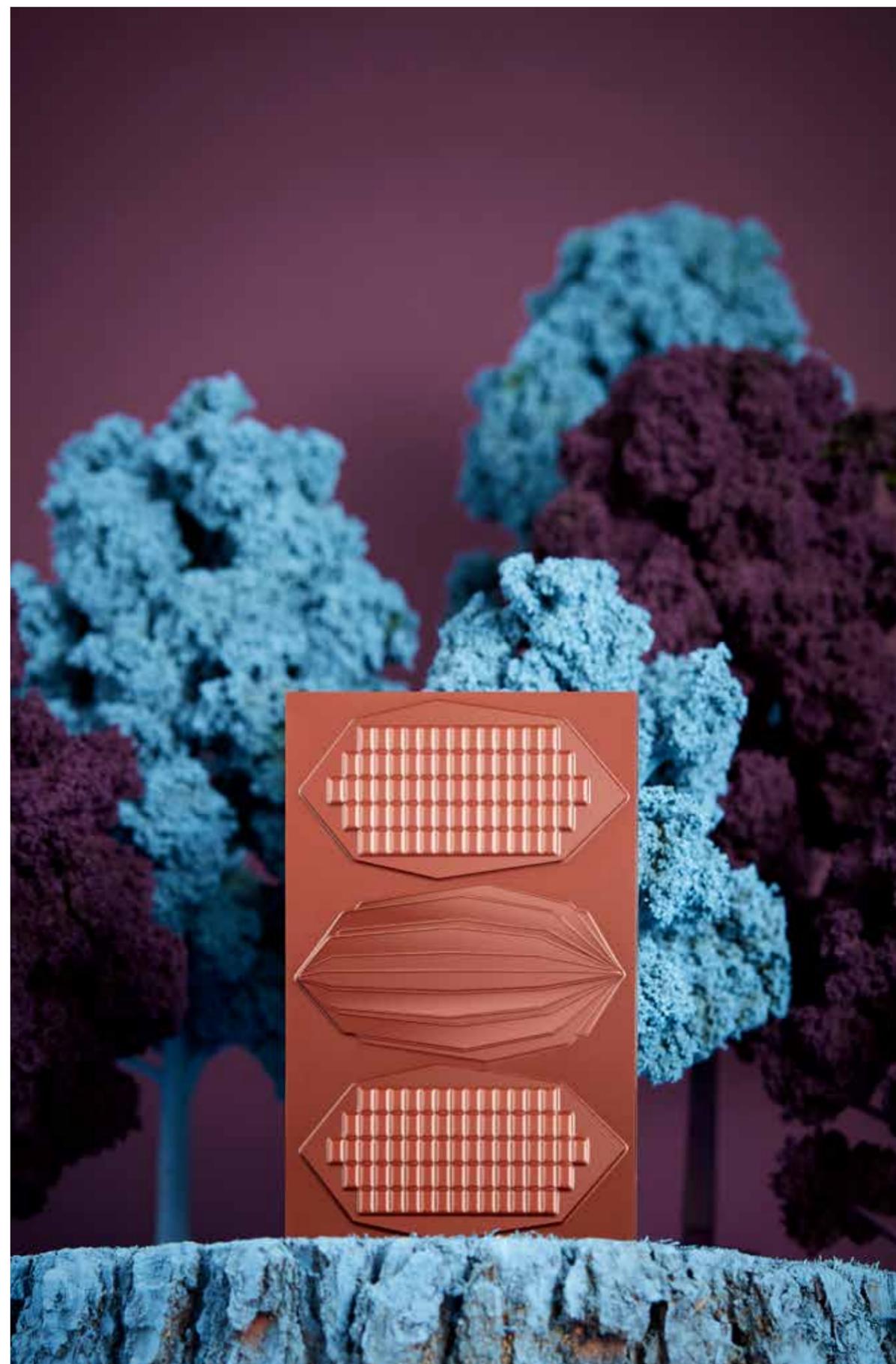
TABLETTE CABOSSE

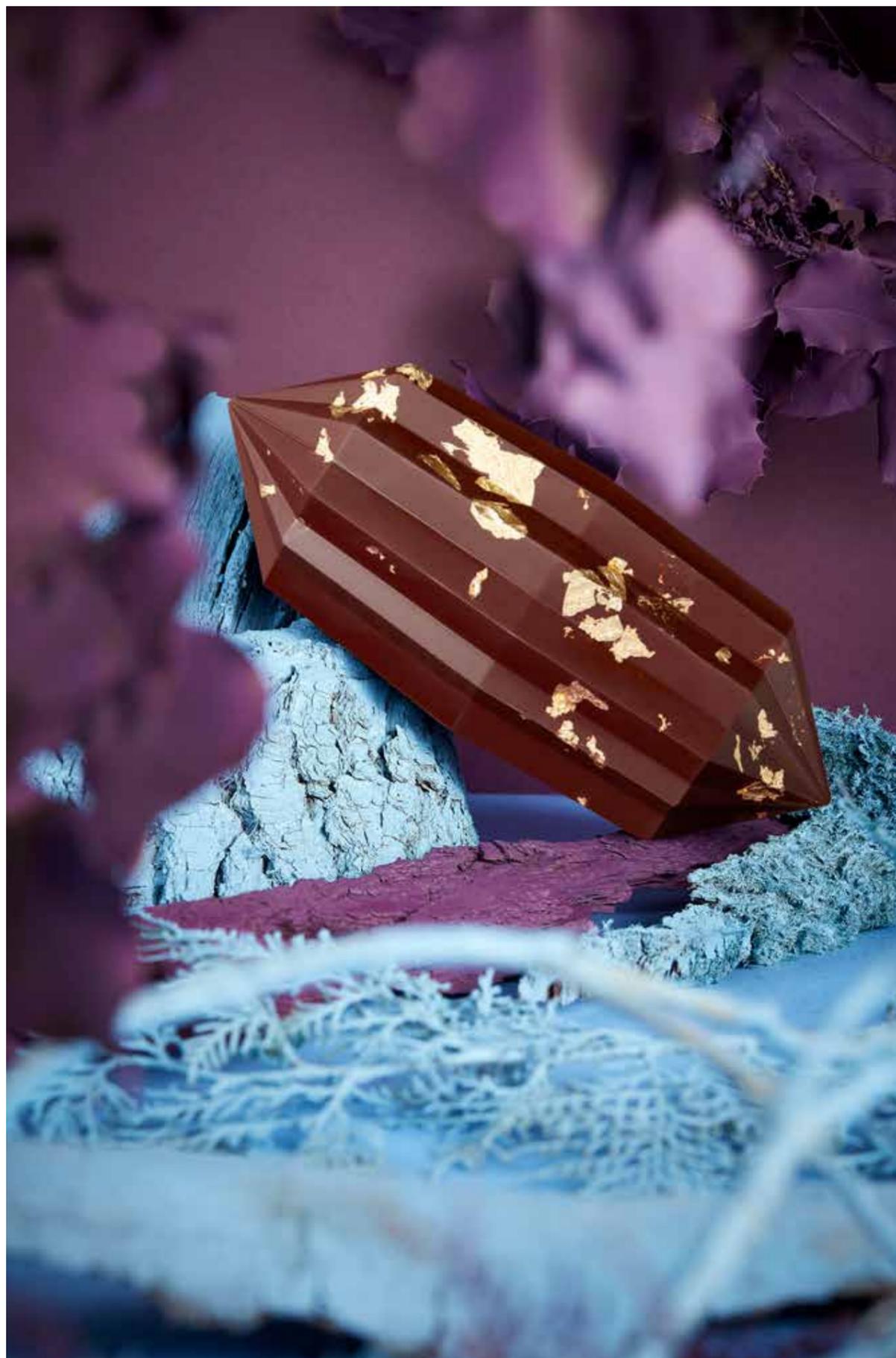
En chocolat noir +/- 75g | 12,32€ HT | 13€ TTC

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

—

DLUO : 18 mois





CABOSSE

À la genèse de la fabrication artisanale du chocolat et symbole du métier de chocolatier-torréfacteur, notre majestueuse cabosse s'habille de feuilles d'or pour illuminer vos plus belles tables de fête. Véritable objet d'art, il vous sera difficile de la briser. Et pourtant sous sa coque de chocolat, se cache une généreuse couche de praliné grué.

CABOSSE

Uniquement en chocolat noir

+/- 250g | 41,67€ HT | 50€ TTC

—

DLUO : 6 semaines



COFFRET DE NOËL

Entrez dans l'effervescence de la Manufacture pour les fêtes de Noël... Notre chef a spécialement réalisé trente recettes autour d'ingrédients français. Chaque bouchée de ce coffret représente une véritable expérience culinaire, alliant harmonieusement la douceur du chocolat à des ingrédients savoureux et surprenants : romarin, safran, tilleul, pignon de pin ... Découvrez le mariage subtil entre le chocolat intense et ces ingrédients, une symphonie de notes épicées et chaleureuses qui éveilleront vos sens.

COFFRET DE NOËL - 30 PIÈCES

+/- 240g | 45,50€ HT | 48€ TTC

—
DLUO : 3 semaines





SAPIN À MONTER SOI-MÊME MULTI-FRUIT CHOCOLAT NOIR ET LAIT

Le sapin de Noël est de retour ! Suspendus à ses branches, fruits secs, amandes et noisettes caramélisées scintillent au cœur de la forêt. Trois recettes habillent ses six hexagones en alternance de chocolat noir et de chocolat au lait.

Le principe : assemblez, partagez et dégustez-le en famille ou entre amis. Il s'accompagne de gants blancs pour un assemblage tout en délicatesse et un sapin finalisé de 20 centimètres de hauteur.

SAPIN À MONTER SOI-MÊME MULTI-FRUIT

En chocolat noir et lait

+/- 460g | 53,33€ HT | 64€ TTC

—
DLUO : 2 mois



SAPIN À MONTER SOI-MÊME DOUBLE CHOCOLAT

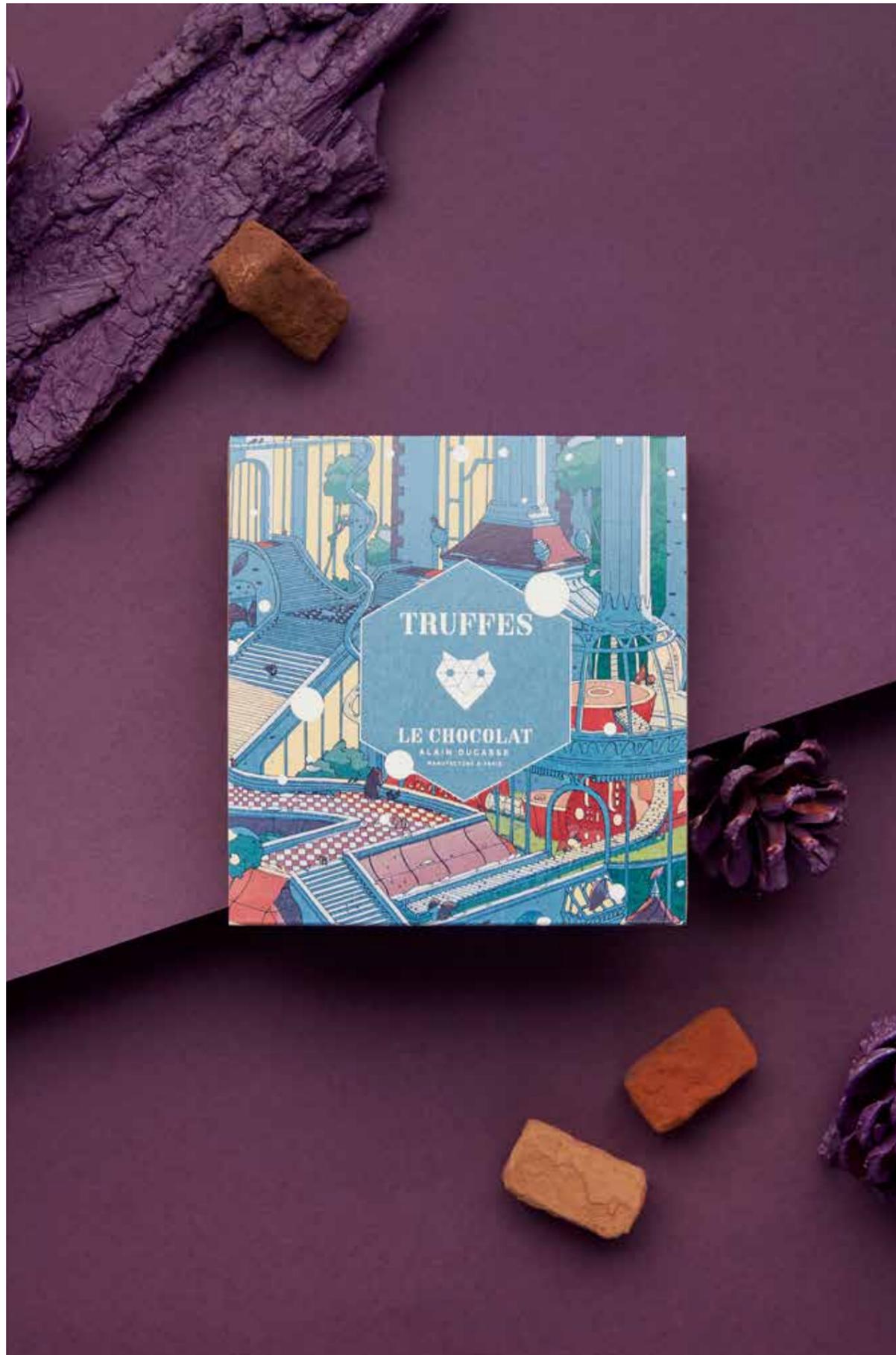
Retrouvez l'Arbre de Noël de la Manufacture. Celui-ci s'habille de deux types de disques de chocolat: lait ou noir, pour contenter tous les gourmands de pur chocolat! Le principe : à assembler, à partager et à déguster en famille ou entre amis. L'Arbre de Noël est vendu à plat dans une boîte spécialement conçue pour l'accueillir. Il s'accompagne de gants blancs pour un montage tout en délicatesse.

SAPIN À MONTER SOI-MÊME DOUBLE CHOCOLAT

+/- 320g | **46,67€ HT** | **56€ TTC**

—
DLUO : 12 mois





TRUFFES

Les Truffes sont enrobées de chocolat puis saupoudrées de poudre de cacao. Leur forme est volontairement irrégulière et leur texture délicieusement fondante. Habillées d'un fourreau aux couleurs de notre collection, nos truffes seront le cadeau idéal pour les fêtes de fin d'année.

TRUFFES ASSORTIES - 15 PIÈCES

+/- 145g | 23,69€ HT | 25€ TTC

TRUFFES ORIGINES - 15 PIÈCES

+/- 150g | 23,69€ HT | 25€ TTC

TRUFFES WHISKY - 15 PIÈCES

+/- 150g | 23,69€ HT | 25€ TTC

TRUFFES ASSORTIES - 27 PIÈCES

+/- 260g | 36,01€ HT | 38€ TTC

TRUFFES ORIGINES - 27 PIÈCES

+/- 265g | 36,01€ HT | 38€ TTC

-

DLUO : 3 semaines



CARRÉS DÉGUSTATION

Le Coffret Carrés Dégustation vous invite à découvrir plusieurs origines de chocolat de la Manufacture. Ces petits carrés aux formes biseautées signature explorent les saveurs et la finesse de nos terroirs.

CARRÉS DÉGUSTATION - 30 PIÈCES

+/- 150g | 18,96€ HT | 20€ TTC

CARRÉS DÉGUSTATION - 50 PIÈCES

+/- 250g | 28,44€ HT | 30€ TTC

—
DLUO : 12 mois





PÈRE-NOËL

Un père noël aux lignes stylisées vient pour la première fois orner l'hexagone de la Manufacture. Derrière sa barbe et son chapeau facettés, il renferme un gourmand praliné au pain d'épice à base d'écorce d'agrumes, de miel de châtaignier et de badiane. Il vous mettra des étoiles plein les yeux !

En chocolat noir +/- 60g | **14,17€ HT | 17€ TTC**
En chocolat au lait +/- 60g | **14,17€ HT | 17€ TTC**

—
DLUO : 6 semaines



BLOC DE NOËL

En chocolat noir ou en chocolat au lait, découvrez notre bloc de chocolat, praliné amandes et paré de ses plus beaux atours : des fruits secs et confits. Cet incontournable, appréciée des petit et grand saura parfaitement sublimer votre table de Noël.

BLOC DE NOËL

En chocolat noir ou lait

+/- 1,100g | 83,33€ HT | 100€ TTC

—
DLUO : 2 mois



HEXA ÉTOILE

Hissée au sommet du Sapin ou disposée sur votre table de fête, notre étoile comme façonnée dans la matière brute brillera jusqu'au réveillon. Sous ses facettes stylisées, découvrez l'incontournable praliné noisette à l'ancienne de la Manufacture !

HEXA ÉTOILE

En chocolat noir ou lait

+/- 70g | 14,17€ HT | 17€ TTC

—

DLUO : 6 semaines

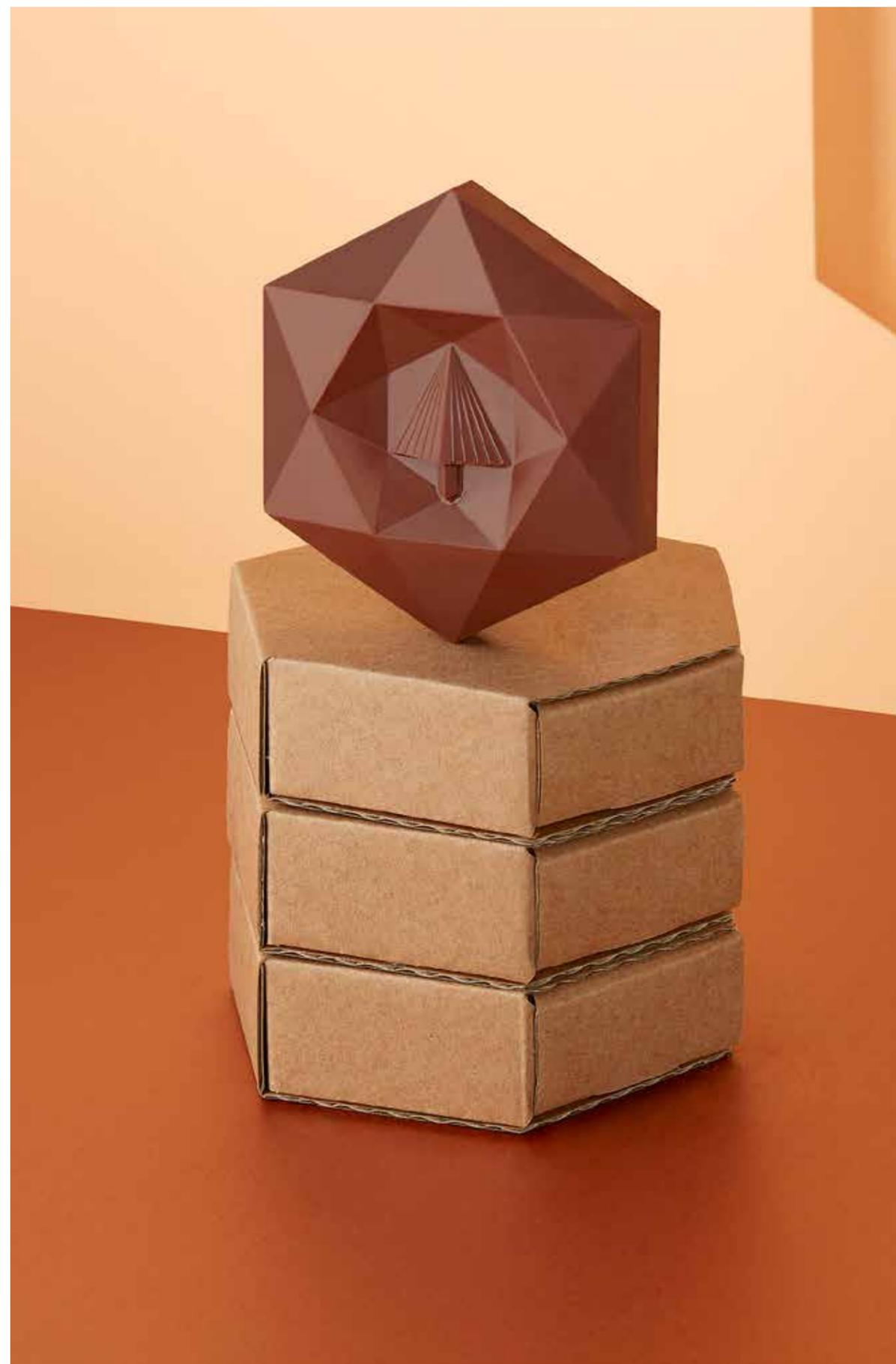


Photo non-contractuelle

COLLECTION
2023

LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURE À PARIS

PETITES ATTENTIONS

La Manufacture fabrique des chocolats et bien plus encore ! Outre les incontournables bonbons et tablettes de chocolat, nos artisans chocolatiers diversifient leur talent en élaborant des recettes gourmandes, aux textures craquantes ou fondantes, qui se savourent avec plaisir. A partager en fin de repas ou autour d'une tasse de thé, ces gourmandises se déclinent en chocolat noir ou au lait.





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 | 18,96€ HT | 20€ TTC

Pot de 550g | 36,86€ HT | 39€ TTC

DLUO : 2 à 3 mois

CACAHUËTES

Pot de 250g | 18,96€ HT | 20€ TTC

DLUO : 2 à 3 mois



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 | 20€ HT | 24€ TTC

CHOCOLAT AU LAIT

+/- 240g | 20€ HT | 24€ 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 | **18,96€ HT | 20€ 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 | **26,54€ HT | 28€ TTC**

DLUO : 8 à 12 mois





1



2



PETITS PLAISIRS

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

À PARTAGER

Partager de délicieuses pauses gourmandes grâce à nos petits plaisirs, rocs, fruits confits, dragées amande. De quoi satisfaire les palets de chacun.





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'Agrumes, Gingembres

150g | 21,80€ HT | 23€ TTC

250g | 30,33€ HT | 32€ 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.

150g | **20,79€ HT | 22€ TTC**

250g | **30,24€ HT | 32€ 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
100g | **15,17€ HT | 16€ TTC**

CHOCOLAT NOIR OU CHOCOLAT AU LAIT
200g | **27,49€ HT | 29€ TTC**

—
DLUO : 3 à 5 semaines





LES CROC

—
Retournez en enfance grâce à nos Croc'. Ces céréales soufflées sont soigneusement enrobées de chocolat noir ou au lait, créant ainsi une texture croquante qui fond délicieusement en bouche. Nos Croc' sont l'encas ou le goûter idéal !

—
EN CHOCOLAT NOIR ET CHOCOLAT AU LAIT

150G | **15,16€ HT** | **16€ TTC**

300G | **27,49€ HT** | **29€ TTC**

—
DLUO : 3 mois

COFFRETS

Des Pépites aux Ganaches Origines, des Bouchées Doubles aux Pralinés à l'Ancienne, piochez avec gourmandise dans nos coffrets !

Pour chaque recette, différents parfums et textures s'offrent au gourmet. Des créations traditionnelles aux alliances les plus surprenantes, nos chocolats ont tous en commun une production artisanale à partir d'ingrédients sélectionnés avec rigueur, de grande qualité et au goût maîtrisé. En chocolat noir ou au lait, nos bonbons sont l'aboutissement de nombreuses expériences, de dégustations, de tentatives, de mariages, de mélanges, pour parvenir à l'alliance parfaite entre des saveurs, des textures, des nuances.



DE LA FÈVE
AU CHOCOLAT





COFFRETS

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 | 24,64€ HT | 26€ TTC

En chocolat au lait | 24,64€ HT | 26€ TTC

En chocolat noir et lait | 24,64€ HT | 26€ 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 | 53,08€ HT | 56€ TTC

-
DLUO : 6 semaines





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 | 18,96€ HT | 20€ TTC

COFFRET 21 CHOCOLATS

+/- 170g | 29,38€ HT | 31€ TTC

COFFRET 30 CHOCOLATS

+/- 260g | 42,65€ HT | 45€ TTC

COFFRET 45 CHOCOLATS

+/- 380g | 60,66€ HT | 64€ TTC

COFFRET 58 CHOCOLATS

+/- 490g | 78,67€ HT | 83€ TTC

COFFRET 90 CHOCOLATS

+/- 760g | 120,38€ HT | 127€ 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 | **38,86€ HT | 41€ 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 | **36,97€ HT | 39€ TTC**

COFFRET DE 39 PIÈCES +/- 345g | **50,24€ HT | 53€ TTC**

DLUO : 4 à 5 semaines

3 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 | **28,44€ HT | 30€ 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 | **13,27€ HT | 14€ TTC**

COFFRET DE 12 PIÈCES

+/- 245g | **34,12€ HT | 36€ TTC**

DLUO : 2 à 3 semaines





1 COFFRET GANACHES ORIGINES & PRALINÉS À L'ANCIENNE

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

ASSORTIMENT DE 60 PIÈCES

+/- 510g | **73,93€ HT | 78€ 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 | **64,45€ HT | 68€ TTC**

—
DLUO : 2 à 3 semaines

3 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 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 | **27,49€ HT | 29€ TTC**

GRAND COFFRET LES INCONTOURNABLES

Roc' noir et lait, orangettes, dragées noisettes lait,
dragées amandes noir
+/- 365g | **52,13€ HT | 55€ 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 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 !





TABLETTE « 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 | 8,53€ HT | 9€ TTC

DLUO : 8 à 12 mois

« SIGNATURE LACTÉE 45% » | CHOCOLAT AU LAIT

Madagascar Non Conché

75g | 7,50€ HT | 9€ TTC

DLUO : 8 à 12 mois

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 | 7,50€ HT | 9€ TTC

DLUO : 8 à 12 mois



TABLETTE « CRU D'EXCEPTION »

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

LES TABLETTES «CRU D'EXCEPTION»

Les tablettes cru d'exception explorent la pureté et la diversité des provenances.

CRU EXCEPTION NOIR | CHOCOLAT NOIR

Equateur National Arriba 85%

NOUVEAUTÉ 2025 > Colombie 75%, Tanzanie 75%, Madagascar Mivoatra 85%

Venezuela Porcelana 75%

Pérou Chuncho 75%

Bolivie Cacao Sauvage 75%

Brésil Forestero Blanco 75%

Philippines Trinitario 75%

Sao Tomé & Príncipe Criollo & Trinitario 75%

Mexique Criollo & Almendra Blanca 75%

Venezuela Chuao 75%

| 11,37€ HT | 12€ TTC

—
DLUO : 8 à 12 mois

Java 75% ; Madagascar Criollo & Trinitario 75%

| 8,53€ HT | 9€ TTC

—
DLUO : 8 à 12 mois

CRU EXCEPTION LACTÉE | CHOCOLAT AU LAIT

Madagascar Trinitario 35%

Madagascar Trinitario 45%

Madagascar Trinitario 55%

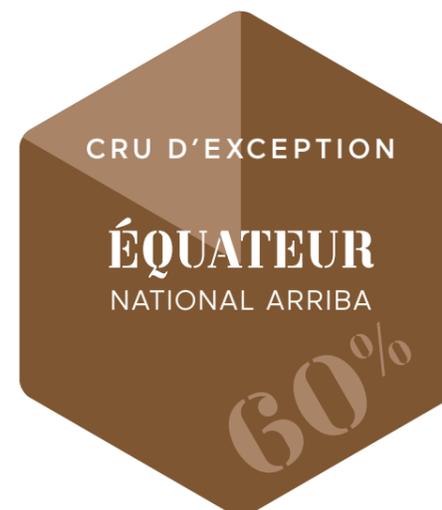
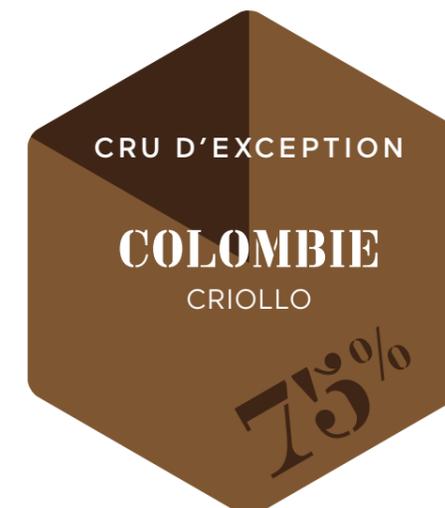
Pérou Trinitario 45%

NOUVEAUTÉ 2025 > Togo Forastero & Amelonado 60%, Equateur 60%,

Equateur National Arriba 60%

| 6,67€ HT | 8€ TTC

—
DLUO : 8 à 12 mois





TABLETTE « 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 | 11,37€ HT | 12€ 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€ HT | 12€ TTC

DLUO : 4 à 8 semaines





TABLETTE « 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,
Praliné Coco

NOUVEAUTÉ 2023 >

+/- 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 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 | 52,13€ HT | 55€ TTC
—
DLUO : 4 à 8 semaines



Photo non-contractuelle



CRÉATION ELYSÉE

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.

TABLETTE 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

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% | | **13,33€ HT | 16€ TTC**
En chocolat au lait 45% | **13,33€ HT | 16€ TTC**

-
DLUO : 5 semaines

GRAND HEXA-FRANÇAIS +/- 180g
En chocolat noir 75% | **23,70€ HT | 25€ TTC**
En chocolat au lait 45% | **20,83€ HT | 25€ 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 | 68,25€ HT | 72€ TTC

BLOC DE CHOCOLAT 45% | CHOCOLAT AU LAIT

1 kg | 60€ HT | 72€ 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 | 98,58€ HT | 104€ TTC

BLOC DE CHOCOLAT 45% | CHOCOLAT AU LAIT

1 kg | 86,67€ HT | 104€ TTC

Coffret, plateau et maillet en bois fabriqués en France.

—

DLUO : 8 à 12 mois



PÂQUES

Chaque année, La Manufacture de Chocolat est au rendez-vous pour vos fêtes de Pâques. Nous proposons des collections toujours plus créatives, innovantes et gourmandes afin de vous offrir une expérience gustative unique et riche en texture, arômes et saveurs.

Retrouvez la sélection de nos créations incontournables : œuf, lapin, cocotte ou encore fritures sèches ou pralinés.

S'ajoutent des créations exclusives autour d'un thème de Pâques différent chaque année, À DÉCOUVRIR EN JANVIER 2024.

DE LA FÈVE
AU CHOCOLAT





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. Les œufs sont garnis de délicieuses fritures praliné...

CHOCOLAT NOIR

+/- 150g | **19,91€ HT | 21€ TTC**

+/- 400g | **48,34€ HT | 51€ TTC**

CHOCOLAT AU LAIT

+/- 150g | **17,50€ HT | 21€ TTC**

+/- 400g | **42,50€ HT | 51€ TTC**

—

DLUO : 4 à 6 semaines



LAPIN DE PÂQUES

Lignes claires, dessin épuré à l'instar de ses amis, notre Lapin de Pâques renferme en son cœur des petits œufs praliné amande et des cloches à la noix de coco. Au chocolat noir, il ne demande qu'à être adopté !

LAPIN DE PÂQUES +/- 250g

En chocolat noir | **34,12€ HT | 36€ TTC**

En chocolat au lait | **30,00€ HT | 36€ TTC**

—
DLUO : 4 à 6 semaines





COCOTTE

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

COCOTTE +/- 160g

En chocolat noir | **20,85€ HT | 22€ TTC**

En chocolat au lait | **18,33€ HT | 22€ TTC**

—

DLUO : 4 à 6 semaines



BOÎTE DE SARDINES

La Manufacture a rapporté dans ses filets huit petites sardines, alternant chocolat noir ou lait, 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 !

LES SARDINES

+/- 110g | 18,96€ HT | 20€ TTC

—
DLUO : 12 mois





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 : 6 à 8 semaines



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 PRALINÉE NOIR OU LAIT

+/- 150g | 18,96€ HT | 20€ TTC

+/- 250g | 31,28€ HT | 33€ TTC

—
DLUO : 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

NOËL À LA MANUFACTURE

	POIDS NET EN G	TAUX DE TVA	DLUO	DIMENSIONS LONGUEUR*LARGEUR *HAUTEUR
CALENDRIER DE L'AVENT	185G	5,50%	2 MOIS	40CM*35CM*3CM
HEXA-ROUGE GORGE CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT	70G	20%	6 SEMAINES	10,5CM
PÈRE NOËL CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT	60G	20%	6 SEMAINES	10,5CM
HIBOU CHOCOLAT NOIR ET AU LAIT	320G	20%	6 SEMAINES	
BONBONNIÈRE CERF CHOCOLAT NOIR	440G	5,50%	6 SEMAINES	15CM*15CM*4CM
BONBONNIÈRE CERF CHOCOLAT AU LAIT	440G	20%	6 SEMAINES	15CM*15CM*4CM
COFFRET DE NOËL 30 PIÈCES	240G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	27CM*10,9CM*2,6CM
HEXA-OURS CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT	210G	20%	8 SEMAINES	20,5CM
TABLETTE CABOSSE CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT	75G	20%	18 MOIS	
CABOSSE CHOCOLAT NOIR	250G	20%	6 SEMAINES	
OURSON CHOCOLAT NOIR	25G	5,50%	18 MOIS	-
L'ÉLÉPHANTEAU CHOCOLAT AU LAIT	25G	20%	8 À 12 MOIS	-
CARRÉS DE DÉGUSTATION DE NOËL CHOCOLAT NOIR ET LAIT	150G	5,50%	8 À 12 MOIS	11,3 CM*7,2CM*3,5CM
CARRÉS DE DÉGUSTATION DE NOËL CHOCOLAT NOIR ET LAIT	250G	5,50%	8 À 12 MOIS	18,3CM*7,2CM*3,5CM
COFFRET ASSORTIMENT DE TRUFFES 15 PIÈCES	145G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	10,4CM*11CM*2,6CM
COFFRET ASSORTIMENT DE TRUFFES 27 PIÈCES	260G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	17,6CM*11CM*2,6CM
COFFRET TRUFFES ORIGINE 15 PIÈCES	150G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	10,4CM*11CM*2,6CM
COFFRET TRUFFES ORIGINE 27 PIÈCES	265G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	17,6CM*11CM*2,6CM
COFFRET TRUFFES WHISKY 15 PIÈCES	150G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	10,4CM*11CM*2,6CM
HEXA-ÉTOILE CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT	70G	20%	4 À 8 SEMAINES	10,5CM
LE SAPIN À MONTER - MULTI FRUITS CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT	460G	20%	4 À 8 SEMAINES	41,5CM*30CM*5CM HAUTEUR PRODUIT : 20 CM
LE SAPIN À MONTER DOUBLE CHOCOLAT	320G	20%	8 À 12 MOIS	41,5CM*30CM*5CM HAUTEUR PRODUIT : 20 CM
BLOC DE NOËL CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT	1KG	20%	4 À 8 SEMAINES	42,7CM*30,5CM*3,7CM

PETITES ATTENTIONS

PAGE 13 À 22 | LA COLLECTION PERMANENTE

	POIDS NET EN G	TAUX DE TVA	DLUO	DIMENSIONS LONGUEUR*LARGEUR *HAUTEUR
PÂTE À TARTINER PRALINÉ CACAHUËTES	250G	20%	2 À 3 MOIS	-
PÂTE À TARTINER PRALINÉ AMANDES ET NOISETTES	250G	20%	2 À 3 MOIS	-
	550G	20%	2 À 3 MOIS	-
BARRES À GOÛTER CHOCOLAT NOIR	240G	20%	8 À 12 MOIS	17,8CM*8,7CM*2,7CM
BARRES À GOÛTER CHOCOLAT AU LAIT	240G	20%	8 À 12 MOIS	17,8CM*8,7CM*2,7CM
CARRÉS DÉGUSTATION 30 PIÈCES	150G	5,50%	8 A 12 MOIS	11,3 CM*7,2CM*3,5CM
CARRÉS DÉGUSTATION 50 PIÈCES	250G	5,50%	8 A 12 MOIS	18,3CM*7,2CM*3,5CM
DUO DE MINI TABLETTES	20G	5,50%	8 À 12 MOIS	11CM*7,4CM*1MM
COFFRET 4 CHOCOLATS	35G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	13CM*5,2CM*2, 6CM
BARRE À CROQUER CHOCOLAT NOIR	60G	20%	2 À 3 MOIS	16,3CM*2,8CM*2,2CM
BARRE À CROQUER CHOCOLAT AU LAIT	60G	20%	4 À 6 SEMAINES	16,3CM*2,8CM*2,2CM
BARRE CROQUER SÉSAME NOIR	60G	20%	2 À 3 MOIS	16,3CM*2,8CM*2,2CM

PETITS PLAISIRS

PAGE 21 À 26 | LA COLLECTION PERMANENTE

FRUITS CONFITS ORANGE / CITRON / PAMPLEMOUSSE / TRIO D'AGRUMES / GINGEMBRE	150G	5,50%	3 À 4 SEMAINES	9CM*6CM
	250G	5,50%	3 À 4 SEMAINES	9CM*12,5CM
DRAGÉES AMANDES NOISETTES, CHOCOLAT NOIR OU CHOCOLAT AU LAIT	150G	5,50%	2 À 3 MOIS	9CM*6CM
	250G	5,50%	2 À 3 MOIS	9CM*12,5CM
ROC' CHOCOLAT NOIR OU LAIT	100G	5,50%	3 À 5 SEMAINES	9CM*6CM
ROC' CHOCOLAT NOIR OU LAIT	200G	5,50%	3 À 5 SEMAINES	9CM*12,5CM
CROC' CHOCOLAT NOIR OU LAIT	150G	5,50%	3 MOIS	9CM*6CM
CROC' CHOCOLAT NOIR OU LAIT	250G	5,50%	3 MOIS	9CM*12,5CM

COFFRETS

PAGE 27 À 34 | LA COLLECTION PERMANENTE

	POIDS NET EN G	TAUX DE TVA	DLUO	DIMENSIONS LONGUEUR*LARGEUR *HAUTEUR
COFFRET PÉPITES 16 PIÈCES CHOCOLAT NOIR OU LAIT	150G	5,50%	4 À 5 SEMAINES	10,7CM*10,7CM*2,3CM
COFFRET PÉPITES 16 PIÈCES CHOCOLAT NOIR ET LAIT	150G	5,50%	4 À 5 SEMAINES	10,7CM*10,7CM*2,3CM
COFFRET PÉPITES 36 PIÈCES CHOCOLAT NOIR ET LAIT	337G	5,50%	6 SEMAINES	16,1CM*16,8CM*2,5CM
COFFRET INCONTOURNABLE PETIT COFFRET	190G	5,50%	4 SEMAINES	17,5CM*11CM*4CM
COFFRET INCONTOURNABLE GRAND COFFRET	365G	5,50%	4 SEMAINES	35,5CM*11CM*3,5CM
COFFRET DÉCOUVERTE 12 PIÈCES	100G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	10,4CM*11CM*2,6CM
COFFRET DÉCOUVERTE 21 PIÈCES	170G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	17,6CM*10,3CM*2,6CM
COFFRET DÉCOUVERTE 30 PIÈCES	260G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	23CM*10,3CM*2,6CM
COFFRET DÉCOUVERTE 45 PIÈCES	380G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	35,3CM*10,9CM*2,6CM
COFFRET DÉCOUVERTE 58 PIÈCES	490G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	26,2CM*18,6CM*2,6CM
COFFRET DÉCOUVERTE 90 PIÈCES	760G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	35,5CM*22CM*2,6CM
COFFRET GANACHES ORIGINES 30 PIÈCES	240G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	17,6CM*11CM*2,6CM
COFFRET PRALINÉS À L'ANCIENNE 27 PIÈCES	240G	5,50%	4 À 5 SEMAINES	17,6CM*11CM*2,6CM
COFFRET PRALINÉS À L'ANCIENNE 39 PIÈCES	345G	5,50%	4 À 5 SEMAINES	23,5CM*11CM*2,6CM
COFFRET GANACHES GOURMANDES 21 PIÈCES	170G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	17,6CM*11CM*2,6CM
COFFRET BOUCHÉES DOUBLES 4 PIÈCES	85G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	10,4CM*11CM*2,6CM
COFFRET BOUCHÉES DOUBLES 12 PIÈCES	245G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	17,6CM*11CM*2,6CM
COFFRET GANACHES ORIGINES & PRALINÉS À L'ANCIENNE 60 PIÈCES	510G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	35,5CM*11CM*2,6CM
COFFRET PRALINÉS À L'ANCIENNE & GANACHES GOURMANDES 51 PIÈCES	440G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	35,5CM*11CM*2,6CM
COFFRET GANACHES GOURMANDES & GANACHES ORIGINES 54 PIÈCES	440G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	35,5CM*22CM*2,6CM

TABLETTES

PAGE 35 À 46 | LA COLLECTION PERMANENTE

	POIDS NET EN G	TAUX DE TVA	DLUO	DIMENSIONS LONGUEUR*LARGEUR *HAUTEUR
TABLETTE « SIGNATURE » CHOCOLAT NOIR	75G	5,50%	8 À 12 MOIS	13CM*19CM
TABLETTE « SIGNATURE » CHOCOLAT AU LAIT	75G	20%	8 À 12 MOIS	13CM*19CM
TABLETTE « VEGAN » CHOCOLAT AU LAIT	75G	20%	8 À 12 MOIS	13CM*19CM
TABLETTE « CRU D'EXCEPTION » CHOCOLAT NOIR	75G	5,50%	8 À 12 MOIS	13CM*19CM
TABLETTE « ORIGINE » CHOCOLAT NOIR	75G	5,50%	8 À 12 MOIS	13CM*19CM
TABLETTE « ORIGINE » CHOCOLAT AU LAIT	75G	20%	8 À 12 MOIS	13CM*19CM
TABLETTE « MENDIANT » CHOCOLAT NOIR	110G	5,50%	4 À 8 SEMAINES	13CM*19CM
TABLETTE « MENDIANT » CHOCOLAT AU LAIT	110G	5,50%	4 À 8 SEMAINES	13CM*19CM
TABLETTE « FOURRÉE » CHOCOLAT NOIR OU CHOCOLAT AU LAIT	110G	20%	3 À 6 SEMAINES	13CM*19CM
COFFRET DÉCOUVERTE « TABLETTES »	630G	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	5,50%	4 À 8 SEMAINES	13CM*19CM
TABLETTE « ELYSÉE » CHOCOLAT AU LAIT	110G	20%	4 À 8 SEMAINES	13CM*19CM
HEXA-FRANÇAIS NOIR	85G	20%	5 SEMAINES	11CM*9,5CM*3CM
HEXA-FRANÇAIS LAIT	85G	20%	5 SEMAINES	11CM*9,5CM*3CM
HEXA-FRANÇAIS NOIR	180G	5,5%	8 SEMAINES	21,5CM*19CM*3,5CM
HEXA-FRANÇAIS LAIT	180G	20%	8 SEMAINES	21,5CM*19CM*3,5CM

BLOCS DE CHOCOLAT

PAGE 49 À 50 | LA COLLECTION PERMANENTE

BLOC DE CHOCOLAT NOIR	1KG	5,50%	8 À 12 MOIS	
BLOC DE CHOCOLAT LAIT	1KG	20%	8 À 12 MOIS	
BLOC DE CHOCOLAT NOIR PLATEAU & MARTEAU	1KG	5,5%	8 À 12 MOIS	42,7CM*30,5CM*3,7CM
BLOC DE CHOCOLAT LAIT PLATEAU & MARTEAU	1KG	20%	8 À 12 MOIS	42,7CM*30,5CM*3,7CM

PÂQUES À LA MANUFACTURE

	POIDS NET EN G	TAUX DE TVA	DLUO	DIMENSIONS LONGUEUR*LARGEUR *HAUTEUR
LA BOITE DE SARDINES	110G	5,50%	8 À 12 MOIS	17,6CM X 11CM X 2,6CM 1 SARDINE: 10CM X 3CM X 1,2CM
LA PETITE COCOTTE CHOCOLAT NOIR	160G	5,50%	4 À 6 SEMAINES	12,2CM X 10,6CM X 8,6CM
LA PETITE COCOTTE CHOCOLAT AU LAIT	160G	20%	4 À 6 SEMAINES	12,2CM X 10,6CM X 8,6CM
LE LAPIN DE PÂQUES CHOCOLAT NOIR	250G	5,50%	4 À 6 SEMAINES	19,5CM X 6,5CM X 9CM
LE LAPIN DE PÂQUES CHOCOLAT AU LAIT	250G	20%	4 À 6 SEMAINES	19,5CM X 6,5CM X 9CM
ŒUF TOURNÉ T1 CHOCOLAT NOIR	150G	5,50%	4 À 6 SEMAINES	7,7CM X 9CM X 10CM
ŒUF TOURNÉ T1 CHOCOLAT AU LAIT	150G	20%	4 À 6 SEMAINES	7,7CM X 9CM X 10CM
ŒUF TOURNÉ T2 CHOCOLAT NOIR	400G	5,50%	4 À 6 SEMAINES	11,3CM X 12CM X 15CM
ŒUF TOURNÉ T2 CHOCOLAT AU LAIT	400G	20%	4 À 6 SEMAINES	11,3CM X 12CM X 15CM
FRITURES SÈCHES T1 CHOCOLAT NOIR	150GR	5,50%	2 À 12 MOIS	10CM X 6,4CM X 12CM
FRITURES SÈCHES T1 CHOCOLAT AU LAIT	150GR	5,50%	2 À 12 MOIS	10CM X 6,4CM X 12CM
FRITURES SÈCHES T2 CHOCOLAT NOIR	250G	5,50%	2 À 12 MOIS	12CM X 8,3CM X 12CM
FRITURES SÈCHES T2 CHOCOLAT AU LAIT	250G	5,50%	2 À 12 MOIS	12CM X 8,3CM X 12CM
FRITURES PRALINÉ T1 CHOCOLAT NOIR	150G	5,50%	4 À 6 SEMAINES	10CM X 6,4CM X 12CM
FRITURES PRALINÉ T1 CHOCOLAT AU LAIT	150G	5,50%	4 À 6 SEMAINES	10CM X 6,4CM X 12CM
FRITURES PRALINÉ T2 CHOCOLAT NOIR	250G	5,50%	4 À 6 SEMAINES	12CM X 8,3CM X 12CM
FRITURES PRALINÉ T2 CHOCOLAT AU LAIT	250G	5,50%	4 À 6 SEMAINES	12CM X 8,3CM X 12CM
LES 4 ŒUFS PRALINÉ	200G	20%	2 À 3 MOIS	1 ŒUF: 4,5CM X 4CM X 5CM

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 Donadei
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

—
Kelly Claviere - Sales manager

Email : Kelly.CLAVIERE@ducasse-paris.com

M : 06 69 28 51 91

Juliette de Souza Marques - Sales Executive

Email : Juliette.Desouzamarques@ducasse-paris.com

M. : +33 7 62 85 20 50

Marie Trassard - BtoB sales

Email : marie.trassard@ducasse-paris.com

M. : 06.99.18.29.16

Celine Billebault - BtoB Sales

Email : Celine.BILLEBAULT@ducasse-paris.com

M : 0615424093

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, IlyaFood



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.