

NOËL
2024



LE CHOCOLAT

ALAIN DUCASSE

MANUFACTURES À PARIS

LE BALLET GOURMAND DE CASSE-NOISETTE

Noël, c'est un peu de magie à croquer, des souliers enchantés, un casse-noisette qui se change en prince charmant... et les rêves qui deviennent réalité.

Alain Ducasse, Quentin Francis-Gaigneux, Pierre Tachon et leurs équipes ont imaginé pour vous ce Noël comme un théâtre au sein duquel se déploie un ballet gourmand.

Avec la noisette en danseuse étoile, le chocolat en chef d'orchestre et vous en dégustateur émerveillé.

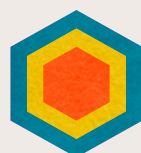
Entrez dans la danse, suivez Casse-Noisette, le Roi des Souris et la Fée Dragée et découvrez pas à pas (chassé ou glissé) les trésors chocolatés - et noisettés - qui se cachent en coulisse et célèbrent la féérie des fêtes, avec créativité et élégance.



LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURES À PARIS



NOËL 2024



CALENDRIER DE L'AVENT

Nous avons imaginé ce calendrier comme un théâtre
au sein duquel se déploie un ballet gourmand.
Suivez Casse-Noisette, le Roi des Souris et la Fée Dragée
et découvrez pas à pas (chassé ou glissé) les trésors
chocolatés - et noisettés - qui se cachent en coulisse.
Plus généreux que jamais, notre calendrier vous réserve
bien des surprises, et même des recettes exclusives :
avec lui, ces 24 jours vont passer en une bouchée !

ILLUSTRATION LOU BENESCH

CALENDRIER DE L'AVENT

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

+/- 230 G | 55€ HT | 58€ TTC

DLUO : 6 semaines



BONBONNIÈRE DE NOËL

Délicatement sculptés sur l'une des plus splendides de nos créations, Casse-Noisette, le Roi des Souris et la Fée Dragée ouvrent le bal de Noël. Ils vous invitent à un voyage au pays des friandises : découvrez sous le couvercle de la Bonbonnière un vrai trésor gourmand. Nos fritures de fêtes aux pralinés amande et noisette vont faire danser vos papilles. Et pour la première fois cette année, notre Bonbonnière est à la fois en chocolat noir et chocolat au lait : plus besoin de choisir, vous pouvez avoir les deux !

Elle s'accompagne de gants blancs pour un montage tout en délicatesse.

DESIGN PIERRE TACHON (SOINS GRAPHIQUES)

BONBONNIÈRE DE NOËL

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

+/- 440G | 61,60€ HT | 65€ TTC



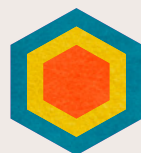
DLUO : 6 semaines



LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURES À PARIS



NOËL 2024



PETIT SAPIN

Avec ses lignes graphiques et épurées, le sujet le plus discret de notre ballet de Noël est tout de même roi des forêts. En chocolat noir Assemblage Signature 75% ou en chocolat au lait Madagascar 45%, notre petit sapin n'a pas besoin de guirlandes pour vous enchanter !

DESIGN PIERRE TACHON (SOINS GRAPHIQUES)

PETIT SAPIN

CHOCOLAT NOIR OU LAIT

CHOCOLAT NOIR

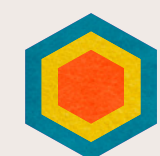
+/- 25 G | 5,70€ HT | 6€ TTC

CHOCOLAT AU LAIT

+/- 25 G | 5€ HT | 6€ TTC



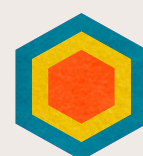
DLUO : 18 mois



LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURES À PARIS



NOËL 2024



CASSE-NOISETTE

Il semblerait que notre Casse-Noisette ne soit pas seulement intrépide, mais également à croquer. Pour en être certain, il vous suffit d'y goûter ! Nous ne serions guère surpris que vous tombiez sous le charme de son délicieux parfum praliné. Oui, vous l'aurez compris, cette élégante pièce en chocolat noir Assemblage Signature 75% ou en chocolat au lait Madagascar 45%, sculptée tel un camée, cache en son coeur notre irrésistible praliné noisette à l'ancienne, accompagné d'un caramel déglacé au lait de noisette et de noisettes entières. Comment lui résister ?

DESIGN PIERRE TACHON (SOINS GRAPHIQUES)

CASSE-NOISETTE

CHOCOLAT NOIR OU LAIT

+/- 60 G | 15,80€ HT | 19€ TTC



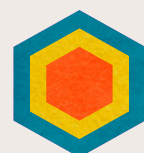
DLUO : 6 semaines



LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURES À PARIS



NOËL 2024



PRALINÉ NOISETTE À TARTINER

Non, vous ne rêvez pas, nous proposons désormais notre célèbre praliné noisette en pâte à tartiner ! Nous vous imaginons déjà, petits et grands, munis de vos cuillères, prêts à savourer un peu de cette magie de Noël délicieusement régressive, et ce, sans tourner autour du pot. Comme les pralinés à l'ancienne de la Manufacture qui garnissent plusieurs de nos créations, le praliné noisette à tartiner offre cette texture légèrement granuleuse qui a un goût de reviens-y, et plutôt dix fois qu'une.

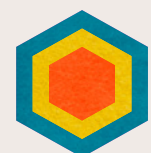
ILLUSTRATION LOU BENESCH

PRALINÉ NOISETTE À TARTINER

+/- 250 G | 19€ HT | 20€ TTC



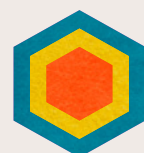
DLUO : 3 mois



LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURES À PARIS



NOËL 2024



MARRONS GLACÉS INFUSÉS AU CACAO

Grande nouveauté cette année : la Manufacture célèbre l'arrivée des marrons glacés au sein de sa collection de fêtes ! Le secret de ces petits nouveaux pour s'intégrer ? Ils ont été confits non seulement dans du sirop de vanille selon la recette traditionnelle, mais également dans du sirop de cacao. Ainsi infusés, ils offrent une saveur inédite, aux notes puissantes et gourmandes.

MARRONS GLACÉS INFUSÉS AU CACAO

4 PIÈCES

+/- 80 G | 16,70€ HT | 20€ TTC

8 PIÈCES

+/- 160 G | 33,70€ HT | 40€ TTC



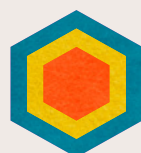
DLUO : 2 semaines



LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURES À PARIS



NOËL 2024



COFFRET SAPINS

Nos sapins aux lignes élégantes vous invitent à une balade de Noël en forêt enchantée. Ces six arbres sagement alignés dans leur coffret, en chocolat noir et lait, au léger goût de noisette grâce à la touche secrète de nos artisans chocolatiers, sont des pièces à croquer délicates et gourmandes.

DESIGN PIERRE TACHON (SOINS GRAPHIQUES)

COFFRET SAPINS

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

110 G | 23,70€ HT | 25€ TTC



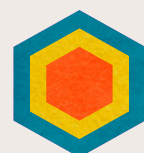
DLUO : 12 mois



LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURES À PARIS



NOËL 2024



ROI DES SOURIS

Le Roi des Souris vient orner vos tables de fête. Véritable prouesse artisanale par ses détails, cette irrésistible création, dotée d’une généreuse couche de praliné noisette, enchantera vos papilles dès la première bouchée. Une création d’exception, en chocolat noir d’un côté et lait de l’autre, à déposer sur vos tables de fête pour émerveiller vos convives, petits et grands.

DESIGN PIERRE TACHON (SOINS GRAPHIQUES)

ROI DES SOURIS

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

+/- 250 G | 45,80€ HT | 55€ TTC



DLUO : 6 semaines



LES TRUFFES

Les Truffes sont enrobées de chocolat puis saupoudrées de poudre de cacao. Leur forme est volontairement irrégulière et leur texture délicieusement fondante.

Résolument gourmandes, nos Truffes se déclinent en différents coffrets. Les Truffes origines (ganache noire), les Truffes assorties (ganache noire, crème de marron et ganache vanille) ainsi que les Truffes whisky (ganache whisky).

LES TRUFFES

TRUFFES ORIGINES

15 PIÈCES
+/- 140 G | 28,40€ HT | 30€ TTC

27 PIÈCES
+/- 250 G | 42,70€ HT | 45€ TTC

TRUFFES ASSORTIES

15 PIÈCES
+/- 145 G | 28,40€ HT | 30€ TTC

27 PIÈCES
+/- 260 G | 42,70€ HT | 45€ TTC

TRUFFES WHISKY

15 PIÈCES
+/- 140 G | 28,40€ HT | 30€ TTC



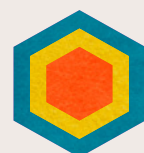
DLUO : 3 semaines



LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURES À PARIS



NOËL 2024



COFFRET DE NOËL

Entrez dans l'effervescence de la Manufacture pour les fêtes de Noël... Pour ce coffret, notre chef a spécialement réalisé trente recettes.

Chaque bouchée représente une véritable expérience culinaire, alliant harmonieusement la douceur du chocolat à des ingrédients savoureux et surprenants : thé jasmin, safran pâte d'amande, orange, tournesol ... Découvrez le mariage subtil entre le chocolat intense et ces ingrédients, une symphonie de notes complexes et chaleureuses qui éveilleront vos sens.

ILLUSTRATION LOU BENESCH

LE COFFRET DE NOËL

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

30 PIÈCES

+/- 250 G | **45,5€ HT | 48€ TTC**



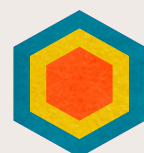
DLUO : 2 à 3 semaines



LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURES À PARIS



NOËL 2024



CARRÉS DÉGUSTATION NOËL

Le Coffret Carrés Dégustation vous invite à découvrir différentes origines de la Manufacture. Des petits carrés aux formes biseautées signature pour explorer les saveurs et la finesse de nos terroirs. À savourer seul, accompagné d'un café, ou à déguster à l'aveugle entre initiés.

ILLUSTRATION LOU BENESCH

CARRÉS DÉGUSTATION NOËL

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

30 PIÈCES

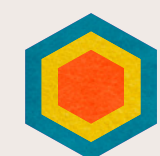
+/- 150 G | 23,70€ HT | 25€ TTC

50 PIÈCES

+/- 250 G | 33,20€ HT | 35€ TTC



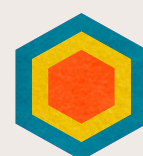
DLUO : 12 mois



LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURES À PARIS



NOËL 2024



HEXA PÈRE NOËL

Un Père Noël aux lignes stylisées vient pour la première fois orner l'hexagone de la Manufacture en chocolat au Lait 45% ou en chocolat noir 75%. Derrière sa barbe et son chapeau facettés, il renferme un gourmand praliné au pain d'épices réalisé par la Manufacture de Biscuit, il est à base d'écorces d'agrumes, de miel de châtaignier et de badiane. Il vous mettra des étoiles plein les yeux !

DESIGN PIERRE TACHON (SOINS GRAPHIQUES)

HEXA PÈRE NOËL

CHOCOLAT NOIR OU LAIT

+/- 60 G | 15,80€ HT | 19€ TTC



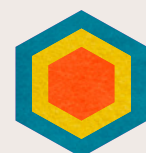
DLUO : 2 mois



LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURES À PARIS



NOËL 2024



SAPIN À MONTER

Chaque étage de notre sapin à monter est composé de recettes différentes: mendiant noisette, amande ou pistache et chocolat noir ou lait pur origine. 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.

Il s'accompagne de gants blancs pour un montage tout en délicatesse.

DESIGN PIERRE TACHON (SOINS GRAPHIQUES)

SAPIN À MONTER

MENDIANT ET PUR CHOCOLAT

+/- 420 G | 55€ HT | 66€ TTC



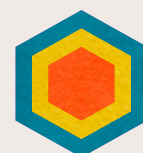
DLUO : 2 mois



LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURES À PARIS



NOËL 2024



CRACKER SURPRISE

Cette année, pour la première fois, la Manufacture revisite la tradition des crackers de Noël. Ornée d'un Casse-Noisette intrépide, notre papillote généreuse dissimule plusieurs surprises chocolatées. Ouvrez-la en tirant sur les deux côtés afin de découvrir ce qu'elle renferme : deux petits sapins, l'un en chocolat noir et l'autre en chocolat au lait, un sapin au praliné noisette, et trois petits oursons offrant une également double texture, guimauve vanille et praliné noisette.

ILLUSTRATION LOU BENESCH

CRACKER SURPRISE

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

+/- 90 G | 23,3€ HT | 28€ TTC

DLUO : 42 jours



BLOC DE NOËL

En chocolat noir ou chocolat au lait. Un bloc de chocolat en praliné amandes enrobé de chocolat et paré de ses plus beaux atours : des fruits secs et confits. Beau et ludique, petits et grands s’amuseront à briser le bloc de Noël en fin de repas, pour le partager...

BLOC DE NOËL

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

+/- 1,100G | 83,33€ HT | 100€ TTC



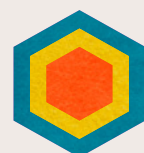
DLUO : 6 à 8 semaines



LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURES À PARIS



NOËL 2024



CGV SERVICE COMMERCIAL CHOCOLAT ALAIN DUCASSE – CABOSSE & ASSOCIÉS

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, adresse de facturation, adresse de livraison, date de livraison, numéro de commande interne au client, mode de paiement, vérification et validation de la commande et des Conditions Générales de Vente, système de transmission de factures, 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**. La date de validité du devis sera indiquée sur le 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 notre service comptabilité 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 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. La modification ne peut excéder 20% du volume en moins, et sous réserve de confirmation de notre Chef pour les quantités en plus.

Concernant les produits personnalisés, la modification se fera sous réserve de l’avancée de la commande et de la faisabilité en production.

Pour les commandes non personnalisées, aucune modification ne pourra intervenir durant les 5 jours ouvrés avant expédition de la commande

Le cas échéant les volumes ne pourront être modifiés et le prix versé ne sera pas remboursé.

CONDITIONS DE LIVRAISON

CHRONOPOST : France métropolitaine, Corse et Monaco – Livraison sous 24/48h à compter du jour d’expédition

COURSIER : Paris – Livraison sous 24h

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 livraison.

Veuillez 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. Le service client Cabosse & Associés pourra prendre contact avec le destinataire pour reprogrammer la livraison.

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) et sous réserve que le fichier multi-adresse ait été correctement renseigné en amont, Cabosse & Associés, après accord entre les deux parties, les colis restants pourront être expédiés à l’adresse de votre entreprise.

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

CONDITIONS DE PAIEMENT

Pour toute commande inférieure ou égale à 10 000€ HT, un règlement total vous sera demandé en amont. Une copie d’avis de virement devra également nous être transmise avant l’expédition de votre commande.

Pour toute commande supérieure à 10 000€ HT un acompte de 50% pourra être réalisé. Une facture proforma ou d’acompte pourra vous être transmise.

Le règlement pourra être effectué par virement bancaire ou lien de paiement. Les chèques de banque ne sont pas acceptés.

RÉCLAMATION ET REMBOURSEMENT

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

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 pour les clients dont la zone de vente est France. Dans le cas échéant, les prix indiqués seront affichés en HT.

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 dans 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.

La personnalisation de la commande est soumise à des frais supplémentaires :

- Moules, recettes spécifiques sous devis
- Cartes et fourreaux personnalisés :
 - **Cartes génériques** transmises par le client, non nominatives ne nécessitant aucune vérification spécifique
 - **Carte message personnalisée / fourreaux** via notre Prestataire, non nominatifs ne nécessitant aucune vérification spécifique, sous devis

- **Carte message personnalisée nominative** transmise par le client au tarif de 1€HT/carte. Le client est en charge de transmettre les cartes nominatives dans l’ordre. Si toutefois, les cartes ne sont pas triées dans l’ordre du fichier multi-adresse, Cabosse & Associés se réserve le droit de facturer un supplément de 0,80 centimes HT par cartes.
- **Carte message personnalisée manufacture** au tarif de 0,80€HT/carte
- **Carte message personnalisée nominative** MANUFACTURE au tarif de 1.80€HT/carte

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 & Associés 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 & Associés 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 & Associés, 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.

Ces CGV concernent uniquement les produits manufacturés par Cabosse & Associés. Pour les produits des Manufactures de Glace et Biscuit, il s’agit de conditions distinctes.

Les demandes de livraisons de Glace et de Biscuit feront l’objet de livraisons, de conditions, et de facturations différentes.