





EN 2017, NE MANQUEZ PAS LE RENDEZ-VOUS DE PÂQUES À LA MANUFACTURE DE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE. DES CRÉATIONS ORIGINALES ET GOURMANDES ATTENDENT LES AMOUREUX DU CHOCOLAT. COMME TOUJOURS, NOUS POURSUIVONS UN DOUBLE OBJECTIF : LE GOÛT ET LE PLAISIR. BONNE LECTURE !

UNE DRÔLE DE COCOTTE...

Pour Pâques 2016, une poule au design singulier fait son entrée à la Manufacture de Chocolat. Avec ses lignes pures, simples, géométriques, sa silhouette stylisée rappelle le caractère artisanal du Chocolat Alain Ducasse. Une belle rencontre entre la tradition (l'artisanat) et la modernité (le dessin contemporain).

La Cocotte de la Manufacture est garnie de friture (des œufs praliné amande pour les trois tailles de Cocotte).

Un beau cadeau destiné aux petits comme aux grands gourmands.

Création exclusive de Pierre Tachon pour la Manufacture.

Existe en chocolat noir (garnie de friture praliné chocolat noir et d'un œuf coquille au praliné en plus pour le grand format) ou chocolat au lait (garnie de friture praliné chocolat au lait et d'un œuf coquille au praliné en plus pour le grand format).

LA COCOTTE 160g | 18,96€ HT (noir) | 20€ TTC
160g | 16,67€ HT (lait)

LA COCOTTE 300g | 36,02€ HT (noir) | 38€ TTC
300g | 31,67€ HT (lait)

LA COCOTTE 600g | 71,09€ HT (noir) | 75€ TTC
600g | 62,50€ HT (lait)





L'ŒUF BONBONNIÈRE

La Manufacture a imaginé une création surprenante pour Pâques : un œuf qui se présente à plat et dont les formes biseautées évoquent la géométrie de notre tablette signature. Ouvrez... remplissez votre œuf bonbonnière à l'aide des gants blancs fournis et dégustez les fritures qu'il abrite généreusement en son cœur.

Beau et gourmand !

Son design étonnant permet à l'œuf bonbonnière de pouvoir voyager facilement et précautionneusement dans un coffret sur-mesure.

Création originale de Pierre Tachon.

L'ŒUF BONBONNIÈRE en chocolat noir garni de fritures praliné enrobées de chocolat noir | **61,61€ HT**
| **65€ TTC**

9 | L'ŒUF FEUILLETÉ

Plusieurs niveaux de chocolat noir et de praliné en superposition. Une création au design original directement inspiré par la tablette de la Manufacture. Cette pièce unique est un petit péché de gourmandise...

En chocolat noir uniquement & non garni
ŒUF 12,5CM 250g | **26,67 € HT** | **32€ TTC**





L'ŒUF TOURNÉ

Disponible en chocolat noir et en chocolat au lait, l'œuf est garni de friture «praliné» et de friture sèche.

L'Œuf chocolat noir est garni de friture praliné noir et de friture sèche chocolat noir

L'Œuf chocolat au lait est garni de friture praliné lait et de friture sèche chocolat lait

ŒUF 10CM 150g | 17,06€ HT (noir) | 18€ TTC
150g | 15€ HT (lait)

ŒUF 15CM 400g | 42,65€ HT (noir) | 45€ TTC
400g | 37,50€ HT (lait)

4 ŒUFS PRALINÉS

Quatre œufs au praliné dans leur coquille chemisée de chocolat avant d'être garnie de praliné.
Il faut écarter l'œuf pour déguster...

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

BOÎTE DE 4 ŒUFS PRALINÉ | 26,66€ HT | 32€ TTC





LA FRITURE DE LA MANUFACTURE

FRITURE SÈCHE

—
Pérou 75% (chocolat noir) et Madagascar Lacté 45% (chocolat au lait)

Sachet de 150g | 11,37€ HT (noir) | 12€ TTC
| 10€ HT (lait)

Sachet de 250g | 18,01€ HT (noir) | 19€ TTC
| 15,83€ HT (lait)

FRITURE PRALINÉ

—
Chaque forme à un goût: cloche (praliné noix de coco), œufs (praliné amandes), coquillages & crustacés (praliné noisettes)

Sachet de 150g | 18,01€ HT (noir ou lait) | 19€ TTC
Sachet de 250g | 30,33€ HT (noir ou lait) | 32€ TTC

NOS ADRESSES

LA MANUFACTURE DE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE

40, rue de la Roquette 75011 Paris
du mardi au samedi de 10h30 à 19h00

LE COMPTOIR SAINT-BENOIT

26, rue Saint-Benoît 75006 Paris
le lundi de 13h30 à 19h30
et du mardi au samedi de 10h30 à 19h30

LE CORNER AUX GALERIES LAFAYETTE

35, boulevard Haussmann 75009 Paris
du lundi au samedi de 8h30 à 21h30

LE CORNER EN GARE DU NORD

TERMINAL TRANSMANCHE DEPART EUROSTAR
18, rue de Dunkerque 75010 Paris
du lundi au dimanche de 6h30 à 21h30

LE COMPTOIR SAINT-HONORE

9, rue du Marché-Saint-Honoré 75001 Paris
du lundi au samedi de 10h30 à 19h30

LAETITIA BOUCHER-BRUNET

Directrice Commerciale

laetitia@lechocolat-alainducasse.com

T: 06 67 20 22 96

JULIE MAGNET

Commerciale

julie@lechocolat-alainducasse.com

T: 06 99 08 08 27

Crédits photos : Pierre Monetta

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

WWW.LECHOCOLAT-ALAINDUCASSE.COM



CONTACT ENTREPRISES