



|  
2017 - 2018  
|



|

En plein cœur de l'effervescent quartier de la Bastille, la Manufacture de Chocolat Alain Ducasse est un atelier où le chocolat est confectionné artisanalement, de la fève de cacao jusqu'au 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 Alain Ducasse témoignent pleinement que l'artisanat est tout un art.

|

# PERSONNALISATION, LIVRAISONS & CONSERVATION

## PERSONNALISATION DE VOS CADEAUX

---

### ETIQUETTE « CADEAU »

Personnalisez vos coffrets avec une étiquette cadeau à votre logo et/ou votre message.  
Minimum de commande : 200 étiquettes cadeaux  
Délai : 3 semaines à compter de la validation de votre commande.  
Entre 1,00€ et 1,50€ HT par étiquette selon les quantités

### BANDEAU

Personnalisez votre fourreau selon vos envies, avec vos couleurs, votre logo et votre message.  
Minimum de commande : 200 fourreaux  
Délai : 3 semaines à compter de la validation de votre commande.  
Entre 2,30€ et 3,50€ HT par fourreau selon les quantités

## L'ORGANISATION DE VOS LIVRAISONS

---

Nous assurons l'ensemble des livraisons via Chronopost en France et Federal Express en Europe. Un service de coursiers est également à votre disposition pour Paris intra-muros et la petite couronne.

## 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.

Pour plus d'informations concernant l'ensemble de nos services, contactez directement le département Entreprises.  
Tel: 0147 00 96 27



# NOUVEAUTÉS

## ① GANACHES & PRALINÉS LACTÉS : UNE RENTRÉE TOUT EN DOUCEUR

Le Chocolat Alain Ducasse dévoile, en cette rentrée, un coffret exclusif intitulé « Ganaches & Pralinés Lactés ». Aux Ganaches Origines (Java, Pérou, Madagascar) déclinées en chocolat au lait, s'ajoutent cinq nouvelles Ganaches Gourmandes (Gingembre, Vanille de Tahiti, Café, Fruit de la Passion et Pâte d'amande noix & miel) ainsi que deux Pralinés à l'Ancienne enrobés de chocolat au lait (Noix de Coco, Cacahuète). Le coffret « Ganaches & Pralinés Lactés » est une invitation à déguster de nouvelles recettes et à re-découvrir notre chocolat au lait.

### COFFRET GANACHES & PRALINÉS LACTÉS

+/- 180g | 27,49€ HT | 29€ TTC

DLUO : 2 à 3 semaines

## ② TABLETTES « ORIGINE » | CHOCOLAT NOIR

Bolivie Cacao Sauvage 75%

**TABLETTE CRU D'EXCEPTION 75g | 9,48€ HT | 10€ TTC**

Origine 75%

Honduras et Trinité & Tobago Grand Couva

**TABLETTE ORIGINE 75g | 6,64€ HT | 7€ TTC**

DLUO : 8 à 12 mois



①

②



②



# NOS COFFRETS

## 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

+/- 175g | 27,49€ HT | 29€ TTC

NOUVEAUTÉ 2017 > **COFFRET 30 CHOCOLATS**

+/- 260g | 37,91€ HT | 40€ TTC

### COFFRET 45 CHOCOLATS

+/- 380g | 54,98€ HT | 58€ TTC

NOUVEAUTÉ 2017 > **COFFRET 58 CHOCOLATS**

+/- 505g | 72,99€ HT | 77€ TTC

### COFFRET 90 CHOCOLATS

+/- 760g | 109€ HT | 115€ 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 +/- 230g | 34,12€ HT | 36€ 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 | 30,33€ HT | 32€ 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 | 24,64€ HT | 26€ 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 | 32,23€ HT | 34€ TTC

DLUO : 2 à 3 semaines



## ① COFFRET GANACHES & PRALINÉS LACTÉS

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

**COFFRET 21 CHOCOLATS**  
+/- 180g | **27,49€ HT | 29€ TTC**

DLUO : 2 à 3 semaines



## ② COFFRET GANACHES ORIGINES & PRALINÉS À L'ANCIENNE

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

**ASSORTIMENT DE 60 PIÈCES**  
+/- 510g | **63,51€ HT | 67€ TTC**

DLUO : 2 à 3 semaines



## ③ COFFRET PRALINÉS À L'ANCIENNE & GANACHES GOURMANDES

Assortiment de pralinés à l'ancienne et de ganaches gourmandes

**ASSORTIMENT DE 51 PIÈCES**  
+/- 440g | **54,03€ HT | 57€ TTC**

DLUO : 2 à 3 semaines



## ④ 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





①

# ATTENTIONS GOURMANDES

## ① PÂTE À TARTINER AMANDES & NOISETTES

Plébiscité pour sa texture singulière, légèrement granuleuse et ultra-gourmande, le praliné à l'ancienne de la Manufacture se décline en pâte à tartiner. Elaborée à partir de praliné amandes et noisettes, de chocolat noir et de chocolat au lait, elle fera le bonheur des petits et des grands.

Pot de 250g | 12,50€ HT | 15€ TTC

Pot de 550g | 25€ HT | 30€ TTC

DLUO : 2 à 3 mois

②



## ② 20 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** +/- 240g | 15,83€ HT | 19€ TTC

**CHOCOLAT AU LAIT** +/- 240g | 15,83€ HT | 19€ TTC

DLUO : 8 à 12 mois



①



②

## ① 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 | 6,67€ HT | 8€ TTC

**Chocolat noir:** praliné amandes et noisettes, éclats de pistaches, raisins secs et écorces d'oranges confites

DLUO : 2 à 3 mois

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

DLUO : 4 à 6 semaines

## ② 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**

NOUVEAUTÉ 2017 > Sachet de 150g | 15€ HT | 18€ TTC

Sachet de 250g | 20,83€ HT | 25€ TTC

Sachet de 500g | 41,66€ HT | 50€ TTC

DLUO : 3 à 4 semaines

## ① DRAGÉES AMANDES | DRAGÉES NOISETTES

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

**NOUVEAUTÉ 2017 >** Sachet de 150g | **15€ HT | 18€ TTC**  
 Sachet de 250g | **20,83€ HT | 25€ TTC**  
 Sachet de 500g | **41,66€ HT | 50€ 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 !

Sachet de 150g | **17,06€ HT noir ou lait | 18€ TTC**  
 Sachet de 300g | **34,12€ HT noir & lait | 36€ TTC**

—  
 DLUO : 3 à 5 semaines



①



②

# NOS TABLETTES

Notre gamme de tablettes de chocolat propose 53 références, révélant ainsi la richesse des origines des fèves et des recettes imaginées par notre chocolatier torréfacteur de cacao. Les tablettes de chocolat Origines mettent à l'honneur la provenance de la fève et le goût singulier lié au terroir dont elle est issue. Les tablettes Tradition invitent à découvrir des recettes anciennes, ou parfois presque brutes. Les tablettes Mendiant revisitent les recettes à base de fruits secs et/ou confits. Les tablettes de chocolat Fourrées généreuses, sont un pur appel à la gourmandise!



## CRUS D'EXCEPTION | CHOCOLAT NOIR

Equateur Nacional Arriba 85%, Venezuela Chuao 75%,  
Pérou Criollo Porcelana 75%, Mexique Criollo  
Porcelana 75%, Madagascar Criollo 75%,  
Venezuela Criollo Porcelana 75%, Brésil Forastero  
Blanco 75%, Sao Tomé & Principé Criollo «Monko» 75%,  
**Bolivie Cacao Sauvage 75%**

NOUVEAUTÉ 2017 >

**TABLETTE CRU D'EXCEPTION** 75g | 9,48€ HT | 10€ TTC

DLUO : 8 à 12 mois

## TABLETTES «ORIGINE» | CHOCOLAT NOIR

Origine 75% | chocolat noir  
Pérou, Venezuela, Madagascar, Equateur,  
Sao Tomé, Vietnam, Grenade, Cuba, Brésil,  
Cameroun, Colombie, Nicaragua,

NOUVEAUTÉ 2017 >

**Honduras, Trinité & Tobago**

**TABLETTE ORIGINE** 75g | 6,64€ HT | 7€ TTC

DLUO : 8 à 12 mois

## TABLETTES «ORIGINE» | CHOCOLAT AU LAIT

Origine Lactée 55% | chocolat au lait, Madagascar  
Origine Lactée 45% | chocolat au lait, Madagascar,  
Pérou, Java

Origine Lactée 35% | chocolat au lait, Madagascar

**TABLETTE ORIGINE LACTÉE** 75g | 5€ HT | 6€ TTC

DLUO : 8 à 12 mois





## TABLETTES «TRADITION» & «FOURRÉES»

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

### TABLETTES TRADITION 75% | CHOCOLAT NOIR

Pérou non conché, Vanille, Grué et Sans Sucre  
**TABLETTE TRADITION** 75g | 7,58€ HT | 8€ TTC

DLUO : 8 à 12 mois

### TABLETTES TRADITION 45% | CHOCOLAT AU LAIT

Madagascar non conché  
**TABLETTE TRADITION LACTÉE** 75g | 6,66€ HT | 8€ TTC

DLUO : 8 à 12 mois



### TABLETTES FOURRÉES 75% | CHOCOLAT NOIR

Praliné Noisette Fleur de Sel, Praliné Pistache, Praliné & Caramel Croustillant, Pâte d'Amandes Pistache  
**TABLETTE FOURRÉE** +/- 110g | 11,66€ HT | 14€ TTC

DLUO : 3 à 6 semaines

### TABLETTES FOURRÉES 45% | CHOCOLAT AU LAIT

Praliné Noisette Fleur de Sel  
**TABLETTE FOURRÉE** +/- 110g | 11,66€ HT | 14€ TTC

DLUO : 3 à 6 semaines



## TABLETTES « MENDIANT »

Hommages à la confiserie d'antan, les tablettes « mendiants » 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, figes..., Muesli,  
Amandes Caramélisées, Noisettes Caramélisées,  
Nougatine Fleur de Sel, Pistaches Sablées  
**TABLETTE MENDIANT +/- 110g | 9,48€ HT | 10€ TTC**

DLUO : 4 à 8 semaines

### MENDIANT 45% | CHOCOLAT AU LAIT

Amandes, oranges confites, figes..., Muesli,  
Amandes Caramélisées, Noisettes Caramélisées,  
Nougatine Fleur de Sel, Pistaches Sablées  
**TABLETTE MENDIANT LACTÉ +/- 110g | 8,33€ HT | 10€ TTC**

DLUO : 4 à 8 semaines



# COFFRET DECOUVERTE « LES TABLETTES »

Une idée originale : réunir en un coffret de six tablettes le savoir-faire de Nicolas Berger, chocolatier-torréfacteur, et la singularité des différentes familles de tablettes qu'il a créées à la Manufacture.

Du cru d'exception à la tablette Origine, en passant par la tablette mendiant et l'incontournable tablette tradition non conchée, le coffret « les tablettes » vous invite à découvrir l'univers de la Manufacture.

Cet assortiment exprime la diversité et les provenances des fèves sélectionnées et l'importance que Nicolas accorde à ses recettes.

## **COFFRET DE 6 TABLETTES**

475g/495g | **45,83€ HT** | **55€ TTC**

—  
DLUO : 4 à 8 semaines





# NOS BLOCS DE CHOCOLAT

En tablettes géantes, le chocolat noir 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 | 56,87€ HT | 60€ TTC

2 kg | 113,74€ HT | 120€ TTC

3 kg | 170,62 € HT | 180€ TTC

## **BLOC DE CHOCOLAT 45% | CHOCOLAT AU LAIT**

1 kg | 50,00€ HT | 60€ TTC

2 kg | 100,00€ HT | 120€ TTC

3 kg | 150,00€ HT | 180€ 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.

## **1 KILO DE CHOCOLAT, PLATEAU ET MARTEAU**

**79,16€ HT | 95€ TTC**

Coffret, plateau et maillet en bois et fabriqués en France.

—

DLUO : 8 à 12 mois

# 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-BENOÎT

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 et dimanche de 11h00 à 19h00

## 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-HONORÉ

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

## DEPARTEMENT COMMERCIAL

—  
**Julie Magnet**

Email : [julie@lechocolat-alainducasse.com](mailto:julie@lechocolat-alainducasse.com)

Telephone : 01 48 05 05 84

**Crédits photos :** Pierre Monetta et L'Atelier Mai 98

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.

**[WWW.LECHOCOLAT-ALAINDUCASSE.COM](http://WWW.LECHOCOLAT-ALAINDUCASSE.COM)**



# CONTACT ENTREPRISE