



L'OFFRE
|
LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURE A PARIS
|
ENTREPRISES



|

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.

|

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

+/- 180g | 27,49€ HT | 29€ TTC

COFFRET 30 CHOCOLATS

+/- 260g | 37,91€ HT | 40€ TTC

COFFRET 45 CHOCOLATS

+/- 380g | 54,98€ HT | 58€ TTC

COFFRET 58 CHOCOLATS

+/- 510g | 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 +/- 240g | **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 +/- 255g | **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 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

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.

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%

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, Honduras,
Trinité & Tobago, Java

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



EN 2018, 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 !

LE POISSON D'AVRIL

Écailles ciselées, silhouette épurée, notre Poisson d'Avril reprend les lignes pures et géométriques chères à la Manufacture et rappelle, s'il le fallait, le caractère artisanal du Chocolat Alain Ducasse. Notre poisson est garni de fritures « coquillages et crustacés » en praliné noisette. Un beau cadeau destiné aux petits comme aux grands gourmands.

Une création exclusive de Pierre Tachon.

POISSON D'AVRIL NOIR 160g | 18,96€ HT | 20€ TTC
300g | 36,02€ HT | 38€ TTC

POISSON D'AVRIL LAIT 160g | 16,67€ HT | 20€ TTC
300g | 31,67€ HT | 38€ TTC

—
DLUO : de 4 à 6 semaines

LANCEMENT LE 27 FÉVRIER 2018





PETIT AVRIL

Ce Petit Avril, aux formes biseautées en écho à notre tablette, se décline en chocolat noir et en chocolat au lait.

Emballé à l'unité dans son épuisette en papier cristal, il se dissimulera aisément dans le jardin. Fini la chasse aux oeufs, vive la pêche au Petit Avril. À vos cannes !

Une création exclusive de Pierre Tachon.

PETIT AVRIL NOIR +/-25g | **4,74€ HT | 5€ TTC**

PETIT AVRIL LAIT +/-25g | **4,17€ HT | 5€ TTC**

—

DLUO : de 8 à 12 mois

LANCEMENT LE 27 FÉVRIER 2018

L'ŒUF BONBONNIÈRE

Surprenant, voici un oeuf original qui se présente à plat, sous la forme d'une boîte dont les formes biseautées rappellent la géométrie de la tablette signature de la Manufacture. Ouvrez, assemblez... et dégustez les fritures qu'il abrite en son coeur. Bon, beau, généreux. Son design étonnant permet à l'Œuf Bonbonnière de voyager facilement et précautionneusement dans un coffret sur-mesure.

Création originale de Pierre Tachon.

Disponible en chocolat noir et en chocolat au lait.

L'ŒUF BONBONNIÈRE NOIR

500g | 61,61€ HT | 65€ TTC

L'ŒUF BONBONNIÈRE LAIT

500g | 54,17€ HT | 65 €TTC

—

DLUO : de 4 à 6 semaines

LANCEMENT LE 27 FÉVRIER 2018





L'ŒUF FEUILLETÉ

Plaisir & gourmandise en couches successives...

Plusieurs niveaux de chocolat noir, de crêpes dentelle et de praliné en superposition.

Une création dont le design singulier - signé Pierre Tachon - évoque celui de la tablette de la Manufacture.

En chocolat noir uniquement & non garni

ŒUF 12,5CM 250g | **26,67 € HT** | **32€ TTC**

—

DLUO : de 4 à 6 semaines

LANCEMENT LE 27 FÉVRIER 2018

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. Forts de leur succès, les Œufs Tournés font désormais partie des créations signature de la Manufacture. Les Œufs sont garnis de délicieuses fritures praliné.

Création originale de Pierre Tachon.

ŒUF TOURNÉ NOIR 150g | 18,01€ HT | 19€ TTC
400g | 44,55€ HT | 47€ TTC
ŒUF TOURNÉ LAIT 150g | 15,83€ HT | 19€ TTC
400g | 39,17€ HT | 47€ TTC

—
DLUO : de 4 à 6 semaines

LANCEMENT LE 27 FÉVRIER 2018





4 ŒUFS PRALINÉS

Dans cette jolie boîte se cachent 4 œufs dans leur coquille! Cette dernière est chemisée de chocolat avant d'être garnie de praliné. Pour déguster : c'est simple et ludique, il suffit d'écaler l'œuf.

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

BOÎTE DE 4 ŒUFS PRALINÉS
+/- 200g | 26,66€ HT | 32€ TTC

DLUO : À consommer de préférence avant le 30 Avril 2018

LANCEMENT LE 27 FÉVRIER 2018

LA FRITURE DE LA MANUFACTURE

Proposées en sachet de 150g ou 250g, les fritures sont proposées en version praliné ou sèche (chocolat noir ou au lait) et sont réalisées à partir de moules anciens. Pour celles au praliné, chaque forme a un goût : la cloche est au praliné noix de coco, l'oeuf au praliné amande, les coquillages & crustacés au praliné noisette. Les plus gourmands voudront tout goûter !

FRITURE SÈCHE NOIR 150g | 11,37€ HT | 12€ TTC
250g | 18,01€ HT | 19€ TTC

FRITURE SÈCHE LAIT 150g | 11,37€ HT | 12€ TTC
250g | 18,01€ HT | 19€ TTC

—
DLUO : de 8 à 12 mois

FRITURE PRALINÉ NOIR & LAIT
Sachet de 150g | 18,01€ HT | 19€ TTC
Sachet de 250g | 30,33€ HT | 32€ TTC

—
DLUO : de 4 à 6 semaines

LANCEMENT LE 27 FÉVRIER 2018



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



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

Coralie Bécoulet

Email : coralie@lechocolat-alainducasse.com
Telephone : 01 48 05 05 84

Laetitia Boucher-Brunet

Email : laetitia@lechocolat-alainducasse.com
Telephone : 01 47 00 96 27

Julie Magnet

Email : 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

