

Exemples de produits non exhaustifs



CHOCOLAT FABRIQUÉ EN FRANCE

Les chocolats sont tous composés à partir d'ingrédients de qualité.

Car pour obtenir un produit fini de qualité, il faut travailler de bonnes matières premières.

Le fabricant sélectionne les origines des fèves pour leur typicité et leur puissance aromatique.

Les recettes sont exclusives, créées dans le laboratoire familial par un maître artisan.

DÉCOUVREZ AUSSI NOS CHOCOLATS GRANDS CRUS

Pour chaque moment de la journée, il y a un petit carré.



LE CHOCOLAT NOIR.
75% de cacao, origine Tanzanie.



LE CHOCOLAT NOIR.
68% de cacao, origine Mexique.



LE CHOCOLAT AU LAIT.
42% de cacao.



LE CHOCOLAT GIANDUJA.
Lait et noisettes du Piémont.



EXPLICATIONS DES DIFFERENTES SAVEURS

CHOCOLAT 68%

Origine : Mexique

Une forte attaque en bouche accompagnée d'une pointe d'acidité, laisse place à des notes épicées et boisées.

Le chocolat 68% origine Mexique est un chocolat fort en cacao, subtilement équilibré.

L'histoire du Mexique est étroitement liée au cacao.

Les mayas cultivaient déjà les cacaotiers, et se servaient des fèves comme monnaie d'échange.

Ils lui conféraient des propriétés soignantes, voire divines.

Le chocolat 68% de cacao origine Mexique aime les accords avec les épices comme la cannelle, les fruits rouges ou la banane.

CHOCOLAT AU LAIT 42%

Tel du velours, le chocolat au lait 42% vous enveloppera de douceur.

Crémeux et gourmand, en fondant il dégage d'irrésistibles notes de biscuits sur les papilles.

Il est idéal pour les petits gourmands qui développent leur palais.

Le chocolat au lait 42% de cacao aime les accords avec les spéculos, le caramel ou les noisettes.



GIANDUJA AU LAIT ET NOISETTES DU PIÉMONT

Le Gianduja est le chocolat des gourmands par excellence.
Il dégage une odeur intense de noisettes du Piémont, connues
pour leurs arômes intenses.

À la dégustation, c'est une explosion de saveurs : noisette
subtilement grillées, chocolat au lait.

En bouche, l'onctuosité laisse deviner les noisettes finement
broyées, pour un mélange subtil de textures.

Le Gianduja au lait et noisettes du Piémont se déguste seul par
pure gourmandise ou en accompagnement d'un café ou d'un thé.





Tablette 71% Bio 90g

Un goût intense en cacao avec des notes de fruits rouges en fin de bouche.

Le chocolat 71% Bio est un chocolat très agréable avec une belle fluidité.

Ce chocolat apprécie particulièrement les accords avec les fruits rouges tels que la groseille ou la framboise.

CHOCOLAT 75%

Origine : Tanzanie

Au premier abord, son goût est puissant avec une pointe d'amertume. Cependant, le chocolat 75% origine Tanzanie est bien équilibré entre la force du cacao et la complexité de ses arômes.

À la dégustation, on remarque d'abord les notes délicates fruitées et florales.

Puis, les arômes grillés et boisés apportent une belle longueur en bouche.

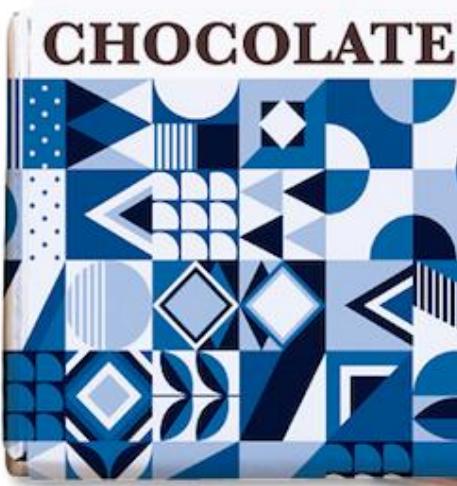
La Tanzanie est un pays dont les fèves de cacao sont reconnues pour leur qualité et la finesse de leurs arômes.

Le chocolat 75% de cacao origine Tanzanie aime les accords acidulés comme le citron vert, la framboise, l'ananas ou les groseilles.



LES FORMATS CLASSIQUES

Bague
Personnalisable



Référence produit: chocolat français 01

Carré 4 g
71% BIO et EQUITABLE
MOQ 1000 pcs – 4 kg
Bague personnalisable

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)



Bague
Personnalisable



Référence produit: chocolat français 02

Barre 10 g

Au choix:

100 g 75% origine Tanzanie

100 G 68% MEXIQUE

100G Gianduja

100 g 42% Lacté

100 G 71% BIO

MOQ 200 pcs – 2 kg

Bague personnalisable à partir de 600 pcs

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)



Bague
Personnalisable



Référence produit: chocolat français 03



Mini tablette

Au choix:

- 100 g 75% origine Tanzanie
- 100 G 68% MEXIQUE
- 100G Gianduja
- 100 g 42% Lacté
- 100 G 71% BIO

MOQ 160 pcs – 5 kg

Bague personnalisable à partir de 160 pcs

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)



QUADRI



Bague
Personnalisable



Référence produit: chocolat français 04



Tablette 90 g avec bague personnalisable
MOQ 100 pcs

Au choix:

100 g 75% origine Tanzanie

100 G 68% MEXIQUE

100G Gianduja

100 g 42% Lacté

100 G 71% BIO

MOQ 100 pcs

Bague personnalisable

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)



QUADRI





Référence produit: chocolat français 05

Boite 20 carrés

Au choix:

100 g 75% origine Tanzanie

100 G 68% MEXIQUE

100G Gianduja

100 g 42% Lacté

100 G 71% BIO

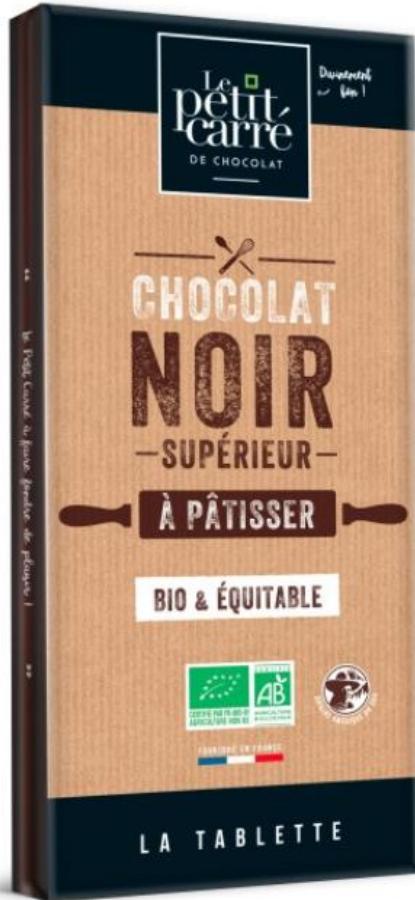
MOQ 18 pcs

Pas de personnalisation possible

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)





Référence produit: chocolat français 06

Tablette 56% Bio à pâtisser 200g

Ce chocolat noir présente un arôme cacao intense avec un goût équilibré et une douceur tempérée.

Ce chocolat est idéal pour la réalisation de pâtisseries.

Ingrédients: Sucre de canne*, pâte de cacao* (origine: Pérou), beurre de cacao*.

Cacao minimum 56%.

Peut contenir des traces de : **soja, arachides, fruits à coque, gluten, lait.**

* ingrédients issus de l'agriculture biologique certifiés par FR-BIO-01

Valeurs énergétiques pour 100g: 568 kcal - 2.364 kJ - Matières grasses: 40 g dont acides gras saturés: 27 g - Glucides: 48 g dont sucres: 44 g / Protéines: 4 g - Sel: 0,1 g

Pas de personnalisation possible

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)



LES SPECIALS PAQUES PERSONNALISABLES



Référence produit: chocolat français 101

Pour un vrai moment gourmand, partez à la chasse aux oeufs!
Ces délicieux oeufs lait et noir fourrés au bon praliné
émerveilleront les papilles de vos petits chasseurs d'oeufs!

* Ingrédients :

Oeufs chocolat au lait fourré praliné (Alu doré) : Praliné 34%
(Noisettes du Piémont, sucre, lactose), sucre, beurre de cacao,
poudre de **lait** entier, masse de cacao, émulsifiant : lécithine
de **soja**, arômes.

Oeufs chocolat noir fourrés au praliné (Alu rouge): Praliné 34%
(Noisettes du Piémont, sucre, lactose), masse de cacao, sucre,
beurre de cacao, poudre de **lait** entier, émulsifiant : lécithine
de **soja**, arômes.

Peuvent contenir des traces d'oeufs, de gluten, d'arachides, de
graines de sésames et d'autres fruits à coques.

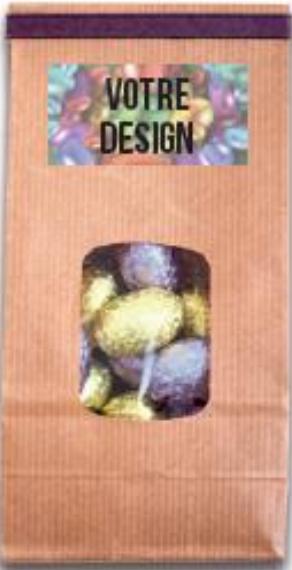
MOQ 290 PCS – 2,5kg

Marquage à chaud

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)





Référence produit: chocolat français 102

Sachet kraft oeuf alu 100 g – env 16 pcs

Ces délicieux oeufs lait et noir fourrés au bon praliné émerveilleront les papilles de vos petits chasseurs d'oeufs!

Dim: 90 x 55 x 205 mm

Personnalisation étiquette quadri en max 90 x 40 mm

MOQ 96 pcs

DLUO: 18 mois

* Ingrédients :

Oeufs chocolat au lait fourré praliné: Praliné 34% (**Noisettes** du Piémont, sucre, **lactose**), sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, masse de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**, arômes.

Oeufs chocolat noir fourrés au praliné: Praliné 34% (**Noisettes** du Piémont, sucre, **lactose**), masse de cacao, sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, émulsifiant : lécithine de **soja**, arômes.
Peuvent contenir des traces d'oeufs, de gluten, d'arachides, de graines de sésames et d'autres fruits à coques.

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)





Référence produit: chocolat français 103

Sachet kraft friture 100 g – env 16 pcs

Chocolats lait 41% bio ou noir 56% bio

Dim: 90 x 55 x 205 mm

Personnalisation étiquette quadri en max 90 x 40 mm

MOQ 96 pcs

DLUO: 18 mois

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)





Référence produit: chocolat français 104

Moulage poule 30 g

Boite carton de 16 pcs

Dimensions: 75 x 60 x 90 mm

Moulage 65 x 50 x 70 mm

Chocolats lait 41% bio ou noir 70% bio

Personnalisation marquage quadri all over

MOQ 96 pcs

DLUO: 18 mois

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)





Référence produit: chocolat français 105

Moulage œuf 50 g

Boite carton de 16 pcs

Dimensions: 75 x 60 x 90 mm

Moulage 65 x 50 x 85 mm

Chocolats lait 41% bio ou noir 70% bio

Personnalisation marquage quadri all over

MOQ 96 pcs

DLUO: 18 mois

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)





Référence produit: chocolat français 106

Moulage Lapin 75 g

Boite carton de 6 pcs

Dimensions: 85 x 75 x 110 mm

Moulage 70 x 70 x 105 mm

Chocolats lait 41% bio ou noir 70% bio

Personnalisation marquage quadri all over

MOQ 102 pcs

DLUO: 18 mois

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)

LES CARTES PERSONNALISEES



Référence produit: chocolat français 201

Carte 100 % personnalisable quadri recto + verso
1 barre 10 g (75 % Tanzanie, 68 % Mexique,
Gianduja, 42 % lait)

Fournie avec enveloppe adaptée

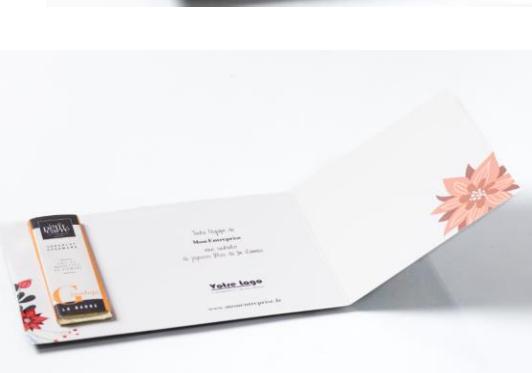
Dimensions format fermé : 164 x 110 x 6 mm
DLUO 12 mois

Min de 320 pièces

Option personnalisation de la bague à partir de
600 exemplaires

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)





Référence produit: chocolat français 202

Carte 100 % personnalisable quadri recto + verso

1 carré 4 g 71 % bio et équitable

Fournie avec enveloppe adaptée

Dimensions format fermé : 164 x 110 x 6 mm

DLUO : 12 mois

Min de 320 pièces

Option personnalisation de la bague à partir de 1000 pcs

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)





100% Personnalisable



Référence produit: chocolat français 203

Le petit carré à partager
Carte 1 ou 2 carrés
71% bio et équitable
MOQ 300 pcs

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)



100%
Personnalisable



Référence produit: chocolat français 204

Carte 4 barres variétés chocolats :
75% Tanzanie - 68% Mexique - Gianduja - 42% lait
4 barres 10g
DLUO 18 mois
Carton 300 g personnalisation quadri recto
+ vernis
Min de 300 pièces
Option personnalisation de la bague

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)



100%
Personnalisable ↘



Référence produit: chocolat français 205

Carte 9 carrés 4g, 71% Bio et équitable
DLUO 24 mois
carton 300 g personnalisation quadri recto + vernis
Min de 324 pièces
Option personnalisation de la bague

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)





100%
Personnalisable



Référence produit: chocolat français 206

Notre gamme de mini tablettes 30g de chocolats grands crus. 3 variétés chocolats
 75% Tanzanie - 68% Mexique - Gianduja - 42% lait
 3 barres 30g
 DLUO 18 mois
 carton 300 g personnalisation quadri recto
 + vernis acrylique
 Min de 312 pces
 Option personnalisation de la bague

[Prix sur devis](#)

[Demande de devis express](#)



LES COFFRETS PERSONNALISÉS



Référence produit: chocolat français 301

COFFRET ECRIN

6 carrés dégustation de 5g chacun. Assortiment de saveurs.

Dimensions: 55x55x35

Conservation: A conserver dans un endroit frais et sec en 16 et 18°C

DLUO: 24 mois

Impression dorure à chaud

Zone de marquage 45 x 45

Option fourreau personnalisé en quadri

MOQ 150 pcs

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)



Référence produit: chocolat français 302

COFFRET ELÉGANCE

Contient 16 carrés de chocolat 5 g aux 4 saveurs gourmandes :

- chocolat noir grand cru 75% de cacao de Tanzanie,
- chocolat noir grand cru 68% de cacao du Mexique,
- chocolat au lait 42% de cacao,
- chocolat gourmand Gianduja au lait et noisettes

Dimension du coffret 175x4,5x3,5

Impression dorure à chaud

Zone de marquage 165 x 40

Option fourreau personnalisé en quadri

MOQ 120 pcs

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)



Référence produit: chocolat français 303

COFFRET DÉLICATESSE - FÊTE DES MÈRES

Contient 20 carrés de chocolat 4 g :

- chocolat noir grand cru 71% de cacao de Pérou, République Dominicaine et Tanzanie

Un goût intense en cacao avec des notes de fruits rouges en fin de bouche.

Le chocolat 71% Bio est un chocolat très agréable avec une belle fluidité.

Ce chocolat apprécie particulièrement les accords avec les fruits rouges tels que la groseille ou la framboise.

Impression dorure à chaud

Zone de marquage 120 x 20

Option fourreau personnalisé en quadri

MOQ 109 pcs

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)





Référence produit: chocolat français 304

COFFRET DÉGUSTATION

24 carrés dégustation de 5g chacun.

Assortiment des 4 saveurs 42% lait, Gianduja, 68% Mexique, 75% Tanzanie avec 6 carrés 5g de chaque par coffret.

Conservation: A conserver dans un endroit frais et sec en 16 et 18°C

DLUO: 24 mois

Dimension du coffret 150x170x30

Impression dorure à chaud

Zone de marquage 95 x95

Option fourreau personnalisé en quadri

MOQ 108 pcs

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)





Référence produit: chocolat français 305

COFFRET HARMONIE

Coffret de 40 carrés de chocolat de 5g aux 4 saveurs gourmandes:

chocolat noir grand cru 75% de cacao de Tanzanie,
chocolat noir grand cru 68% de cacao du Mexique,
chocolat au lait 42% de cacao,
chocolat gourmand Gianduja au lait et noisettes

Dimension du coffret : 125x65 mm

Impression dorure à chaud

Zone de marquage 80 x 80

Option fourreau personnalisé en quadri

MOQ 102 pcs

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)



Référence produit: chocolat français 306

COFFRET TENTATION

48 carrés dégustation de 5g chacun.

Assortiment de saveurs.

Conservation: A conserver dans un endroit frais et sec en 16 et 18°C

DLUO: 24 mois

Dimension du coffret : 310x170x30

Impression dorure à chaud

Zone de marquage 95 x 95

Option fourreau personnalisé en quadri

MOQ 104 pcs

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)

Référence produit: chocolat français 307

Coffret de 48 carrés de 5g :

- Tel du velours, le chocolat au lait 42% vous enveloppera de douceur. Crèmeux et gourmand, en fondant il dégage d'irrésistibles notes de biscuits sur les papilles.

- Une forte attaque en bouche accompagnée d'une pointe d'acidité, laisse place à des notes épicées et boisées.

Le chocolat 68% du Mexique est un chocolat fort en cacao, subtilement équilibré.

Au premier abord, son goût est puissant avec une pointe d'amertume. Cependant, le chocolat 75% origine Tanzanie est bien équilibré entre la force du cacao et la complexité de ses arômes.

Il dégage une odeur intense de noisettes du Piémont, connues pour leurs arômes intenses.

À la dégustation, c'est une explosion de saveurs noisette subtilement grillées, chocolat au lait.

Impression dorure à chaud

Zone de marquage 95 x 95

Option fourreau personnalisé en quadri

MOQ 108 pcs

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)



Référence produit: chocolat français 308

Coffret de 72 carrés de 5g :

- Tel du velours, le chocolat au lait 42% vous enveloppera de douceur. Crèmeux et gourmand, en fondant il dégage d'irrésistibles notes de biscuits sur les papilles.
- Une forte attaque en bouche accompagnée d'une pointe d'acidité, laisse place à des notes épicées et boisées.
- Le chocolat 68% du Mexique est un chocolat fort en cacao, subtilement équilibré.
- Au premier abord, son goût est puissant avec une pointe d'amertume. Cependant, le chocolat 75% origine Tanzanie est bien équilibré entre la force du cacao et la complexité de ses arômes.
- Il dégage une odeur intense de noisettes du Piémont, connues pour leurs arômes intenses.
- À la dégustation, c'est une explosion de saveurs noisette subtilement grillées, chocolat au lait.

Impression dorure à chaud

Zone de marquage 95 x 95

Option fourreau personnalisé en quadri

MOQ 108 pcs

[Prix sur devis](#)

[Demande de devis express](#)



LES CALENDRIERS DE L'AVENT PERSONNALISÉS



Référence produit: chocolat français 401

Un goût intense en cacao avec des notes de fruits rouges en fin de bouche.

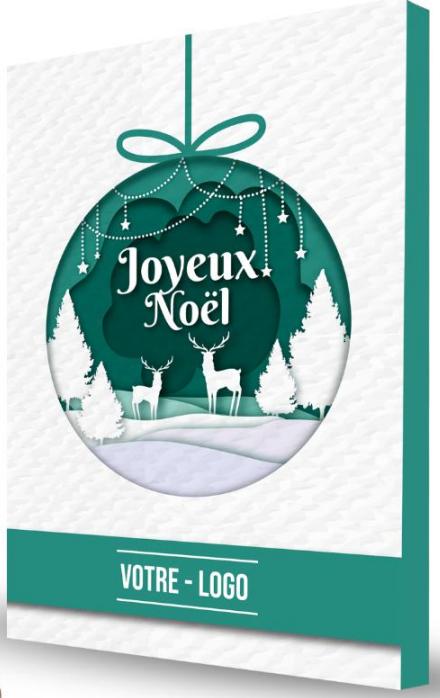
Le chocolat 71% Bio est un chocolat très agréable avec une belle fluidité.

Ce chocolat apprécie particulièrement les accords avec les fruits rouges tels que la groseille ou la framboise.

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)





CALENDRIER BASIC 125 G GIAN
RÉF : CABASIC125G
CHOCOLAT GIANDUJA
210 x 250 x 20 mm



CALENDRIER BASIC 60 G NOIR
RÉF : CABASIC60N
CHOCOLAT NOIR 71%
BIO ET ÉQUITABLE
155 x 230 x 10 mm



Référence produit: chocolat français 402

Calendrier 24 chocolats

Perso quadri carton intégral

Existe avec chocolats noir 56%, lait ou marbré

MOQ 216 pcs

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)

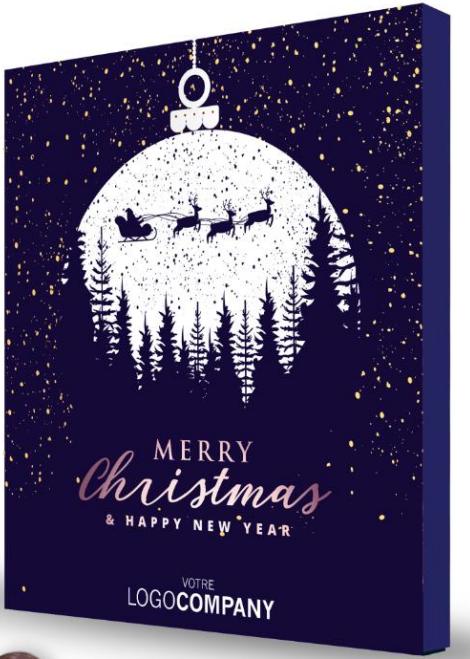


CALENDRIER BASIC 125 G NOIR
RÉF : CABASIC125N
CHOCOLAT NOIR 71%
BIO ET ÉQUITABLE
210 x 250 x 20 mm





CALENDRIER 24 BILLES
RÉF : CABILLE24
BILLES DE CHOCOLAT
123 x 138 x 15 mm



Référence produit: chocolat français 403

Calendrier 24 billes en chocolats
Perso quadri carton intégral
Existe avec chocolats noir 56%, lait ou marbré
MOQ 216 pcs

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)





CALENDRIER LIVRET

RÉF : CALIVRET

24 CARRÉS DE 5G SUR EMBALLÉS
420 x 250 x 30 mm

- 75% TANZANIE
- 71% BIO PÉROU
- 68% MEXIQUE

- GIANDUJA
- 42% LACTÉ

DLUO DE 12 MOIS

Référence produit: chocolat français 404

Calendrier 24 chocolats grands crus
Perso quadri carton intégral
MOQ 108 pcs

Prix sur devis

[Demande de devis express](#)



CALENDRIER LIVRET AVEC BAGUES PERSONNALISÉES

RÉF : CALIVRETBP

24 CARRÉS DE 4G SUR EMBALLÉS
420 x 250 x 30 mm

- 71% BIO PÉROU

DLUO DE 12 MOIS