ALAIN DUCASSE

CHOCOLAT

PARIS

**Florence LABBE BRUN**
**Tel : 01 40 88 01 56**
**flabbe-brun@flbtob.com**

# COLLECTION DE FIN D'ANNÉE 2026

## L'EDITO DU CHEF
PAGES 4 | 5

## LE CALENDRIER DE L'AVENT
PAGES 6 | 7

## LES PIÈCES D'EXCEPTION
PAGES 8 | 15

## LES COFFRETS
PAGES 16 | 25

## LES PETITES ATTENTIONS
PAGES 26 | 31

## LA GALETTE
PAGES 32 | 33

## LA GRILLE TARIFAIRE
PAGES 34 | 35

## LES SERVICES DÉDIÉS AUX ENTREPRISES
PAGES 36 | 37

## LE SUR-MESURE
PAGES 38 | 39

## LA CONSERVATION
PAGES 40 | 41

## L'ARTISANAT CONTEMPORAIN & NOS ENGAGEMENTS
PAGES 42-43

## LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE
PAGE 44 | 47

## L'ÉDITO DU CHEF

« La Provence est
le fil conducteur de mon histoire.

Depuis mes débuts au Juana, à Juan-les-Pins,
en 1984, elle nourrit mon regard et inspire
ma cuisine. Plus qu'un territoire,
elle est au cœur de l'ADN de la Maison.

J'aime cette rencontre permanente entre
la mer et les collines, les jardins d'agrumes baignés
de soleil, les marchés d'hiver où le cédrat, l'orange
amère, la mandarine et les herbes aromatiques
composent une palette de parfums d'une infinie
subtilité. Cette terre vivante et solaire m'a appris
qu'une cuisine n'exprime jamais autant
que lorsqu'elle révèle un paysage.

En 1989, au Louis XV à Monaco, cette conviction
s'est incarnée dans Les Jardins de Provence,
le premier menu entièrement consacré au végétal,
récompensé par trois étoiles.

Aujourd'hui, cette mémoire inspire cette nouvelle
collection. C'est une invitation à célébrer Noël
autrement : plus lumineux, plus sensoriel,
presque suspendu entre enfance et Méditerranée. »

**ALAIN DUCASSE**

# CALENDRIER DE L'AVENT

Maisons-citrons, fontaines aux vasques d'écorce, collines aux rondeurs d'agrumes… Dessiné par Lucile Cler, ce calendrier-paysage invite à prendre ses quartiers, le temps de 24 jours, dans notre petit village de Noël provençal, aux jardins parés de fruits d'or.

De case en case, cueillez les trésors gourmands semés sur votre chemin : tablettes, pépites, dragées, barres à croquer… Les agrumes, tantôt infusés, tantôt confits, dialoguent avec le chocolat. Les amandes de Sicile et les noisettes de Naples se dégustent en pralinés croustillants ou en éclats croquants ; les caramels sont filants, les guimauves aériennes, les pâtes de fruits relevées d'aromates fondent tendrement.

Derrière ce décor enchanté se cache un patient travail de textures et d'accords délicats imaginé et exécuté avec brio par notre chef chocolatier Quentin Gaigneux et ses équipes, pour offrir, jour après jour, une dégustation tout en nuances, généreuse et infiniment gourmande.

**ILLUSTRATION** LUCILLE CLERC

**DESIGN** PIERRE TACHON (SOINS GRAPHIQUES)

**CALENDRIER DE L'AVENT**

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

BAGUE KRAFT PERSONALISABLE

+/- 260G

—

DLUO : 40 jours

# LES PIÈCES D'EXCEPTION

## CABOSSE DE NOËL

Pièce signature de la Manufacture, la Cabosse raconte notre amour pour les matières premières et le soin que nous accordons à leur sélection. Pour Noël, elle porte les couleurs de notre collection « Jardins de Provence ». Sur sa coque, de fines rondelles d'agrumes donnent le ton.

À l'intérieur, un praliné aux amandes de Sicile, à la fois onctueux et croustillant, s'illumine de zestes d'orange, de citron et de pamplemousse. Puis, comme fraîchement cueillis, de petits fruits en trompe-l'œil viennent s'y blottir : citron, orange, mandarine et bergamote. Chacun révèle un cœur double texture, entre praliné fondant et compotée fruitée.

**ILLUSTRATION** LUCILLE CLERC

**DESIGN** PIERRE TACHON (SOINS GRAPHIQUES)

**CABOSSE DE NOËL**

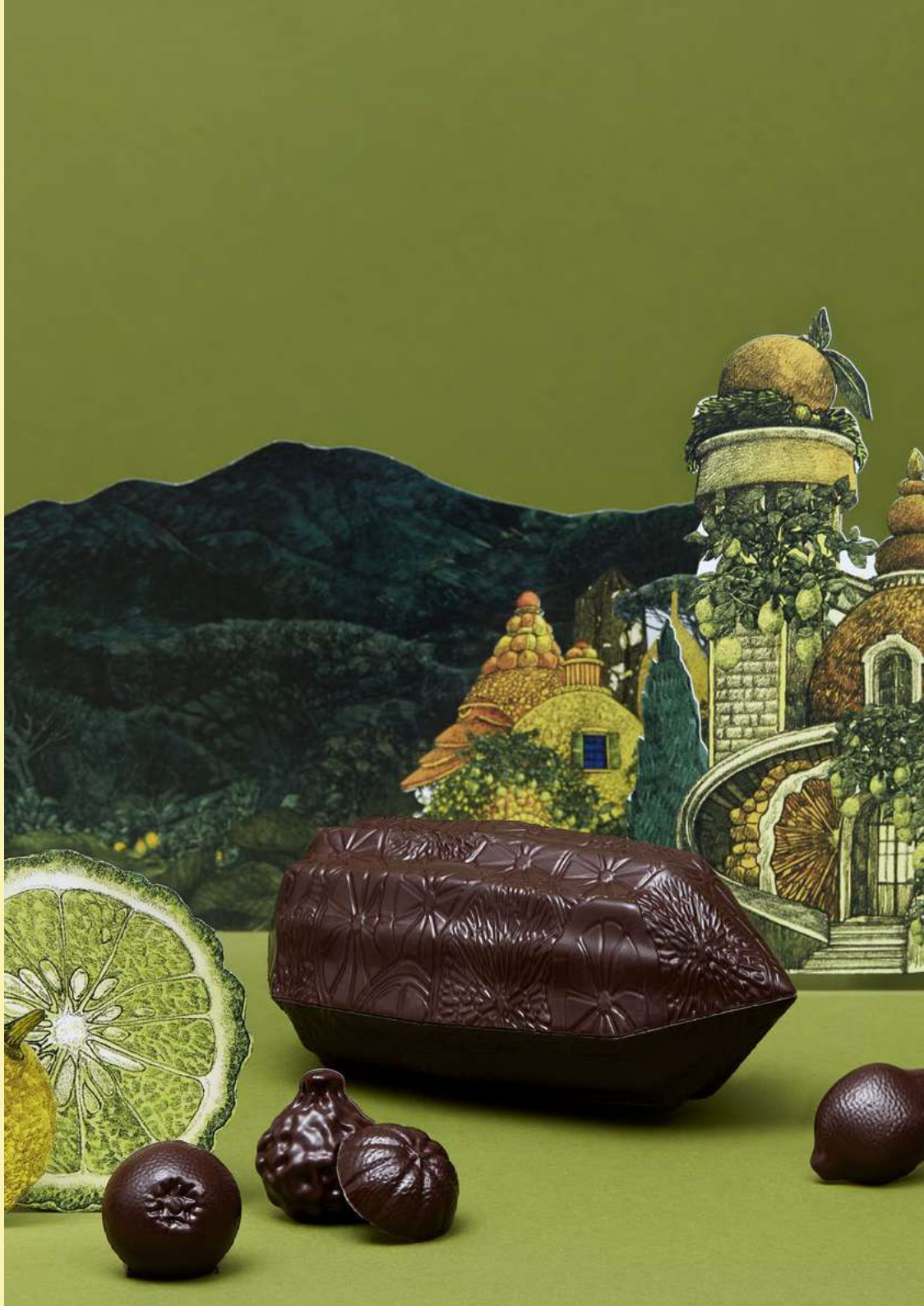
CHOCOLAT NOIR

BAGUE KRAFT PERSONALISABLE

+/- 250G
Contient 8 agrumes en trompe l'œil

—

DLUO : 42 jours



# DIORAMA DE NOËL

Parmi les merveilles de notre petit monde de Noël, l'une d'elles suscite toutes les convoitises : suspendu aux branches d'un arbre magique, le joyau des Jardins de Provence. Un citron tout en chocolat qui révèle, en son cœur, un village miniature délicatement ciselé, foisonnant de détails enchanteurs.

À l'intérieur de ce fruit précieux se cache un praliné aux amandes de Sicile, fondant et délicatement croustillant. Et comme tout jardin merveilleux réserve bien des surprises, il abrite aussi douze agrumes en trompe-l'œil — citrons, oranges, mandarines et bergamotes — à découvrir un à un.

Pièce d'exception de la collection, à la frontière de l'art et de la gourmandise, cette création est de celles qui s'admirent autant qu'elles se dégustent.

**ILLUSTRATION** LUCILLE CLERC
**DESIGN** PIERRE TACHON (SOINS GRAPHIQUES)

## DIORAMA DE NOËL

CHOCOLAT NOIR
CHOCOLAT NOIR ET LAIT

BAGUE KRAFT PERSONALISABLE

Sur demande
Contient 12 agrumes en trompe l'œil

# BONBONNIÈRE DE NOËL

Tout comme l'oranger délicatement sculpté sur son couvercle, la Bonbonnière en chocolat noir Assemblage Signature 75% et en chocolat au lait Madagascar 45% abonde de fruits gourmands. Garnies à la main, les Pépites mandarine, bergamote, citron et olive invitent à croquer la Provence, entre pralinés iconiques, compotées fruitées et caramels subtilement parfumés. À leurs côtés, les mini cabosses praliné vanille révèlent des notes douces et envoûtantes. À partager et à déguster, dans l'esprit convivial du Sud.

**ILLUSTRATION** LUCILLE CLERC

**DESIGN** PIERRE TACHON (SOINS GRAPHIQUES)

## BONBONNIÈRE DE NOËL

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

+/- 490G

—

DLUO : 42 jours

BAGUE KRAFT PERSONALISABLE

# 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.

**SAPIN À MONTER**

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

+/- 440G

—

DLUO : 60 jours

PERSONALISABLE

# LES COFFRETS

## COFFRET AGRUMES

Au pied du cyprès de Noël, la Manufacture dépose non seulement une orange, mais aussi un citron, une mandarine et une bergamote ! Quatre délicieux trompe-l'œil, façonnés et garnis à la main, réunis dans un coffret. Sous leur écorce de chocolat noir Assemblage Signature 75 % se cachent un praliné fondant et croustillant aux amandes de Sicile, ainsi qu'une compotée du fruit qu'ils imitent, doucement mijotée dans une confiserie artisanale en Corse.

Une promenade d'hiver en Méditerranée, où se révèlent un à un l'éclat acidulé du citron, la douceur solaire de l'orange, la délicate amertume de la bergamote et l'équilibre subtil de la mandarine.

**COFFRET AGRUMES**

CHOCOLAT NOIR

FOURREAU & BAGUE · PERSONALISABLE

12 PIÈCES
+/- 110G

—

DLUO : 42 jours

## COFFRET 30 CARRÉS DÉGUSTATION FOURRÉS

Dans ce coffret, les souvenirs méditerranéens du chef Alain Ducasse deviennent de délicats carrés dégustation imaginés par nos artisans chocolatiers.

Le praliné au romarin associe les notes végétales de l'aromate frais, effeuillé en fin de cuisson, à la douceur des noisettes caramélisées. Le caramel infusé au citron dévoile quant à lui des saveurs acidulées, relevées d'une pointe d'amertume. Enfin, le praliné aux amandes de Sicile et aux noisettes de Naples offre une texture merveilleusement lisse et fondante qui libère toute la richesse aromatique des fruits secs. Un délicieux voyage, entre vergers, garrigues et vallons boisés.

## COFFRET 16 PÉPITES AGRUMES

C'est le temps des récoltes. Panier au bras, la Manufacture parcourt les Jardins de Provence à la découverte de leurs plus beaux trésors. Mandarines, citrons, bergamotes et olives lui inspirent ce coffret de seize pépites aux textures contrastées, comme une cueillette gourmande au cœur de la Méditerranée.

Les trois pépites aux agrumes révèlent un cœur de praliné aux amandes de Sicile, à la fois croustillant et fondant, relevé d'une compotée intensément fruitée. Pour la pépite olive, un caramel soyeux à l'huile d'olive, une demi-olive séchée et un praliné aux amandes et à l'olive composent une bouchée singulière, entre douceur, caractère et surprise.

### COFFRET 30 CARRÉS DÉGUSTATION FOURRÉS

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

30 PIÈCES
+/- 150G

—

DLUO : 42 jours

FOURREAU & BAGUE PERSONALISABLE

### COFFRET 16 PÉPITES AGRUMES

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

16 PIÈCES
+/- 165G

—

DLUO : 42 jours

FOURREAU & BAGUE PERSONALISABLE



COLLECTION FIN D'ANNÉE 2026

# COFFRET 2 OURSONS

Sous leur pelage de chocolat noir Assemblage Signature 75 %, nos oursons craquants cachent un cœur doublement réconfortant : une guimauve légère comme un nuage et un praliné aux amandes de Sicile, fondant avec juste ce qu'il faut de croustillant.

La petite fantaisie du chef ? En fin de préparation, une pointe de pâte de fruit au yuzu vient sublimer la guimauve de délicates notes acidulées et florales.

Pour les plus grands amateurs de praliné, l'ourson se décline également dans une version tout pralinée.

# COFFRET 6 SAPINS FOURRÉS

Comme une promenade en forêt, ce coffret dévoile une allée de sapins gourmands, généreusement garnis. Sous leur feuillage de chocolat noir Assemblage Signature 75 % ou chocolat au lait Madagascar 45 % se cache l'un de nos pralinés les plus irrésistibles. Son secret ? Des noisettes de Sicile, caramélisées avec des gousses de vanille entières, puis travaillées en un praliné à la texture fondante, ponctuée d'un léger croustillant.

## COFFRET 2 OURSONS

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

PRALINÉ ET GUIMAUVE YUZU
OU TOUT PRALINÉ

+/- 65G

—

DLUO : 42 jours

FOURREAU & BAGUE PERSONALISABLE

## COFFRET 6 SAPINS FOURRÉS

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

+/- 120G

—

DLUO : 42 jours

FOURREAU & BAGUE PERSONALISABLE



COLLECTION FIN D'ANNÉE 2026

# COFFRET DE NOËL
# 30 PIÈCES

Ganaches origines, ganaches gourmandes et pralinés : de bouchée en bouchée, ce coffret vous emmène fêter Noël en Provence. On y flâne comme sur un marché du Sud, au gré des étals parfumés. Au fil de la promenade, de nouvelles créations viennent s'ajouter aux recettes iconiques.

Origan, fenouil, thym citronné, menthe poivrée… Délicatement effeuillés puis infusés dans nos ganaches gourmandes, ces aromates apportent au chocolat des notes fraîches et végétales.

Olive, agrumes, romarin… Les pralinés se mettent eux aussi à l'heure provençale et révèlent de nouvelles associations de saveurs, tout en gardant leur texture fondante et croustillante.

**COFFRET DE NOËL**

CHOCOLAT NOIR ET LAIT

BAGUE KRAFT PERSONALISABLE

30 PIÈCES
+/- 250G

—

DLUO : 21 jours

# COFFRET
# MACARONS DE NOËL

Pour Noël, la Manufacture dévoile un coffret de macarons en édition limitée, imaginé dans le décor provençal des fêtes. Quatre nouvelles créations rejoignent les incontournables Vanille et Chocolat : six recettes pour apporter aux tables de fête un zeste de gourmandise ensoleillée.

**Agrumes :** une bouchée acidulée alliant une ganache et une marmelade au citron, à la clémentine, au citron vert et au yuzu.

**Citron vert – Basilic :** en son cœur, une marmelade de citron vert sublimée par des feuilles de basilic, pour des notes vives et acidulées.

**Pamplemousse – Vermouth :** au goût frais et subtilement amer du pamplemousse confit au vermouth.

**Plombières :** à la pâte d'orgeat réalisée à partir de purées d'amandes douces et amères, puis émulsionnée au kirsch.

**Trois vanilles** : Élaboré avec la pâte de trois vanilles de la Manufacture de Glace, aux notes puissantes et généreuses.

**Chocolat Grué:** Au praliné de grué de la Manufacture de Chocolat pour un goût intense de cacao.

## COFFRET MACARONS DE NOËL

6 MACARONS
+/- 100G

—

DLC Résiduelle à réception : 80 jours en surgelé
DLUO : 48H après décongélation

Produit congelé – Ne pas recongeler

# LES PETITES ATTENTIONS

## PALET SAPIN AGRUMES

Dans nos Jardins de Provence, les sapins poussent au milieu des vergers. À Noël, ils se parent de fruits d'or, promesse d'un hiver baigné de lumière. Prenant racine sur un palet de chocolat noir Assemblage Signature 75% ou au lait Madagascar 45%, notre sapin vêtu d'agrumes révèle un cœur gourmand aux textures contrastées : un praliné aux amandes de Sicile, à la fois fondant et croustillant, associé à une compotée de mandarines délicatement mijotée par une confiserie artisanale nichée au cœur d'un petit village corse.

## PALET PÈRE NOËL

Lorsque vient l'hiver, notre petit village enchanté se pare d'agrumes. Et le Père Noël se prête lui aussi à cette fantaisie fruitée. Chapeau citron sur la tête, manteau d'oranges sur les épaules, il arrive les bras chargés de cadeaux… et surtout d'une recette à son image, généreuse et gourmande. Sous un chocolat noir Assemblage Signature 75% ou au lait Madagascar 45% se dévoilent un caramel fondant, un praliné aux noisettes de Naples et de croquantes demi-noisettes torréfiées. Un trio de textures résolument festif.

### PALET SAPIN AGRUMES

CHOCOLAT NOIR OU LAIT

+/- 60G

—

DLUO : 42 jours

FOURREAU & BAGUE PERSONALISABLE

### PALET PÈRE NOËL

CHOCOLAT NOIR OU LAIT

+/- 60G

—

DLUO : 42 jours

FOURREAU & BAGUE PERSONALISABLE

# PETIT SAPIN CITRON

Dans notre petit monde de Noël enchanté, les sapins se parent d'un zeste de fantaisie et troquent leurs aiguilles contre des rondelles d'agrumes. Petite pièce à croquer, le Sapin Citron met à l'honneur notre chocolat noir Assemblage Signature 75%. Issu de la rencontre de trois crus d'exception, Pérou, Équateur et Madagascar, il révèle une belle harmonie, ponctuée de légères notes acidulées qui font écho aux fruits habillant sa silhouette.

**PETIT SAPIN CITRON**

CHOCOLAT NOIR OU LAIT

+/- 25G

—

DLUO : 365 jours

# PRALINÉ VANILLE À TARTINER

Non, vous ne rêvez pas : notre célèbre praliné noisette-vanille se glisse désormais dans un généreux pot à tartiner. Dans cette nouvelle interprétation, la vanille vient accompagner la noisette torréfiée de ses notes douces et délicatement parfumées, pour une gourmandise aussi réconfortante qu'irrésistible.

Sa texture légèrement granuleuse, signature des pralinés à l'ancienne de la Manufacture, révèle à chaque cuillère un goût profondément généreux… et surtout, un sérieux goût de reviens-y.

**PRALINÉ VANILLE À TARTINER**

NOISETTE - VANILLE

+/- 250G

—

DLUO : 90 jours

# GALETTE TRADITIONNELLE

Ici, la galette des rois fait la part belle à la tradition. À la fantaisie, elle préfère le savoir-faire et les ingrédients d'exception. Tout commence par une pâte feuilletée inversée, réalisée artisanalement avec une farine bio torréfiée et moulue au Moulin de Versailles, et le bon beurre de la Laiterie Coopérative de Pamplie, en Nouvelle-Aquitaine. Dorée à souhait, elle est aussi croustillante que fondante. Au cœur, la crème de la crème frangipane : généreuse, elle révèle le goût franc et le léger croquant des amandes de Sicile, torréfiées avec leur peau et relevées d'un soupçon de rhum martiniquais. Et, cerise sur la galette, une fève artisanale en céramique se cache dans chaque pièce.

**GALETTE TRADITIONNELLE**

+/- 400G | 6 à 8 parts

—

DLUO : 1 jour

| CRÉATIONS | PRIX HT | PRIX TTC | TVA | GRAMMAGE | DLC RÉSIDUELLE | DIMENSIONS PACKAGING (EN MM) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **CHOCOLAT** | | | | | | |
| **CALENDRIER DE L'AVENT** | 58,77 € | 62,00 € | 5,5% | +/- 260G | 40 JOURS | 474 X 22 X 30 |
| **CABOSSE DE NOËL** | 65,83 € | 79,00 € | 20,0% | +/- 250G | 42 JOURS | 144 X 127 X 232 |
| **DIORAMA DE NOËL** | SUR DEMANDE | | | | | |
| **BONBONNIÈRE DE NOËL** LAIT | 62,50 € | 75,00 € | 20,0% | +/- 490G | 42 JOURS | 428 X 305 X 40 |
| **BONBONNIÈRE DE NOËL** NOIR | 62,50 € | 75,00 € | 20,0% | +/- 490G | 42 JOURS | 428 X 305 X 40 |
| **SAPIN À MONTER** | 58,33 € | 70,00 € | 20,0% | +/- 440G | 60 JOURS | 428 X 305 X 40 |
| **COFFRET AGRUMES** | 29,17 € | 35,00 € | 20,0% | +/- 110G | 42 JOURS | 239*82*23 |
| **COFFRET 30 CARRÉS DÉGUSTATION** | 28,44 € | 30,00 € | 5,5% | +/- 150G | 42 JOURS | 113 X 72 X 35 |
| **COFFRET 16 PÉPITES AGRUMES** | 28,44 € | 30,00 € | 5,5% | +/- 165G | 42 JOURS | 107 X 107 X 23 |
| **COFFRET 2 OURSONS** | 11,67 € | 14,00 € | 20,0% | +/- 65G | 42 JOURS | 104 X 110 X 26 |
| **COFFRET 6 SAPINS FOURRÉS** | 20,83 € | 25,00 € | 20,0% | +/- 120G | 42 JOURS | 176 X 103 X 26 |
| **COFFRET DE NOËL** | 47,39 € | 50,00 € | 5,5% | +/- 250G | 21 JOURS | 235 X 115 X 26 |

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.

| CRÉATIONS | PRIX HT | PRIX TTC | TVA | GRAMMAGE | DLC RÉSIDUELLE | DIMENSIONS PACKAGING (EN MM) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **CHOCOLAT** | | | | | | |
| **PALET SAPIN AGRUMES DE NOËL** | 15,83 € | 19,00 € | 20,0% | +/- 60G | 42 JOURS | 104 X 110 X 26 |
| **PALET PÈRE NOËL** | 15,83 € | 19,00 € | 20,0% | +/- 60G | 42 JOURS | 104 X 110 X 26 |
| **PETIT SAPIN CITRON** LAIT | 4,17 € | 5,00 € | 20,0% | +/- 25G | 365 JOURS | 95 X 135 |
| **PETIT SAPIN CITRON** NOIR | 4,74 € | 5,00 € | 5,5% | +/- 25G | 365 JOURS | 95 X 135 |
| **PRALINÉ VANILLE À TARTINER** | 20,85 € | 22,00 € | 5,5% | +/- 250G | 90 JOURS | 108 X 53 |
| **BISCUIT** | | | | | | |
| **GALETTE TRADITIONNELLE** | 46,45 € | 49,00 € | 5,5% | +/- 400G | 1 JOUR | 230 X 50 X 50 |
| **MACARON** | | | | | | |
| **COFFRET 6 MACARONS** | 18,96 € | 20,00 € | 5,5% | +/- 100G | 180 JOURS (-18C°) | 201 X 57 X 49 |

**LECHOCOLAT-ALAINDUCASSE.COM**

**A votre écoute pour vous guider dans vos choix :**

**Florence LABBE BRUN**
**Tel : 01 40 88 01 56**
**flabbe-brun@flbtob.com**

Les tarifs peuvent varier en fonction des options de personnalisation et des fournitures demandées.
Aucune commande ne sera validée sans le versement de 30% d'acompte à la signature du devis.

# SERVICES DÉDIÉS AUX ENTREPRISES

Parce que chaque projet est unique, nos équipes vous accompagnent dans la création d'une expérience sur mesure, du packaging jusqu'à la recette, en passant par le moule. Voici les différentes formes que peut prendre votre projet personnalisé.

### UN INTERLOCUTEUR DÉDIÉ

Nos équipes vous accompagnent à chaque étape de votre projet, de la sélection de nos créations à leur livraison, en tenant compte de vos envies, de votre budget et de votre calendrier.

### PERSONNALISATION

Fourreau, bague ou carte message : nos créations peuvent être personnalisées aux couleurs de votre entreprise ou de votre événement. Logo, identité graphique, message ou signature viennent ainsi habiller nos coffrets et créer une attention qui vous ressemble.

### FOURREAU & BAGUE

Le fourreau permet de créer un habillage entièrement à votre image. La bague, plus légère, vient entourer l'un de nos coffrets existants. Deux possibilités pour associer l'identité de votre entreprise à celle de nos Manufactures.

### CARTE MESSAGE

Glissée dans votre coffret, elle porte vos mots, votre signature ou l'identité graphique de votre événement. Vous pouvez nous transmettre votre propre carte ou nous en confier la création.

### LIVRAISON & PORTAGE

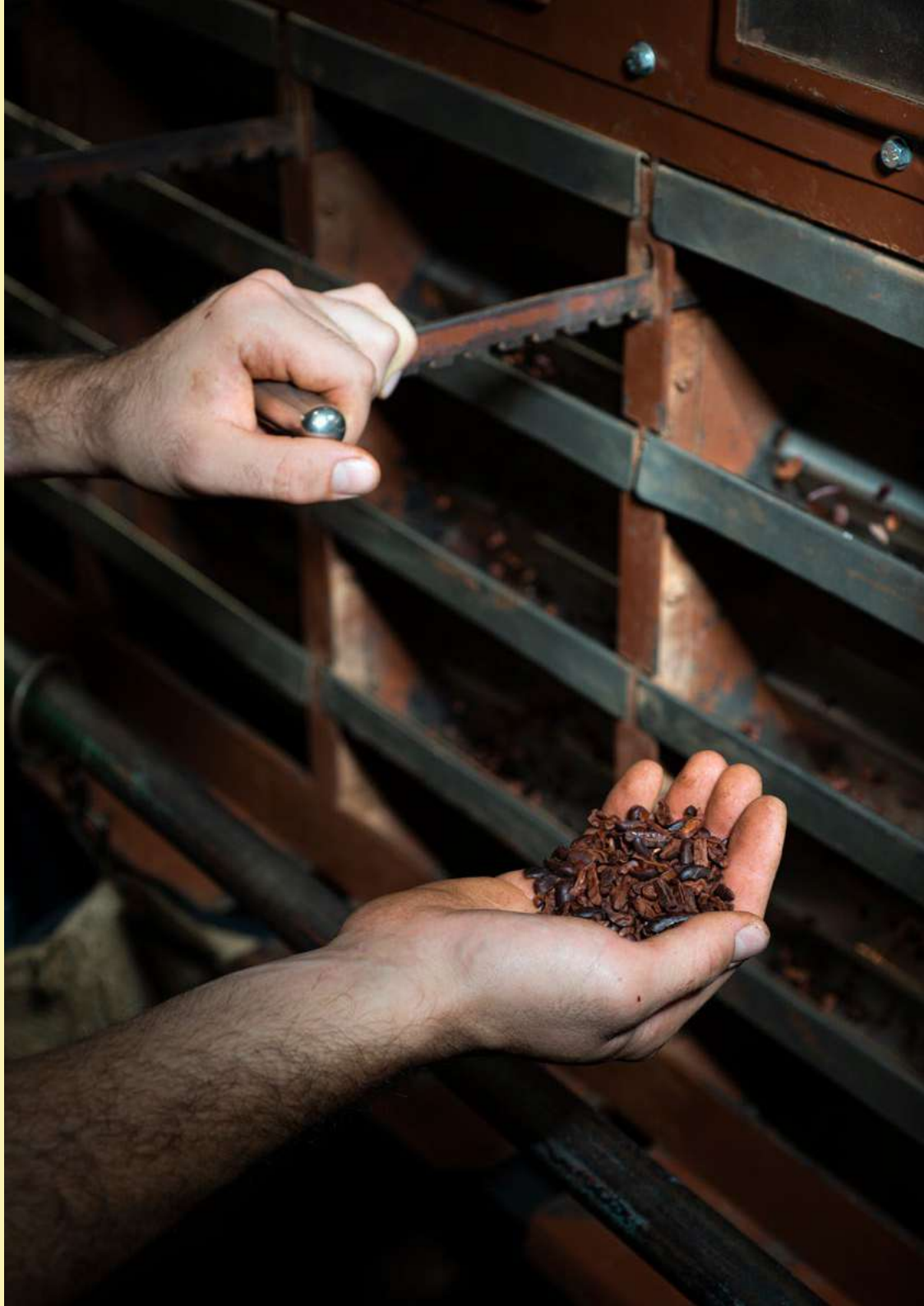
Livraison en un point ou auprès de plusieurs destinataires : nous organisons l'acheminement de vos commandes en France et à l'international, selon les destinations et les spécificités de votre projet.

### ACCOMPAGNEMENT DES CSE

Nous accompagnons les Comités Sociaux et Économiques dans le choix d'attentions destinées à leurs collaborateurs, selon leurs volumes, leur budget et les temps forts de l'année.

### PRÉPARATION DE VOS ATTENTIONS

Pour des cadeaux prêts à être offerts, nous pouvons prendre en charge leur préparation: insertion des cartes messages, mise en sac et préparation pour la livraison.



# LE SUR-MESURE

## POUR ALLER PLUS LOIN

### UNE CRÉATION IMAGINÉE POUR VOUS

Pour un événement, une célébration, un lancement ou une collaboration, les Manufactures Alain Ducasse vous accompagnent dans la création d'un projet entièrement sur mesure.

À partir de votre histoire, de votre identité ou d'une intention, nos équipes imaginent avec vous une création singulière, de sa conception à sa réalisation.

### UNE FORME

Logo, symbole ou dessin original : nous pouvons imaginer une forme exclusive et développer le moule nécessaire à sa fabrication.

### UNE RECETTE

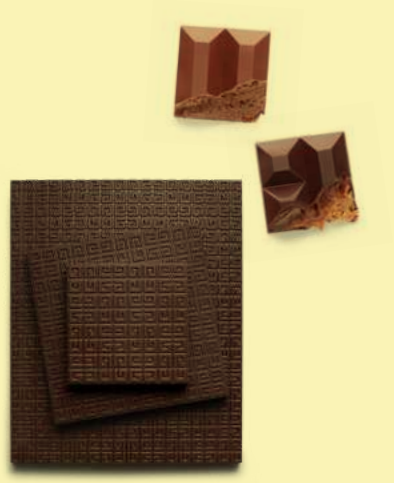
Ganache, praliné, tablette, mendiant… Une recette peut être développée spécialement pour votre projet, autour d'un goût, d'un ingrédient, d'une origine ou d'un univers qui vous est propre.

### UN PROJET DE A À Z

Recette, forme, moule : ces différents savoir-faire peuvent être réunis pour imaginer une création entièrement exclusive, développée avec nos équipes et fabriquée au sein de nos Manufactures.

**Parce qu'une création sur mesure demande du temps, chaque projet fait l'objet d'une étude spécifique.**

Développement, essais, prototypes et fabrication nécessitent d'anticiper sa réalisation. Délais, quantités minimales et budget sont définis selon la nature et la complexité du projet.



# CONSERVATION

## CHOCOLAT

Nos chocolats se conservent idéalement à une température comprise entre 15 °C et 18 °C afin de préserver toutes leurs qualités gustatives et leur aspect visuel. Pour une conservation optimale, nous vous recommandons de les placer dans une cave à vin ou tout équipement permettant de maintenir une température stable, à l'abri des variations de température.

Ils doivent être conservés dans un environnement sec, à l'abri de la lumière directe, de toute source de chaleur et des odeurs susceptibles d'altérer leurs qualités organoleptiques. Il est également recommandé d'éviter toute condensation ou choc thermique pouvant entraîner un blanchiment du chocolat.

La DDM (Date de Durabilité Minimale) indique la période pendant laquelle le produit conserve toutes ses qualités. Passée cette date, le chocolat peut légèrement perdre en saveur et/ou en aspect visuel. La DDM est précisée au dos de chaque emballage ainsi que sur notre site internet et varie selon les produits.

Pour les établissements hôteliers, les chocolats destinés à être déposés en chambre doivent être installés au plus près de l'arrivée du client, dans une chambre dont la température ambiante n'excède pas 20 °C. Les chocolats ne doivent pas être conservés dans un minibar réfrigéré ; seuls les équipements de type cave à vin, maintenant une température comprise entre 15 °C et 18 °C, sont adaptés à leur conservation.

## MACARON

Nos macarons sont livrés surgelés afin de préserver leur texture, leur fraîcheur et leurs qualités gustatives jusqu'à leur dégustation.

### CONSEILS DE DÉCONGÉLATION

Pour apprécier pleinement cette expérience, nous recommandons de laisser les macarons décongeler :

- 45 minutes à température ambiante ;
- 3 h 30 au réfrigérateur (entre 0 °C et +4 °C), boîte fermée.

Une fois décongelés, les macarons doivent être conservés au réfrigérateur entre 0 °C et +4 °C et consommés dans le délai indiqué sur leur emballage. Ils ne doivent en aucun cas être recongelés.

Pour les établissements hôteliers, les macarons destinés à être déposés en chambre doivent être maintenus au réfrigérateur jusqu'à leur mise à disposition et installés au plus tard quatre heures avant l'arrivée du client, dans une chambre climatisée dont la température ambiante n'excède pas 20 °C.

**L'ensemble des collaborations est encadré par des engagements contractuels définissant les conditions de commercialisation, de conservation, de manipulation et de présentation des produits. Ils prévoient également la possibilité, pour Alain Ducasse Manufactures, de procéder à des contrôles afin de s'assurer du respect de ces standards. Ces dispositions ont pour objectif de garantir durablement la qualité des produits, l'expérience client et l'image de la marque.**

# ARTISANAT CONTEMPORAIN

**PLUS DE 10 ANS DE SAVOIR-FAIRE**
**C'est ainsi qu'est née l'aventure de la Manufacture de Chocolat et que nous sommes devenus Chocolatiers-Torréfacteurs en plein cœur de Paris. Nous imaginons des recettes qui exaltent toute la gamme des saveurs du chocolat, sans encombrer le palais d'un excès de gras et de sucre. Nous voulons continuer à produire avec cette exigence, du début à la fin du processus de fabrication, parce que c'est de cette façon que nous considérons le métier de chocolatier.**

**L'INGRÉDIENT**
Les fèves sont sélectionnées pour leur pureté comme pour leur personnalité : une douzaine de provenances, soit autant d'identités et de goûts uniques.

**LE GESTE**
Chaque fève se transforme en chocolat grâce à une maîtrise de chaque étape et à des gestes minutieusement transmis aux équipes. Chaque fève est travaillée selon son caractère : plus ou moins de conchage, cuissons légères ou poussées, très peu d'ajout de beurre de cacao, moins de sucre.

**LE GOÛT**
Avec les Manufactures, l'envie était non pas de proposer un goût universel qui rallierait la grande majorité, mais un goût avec une personnalité, des différences, des aspérités. Notre signature : des goûts francs, des textures riches et variées et des créations généralement 30 % moins sucrées que celles de nos concurrents.

# NOS ENGAGEMENTS

**Notre Maison se distingue par des engagements présents à chaque étape de sa démarche, de la sélection des ingrédients à la fabrication, guidés par l'excellence artisanale et une attention particulière aux enjeux environnementaux et sociaux.**

**LA SÉLÉCTION DES INGRÉDIENTS**
Les fèves sont sélectionnées pour leur pureté, auprès de petits producteurs respectueux de la terre et des saisons. Nos produits ne contiennent aucun additif, ni colorant ou conservateur. Nos matières premières sont, le plus possible, françaises ou européennes.

**DES VALEURS ÉQUITABLES**
Collaborer avec des producteurs qui assurent un cadre de travail juste et équitable pour leurs salariés.

**POUR LA PLANÈTE**
Alain Ducasse Chocolat est très attentif au contrôle et à l'impact de ses activités à chaque étape : fabriqués en France, nos emballages sont composés à 90 % de papiers cartons recyclés et recyclables, issus de forêts européennes.

**UN SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS LABELLISÉ**
Le Chocolat est fabriqué à 100 % dans nos Manufactures, à Paris, labélisé EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant).

# 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 coordonnés 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

EUROPE : livraison sous 2 à 5 jours ouvrés en fonction du pays de destination à compter du jour d'expédition.

Pour les livraisons intervenant au Grand Export à l'international, toute demande spécifique devra être étudiée par les équipes logistique et commerciales du Chocolat Alain Ducasse. La faisabilité, les conditions, les documents douaniers ainsi que les délais et le tarif vous seront communiqués au travers d'un devis.

Les délais de livraisons sont valables à partir du jour d'expédition.

| NOMBRE DE PRODUITS | DÉLAIS D'ENVOI DE FICHIER MULTI-ADRESSE / FOURREAUX / CARTES EN PROVENANCE DU CLIENT |
|---|---|
| 0–500 | 5 jours ouvrés |
| 500 – 1000 | 10 jours ouvrés |
| 1000–5000 | 6 semaines à l'avance |

Concernant les envois multi-adresses, dès signature du devis, aucune modification d'adresse ne pourra être prise en compte. Le client s'engage à fournir le fichier multi-adresse sous les délais ci-dessous :

Ces délais sont valables également pour tout client qui souhaite fournir ces propres éléments de personnalisation (cartes, fourreaux, etc.). Le délai de livraison des commandes multi-adresses varie entre 24 et 72h jours ouvrés.

Cabosse & Associés expédiera les commandes pour répondre au mieux à la date de livraison convenue avec le client. Toutefois, Cabosse & Associés ne peut garantir l'ensemble des livraisons multi-adresses pour un jour unique.

Le fichier multi-adresses devra contenir les informations suivantes :

- Destinataire
- Adresse valide et à jour (digicode, code de la porte, étage)
- Code postal réel, pas de boite postale, ni de Cedex
- Numéro de téléphone et adresse mail du destinataire pour procéder à la livraison de façon ecace

La mise en forme du fichier ne pourra être modifiée par le client, sous peine d'engendrer des erreurs de traitement.

Pendant les périodes de forte affluence (Pâques, Période de fin d'année 01/11 au 31/01), les délais de livraison peuvent être rallongés.

La date de livraison proposée intervient :

- Hors cas de force majeure
- Hors cas de grève des transporteurs
- Hors conditions météorologiques difficiles (inondations, chutes de neige, tempête, fortes chaleurs)
- À condition que l'adresse de livraison soit précise, exacte et complète (code de la porte, étage, digicode, numéro de téléphone.)

Le service client du Chocolat Alain Ducasse prendra contact avec le client pour organiser selon le souhait du client une nouvelle commande aux frais du client, incluant les frais de port et prix du produit.

Aucun remboursement du produit et des frais de ports ne sera possible en 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.

## PERSONNALISATION DE LA COMMANDE

Toute demande de personnalisation peut entraîner des frais supplémentaires.

La création de moules, le développement de recettes spécifiques et, plus généralement, toute demande de fabrication sur mesure font l'objet d'un devis préalable.

### CARTES PERSONNALISÉES

**– Carte fournie par le client**
La carte est conçue, imprimée et transmise par le client : 1 € HT par carte non nominative et 1,20 € HT par carte nominative.

**– Carte créée avec le client et notre imprimeur**
La carte est développée avec le client, puis imprimée par le prestataire de Cabosse & Associés : 1,20 € HT par carte non nominative et 2,05 € HT par carte nominative.

**– Carte Manufacture**
Le client choisit une carte parmi les modèles proposés par la Manufacture : 1,10 € HT par carte non nominative et 1,80 € HT par carte nominative.

Pour toute commande comportant des cartes nominatives, le client doit transmettre à Cabosse & Associés, dans les délais communiqués, un fichier complet et conforme précisant l'identité de chaque destinataire ainsi que le message correspondant.

Si les cartes ne sont pas classées dans l'ordre du fichier multi-adresses, Cabosse & Associés se réserve le droit de facturer un supplément de 0,80 € HT par carte.

### FOURREAUX PERSONNALISÉS

Le tarif d'un fourreau personnalisé est fixé à 3,60 € HT par unité pour une impression standard, sans effet d'impression spécifique.

Toute demande de finition ou d'effet d'impression spécifique, notamment une dorure, un gaufrage, un embossage, un débossage, un vernis sélectif ou l'utilisation d'un papier particulier, fait l'objet d'un devis préalable.

## 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 fraicheur 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'agira de conditions distinctes.

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