L'OFFRE ENTREPRISES & CSE

A VOTRE ECOUTE :

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

NOUS TORRÉFIONS ET FABRIQUONS NOTRE CHOCOLAT, NOUS NE L'ACHETONS PAS.

LE CHOCOLAT
ALAIN DUCASSE
MANUFACTURES À PARIS

DANS LE MONDE DU CHOCOLAT, IL Y A LES "TORRÉFACTEURS" ET LES "FONDEURS".

Comme un cuisinier fait ses sauces, un boulanger fait son pain, un chocolatier fait son chocolat.

Faire son chocolat ne veut pas dire acheter son chocolat pour le fondre et le transformer. Cela veut dire torréfier, concasser, broyer, concher la fève de cacao pour la transformer en chocolat.

AUX MANUFACTURES ALAIN DUCASSE, NOUS SOMMES TORRÉFACTEURS DE CHOCOLAT.

Depuis plus de 10 ans, nous sommes les seuls à torréfier à grande échelle 100 % de notre chocolat en plein cœur de Paris.

Toutes nos recettes de bonbons sont créées et manufacturées à partir de notre production de chocolat.

De la même façon, nous cuisinons à partir de fruits secs pour faire nos pralinés et de fruits frais pour faire nos ganaches.

NOUS N'ACHETONS PAS NOTRE CHOCOLAT NOUS LE PRODUISONS.

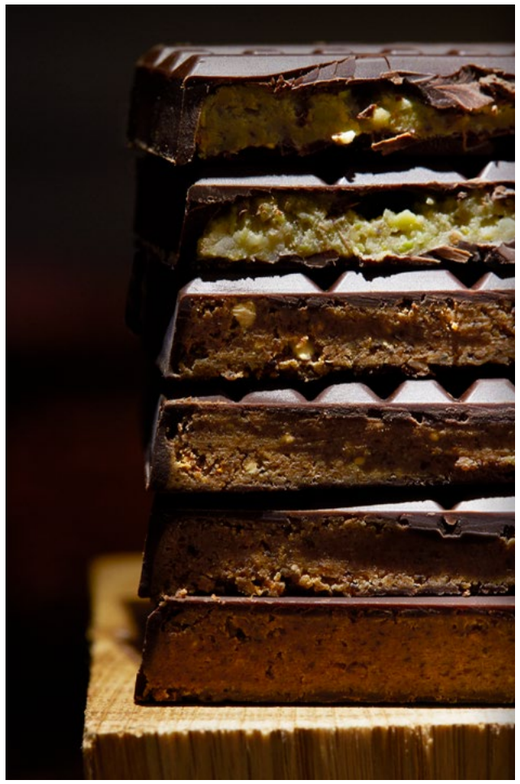
C'est le choix de l'artisanat contemporain dans le respect de la tradition. Dans le respect des métiers manuels.

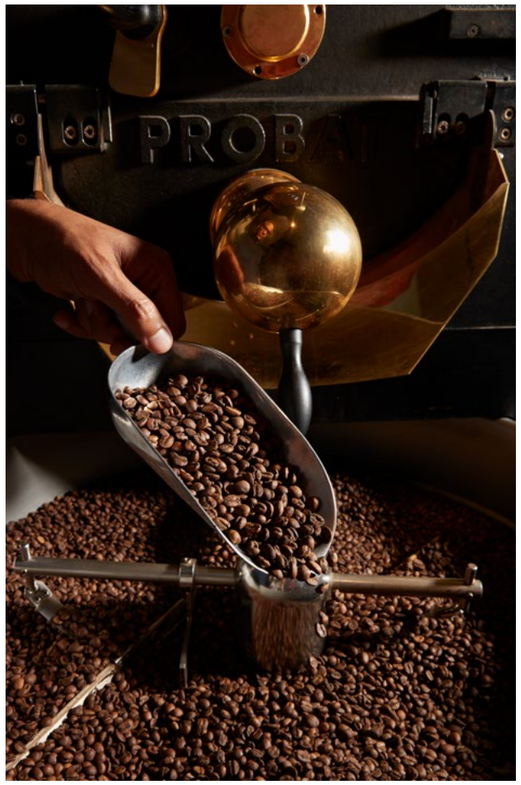
C'est pour cela que nous nous appelons "Manufactures". Pour le fait main. Du début à la fin. C'est aujourd'hui une posture devenue militante. Parce que l'usage du mot chocolatier n'est malheureusement pas réservé à celui qui fait son chocolat, comme un boulanger fait son pain.

C'est notre engagement pour proposer à nos clients un chocolat unique, au goût juste et mémorable.

"L'ingrédient, le geste, le goût'

Alain Ducasse





LES MANUFACTURES

LA MANUFACTURE DE CHOCOLAT VOIT LE JOUR EN 2013, ELLE POSE LES PRINCIPES FONDATEURS D'UNE GRANDE AVENTURE : L'INGRÉDIENT, LE GESTE, LE GOÛT.

Durant ces années, 3 nouvelles Manufactures ont également vu le jour, avec pour chacune un savoir-faire : Café, Glace & Biscuit. Elles sont l'œuvre d'Alain Ducasse, le reflet de sa quête du goût juste et authentique, associé à sa vision de cuisinier. Réalisés à partir d'ingrédients bruts, afin de maîtriser l'ensemble du process de fabrication, tous les produits issus de nos Manufactures sont fabriqués artisanalement par nos chefs et leurs équipes, à Paris. Ils sont tous manufacturés et cuisinés dans un seul et unique but : créer une émotion inédite et sincère.

Photos extraites du livre 'L'Art des Manufactures'
Édition Assouline © Laziz Hamani

L'INGRÉDIENT

Les fèves sont sélectionnées pour leur pureté comme pour leur personnalité : une quinzaine de provenances, soit autant d'identités et de goûts uniques. L'origine est clé dans la découverte du Chocolat Alain Ducasse.

LE GESTE

Depuis 10 ans, notre philosophie reste identique, 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

Des goûts francs, des textures riches et variées, des recettes à la grande personnalité qui créent des souvenirs étonnants et toujours savoureux. Puissant, rond, vif, végétal, torréfié, fruité, délicat, floral, épicé, doux, suave, généreux, fondant, craquant... Une multitude de saveurs pour démultiplier les plaisirs.

Photo extraite du livre 'L'Art des Manufactures'
Édition Assouline © Laziz Hamani

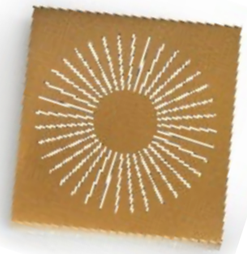
NOS SERVICES SUR MESURE

CADEAUX D'AFFAIRES

Les équipes du Chocolat Alain Ducasse vous accompagnent dans tous vos projets chocolatés. Un contact privilégié vous est dédié afin de vous proposer une offre adaptée à vos besoins et à votre budget.

COMITÉS D'ENTREPRISES

Notre offre dédiée aux comités d'entreprises permet à l'ensemble de vos collaborateurs de bénéficier de conditions préférentielles tout au long de l'année. Commandes groupées, expo-vente dans vos locaux… Contactez notre équipe commerciale pour en savoir plus sur vos avantages.



PERSONNALISATION DE VOS CADEAUX

FOURREAU PERSONNALISÉ

Habillez nos coffrets selon vos envies ! Créez un fourreau intégral à votre image avec vos couleurs, votre logo et le message de votre choix.

Sur demande – Tarif selon la taille du coffret sélectionné.
Délai : 1 à 3 semaines selon la période d'activité à compter de la validation de votre commande (signature du Bon à Tirer).

BAGUE PERSONNALISÉE

Ajoutez votre identité à nos coffrets ! Créez une bague personnalisée à votre image avec vos couleurs, votre logo et le message de votre choix.

Largeur de 11cm – Tarif sur mesure à définir (selon volume de commande).
Délai : 1 à 3 semaines selon la période d'activité à compter de la validation de votre commande (signature du Bon à Tirer).

CARTE MESSAGE

Nous imprimons votre message personnalisé.
Format rectangulaire 10x15cm – Tarif sur mesure à définir (selon volume de commande).

Délai : 1 à 3 semaines selon la période d'activité à compter de la validation de votre commande (signature du Bon à Tirer).

LA LIVRAISON

Livraison en 1 point offerte en France métropolitaine, Corse et Monaco à partir de 250€ HT de commande.
Livraison par coursier à Paris et proche banlieue (à définir selon le poids de votre commande et situation géographique).
Livraison en France métropolitaine, Corse et Monaco (à définir selon le poids de votre commande). Retrait offert dans nos boutiques et corners parisiens.
Livraison multi-adresses en France budget à partir de 14€ HT par adresse.
Livraison à l'international : devis sur mesure, livraison en un point possible.

CONSERVATION

Nos chocolats doivent être conservés à une température comprise entre 15 et 18°C et à l'abri de l'humidité afin de préserver toutes leurs qualités gustatives.

Photo extraite du livre 'L'Art des Manufactures'
Édition Assouline © Laziz Hamani

Photo extraite du livre 'L'Art des Manufactures'
Édition Assouline © Laziz Hamani

NOS ENGAGEMENTS

LA SÉLÉCTION DES INGRÉDIENTS

Chaque origine répond à un cahier des charges précis : les fèves sont issues de petites fermes engagées et équitables, elles sont cultivées dans un environnement durable et respectueux de la biodiversité, dans le respect des variétés indigènes et ancestrales du cacao.

Travaillant au plus proche du produit brut, nos recettes ne contiennent aucun additif, ni colorant ou conservateur.

UN SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS

Le Chocolat Alain Ducasse détient le label “Entreprise du Patrimoine Vivant” (EPV) délivré par l’Etat, ce label a pour objectif de récompenser des petites et moyennes entreprises emblématiques de l’excellence artisanale. Il permet de souligner la haute valeur ajoutée d’une fabrication “made in France”.

DES VALEURS ÉQUITABLES

Collaborer avec des producteurs qui assurent un cadre de travail juste et équitable pour leurs salariés. En 2022, l’index d’égalité professionnelle Hommes/Femmes était de 87/100.

POUR LA PLANÈTE

Le Chocolat Alain Ducasse 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. Nous valorisons également nos déchets organiques : la peau de cacao est par exemple redistribuée aux agriculteurs ou encore à la mairie de Paris afin de servir d’engrais naturel. Des produits factices en résine et fabriqués en France sont exposés en vitrine afin d’éviter le gaspillage.

COLLECTION PERMANENTE

COFFRETS

Des Pépites aux Ganaches Origines, des Bouchées Doubles
aux pralinés à l'ancienne, piochez avec gourmandise dans nos coffrets !
Pour chaque recette, différents parfums et textures s'offrent au gourmet.
Des créations traditionnelles aux alliances les plus surprenantes,
nos chocolats ont tous en commun une production artisanale à partir
d'ingrédients sélectionnés avec rigueur et au goût maîtrisé. En chocolat
noir ou au lait, nos bonbons sont l'aboutissement
de nombreuses expériences, de dégustations, de tentatives, de mariages,
de mélanges, pour parvenir à l'alliance parfaite entre des saveurs,
des textures, des nuances.

COFFRETS DE PÉPITES

Création iconique du Chocolat Alain Ducasse, les Pépites explorent des recettes de praliné sous un format idéal de dégustation. Sous ces lignes ciselées et épurées qui rappellent les briques qui forment la Manufacture, de délicieux pralinés ne demandent qu'à être dégustés.

COFFRET 16 PIÈCES

Assortiment de bouchées gourmandes praliné noisette à l'ancienne, noir et lait, une pointe de caramel et des noisettes concassées.

CHOCOLAT NOIR 75% OU LAIT 45%
+/- 150g **| 31,28€ HT | 33€ TTC**
CHOCOLAT NOIR 75% ET LAIT 45%
+/- 150g **| 31,28€ HT | 33€ TTC**

DLUO : 6 semaines

COFFRET 36 PIÈCES

CHOCOLAT NOIR 75% ET LAIT 45%
+/- 335g **| 65,40€ HT | 69€ TTC**

DLUO : 6 semaines

COFFRETS DE CHOCOLAT

Ganaches Origines, Gourmandes et pralinés à l'ancienne, les coffrets découverte contiennent l'ensemble des recettes de nos artisans chocolatiers. Cet éventail de saveurs et de textures fera le bonheur des gourmets curieux, indécis ou en quête de variété.

COFFRET DÉCOUVERTE

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

COFFRET 12 PIÈCES
+/- 100g **| 18,01€ HT | 19€ TTC**

COFFRET 21 PIÈCES
+/- 170g **| 33,18€ HT | 35€ TTC**

COFFRET 30 PIÈCES
+/- 250g **| 47,39€ HT | 50€ TTC**

COFFRET 45 PIÈCES
+/- 380g **| 71,09€ HT | 75€ TTC**

COFFRET 90 PIÈCES
+/- 760g **| 137,44€ HT | 145€ TTC**

DLUO : 2 à 3 semaines

COFFRET GANACHES ORIGINES

Assortiment de ganaches pure origine : Thaïlande, Madagascar, Venezuela, Trinitéet Pérou.

COFFRET DE 30 PIÈCES
+/- 250g **| 47,39€ HT | 50€ TTC**

DLUO : 3 semaines

COFFRET GANACHES GOURMANDES

Élaborées à base de fruits frais ou d'épices, les Ganaches Gourmandes offrent des alliances originales et créatives : vanille, pruneaux, menthe, framboise, citron vert, cassis, passion-coco, thé citron, café, tonka, caramel.

COFFRET DE 21 PIÈCES
+/- 170g **| 33,18€ HT | 35€ TTC**

DLUO : 2 à 3 semaines

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 et noisettes...

COFFRET DE 27 PIÈCES
Décliné en trois versions : mixte noir & lait, chocolat noir, chocolat au lait
+/- 240g **| 46,45€ HT | 49€ TTC**

COFFRET DE 39 PIÈCES
+/- 345g **| 65,40€ HT | 69€ TTC**

DLUO : 6 semaines

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 (passion-coco, praliné noisette, pâte d'amande pistache et ganache madagascar, praliné caramel).

COFFRET DE 4 PIÈCES
+/- 85g **| 17,06€ HT | 18€ TTC**

DLUO : 3 semaines

INCONTOURNABLES

Assortiments de friandises (fruits confits, roc’ et dragées) rassemblées dans un coffret pour encore plus de gourmandise.

PETIT COFFRET

Roc' lait, oranges confites, dragées noisettes noir.

+/- 190g **| 35,07€ HT | 37€ TTC**

DLUO : 4 semaines

GRAND COFFRET

Roc' noir et lait, oranges confites, dragées noisettes noir, dragées amandes noir.

+/- 365g **| 59,72€ HT | 63€ TTC**

DLUO : 4 semaines

CARRÉS DÉGUSTATION

Nos coffrets carrés dégustation vous invitent à découvrir plusieurs origines de la Manufacture. Des petits carrés aux formes biseautées signature pour explorer les saveurs et la finesse de nos terroirs. À savourer seul, accompagné d'un café, ou à déguster à l'aveugle entre initiés.

COFFRET 30 PIÈCES – 3 ORIGINES

Equateur 85%, Congo 75%, Pérou 75%

150g | **24,64€ HT | 26€ TTC**

COFFRET 50 PIÈCES – 5 ORIGINES

Equateur 85%, Congo 75%, Thaïlande 75%, Pérou 75%, Togo 60%

250g | **34,12€ HT | 36€ TTC**

DLUO : 8 à 12mois

*La liste des tablettes peut varier d'une origine à l'autre en fonction des disponibilités.

PETITS COFFRETS EXCLUSIFS OFFRE ENTREPRISE

Des coffrets exclusifs, spécialement conçus pour offrir à vos clients ou collaborateurs une expérience au goût juste et mémorable.

1

COFFRET 4 CHOCOLATS

Praliné amande chocolat au lait, praliné noisette chocolat noir, ganache vanille chocolat noir, ganache citron vert chocolat noir.

+/- 35g **| 9,48€ HT | 10€ TTC**

DLUO : 2 à 3 semaines

2

DUO DE MINI TABLETTES

Un format idéal en cadeau pour faire découvrir deux origines de cacao signature de la Manufacture Alain Ducasse.

20g **| 5€ HT | 6€ TTC**

DLUO : 8 à 12 mois

TABLETTES

Notre collection de tablettes de chocolat propose une cinquantaine de créations, révélant ainsi la richesse des origines de nos fèves et des recettes imaginées par notre chocolatier torréfacteur de cacao. Les tablettes de chocolat Crs d'exception mettent à l'honneur la provenance de la fève et le goût singulier lié au terroir dont elle est issue.

Les tablettes Signatures expriment les goûts emblématiques de la Manufacture, à travers des recettes anciennes et parfois brutes. Les tablettes Mendiant revisitent les recettes à base de fruits secs et/ou confits. Les tablettes de chocolat Fourrée généreuses, sont un pur appel à la gourmandise !

TABLETTE SIGNATURE

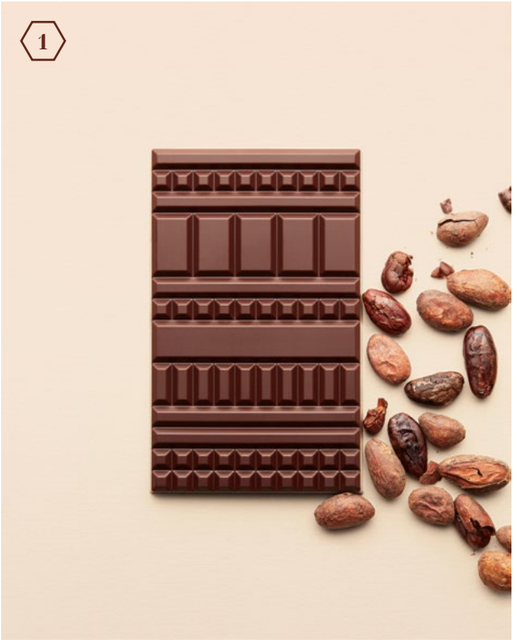
Les tablettes signatures sont les incontournables de la Manufacture. Au chocolat noir ou au lait, elles révèlent la typicité des terroirs explorés grâce à des fèves rigoureusement sélectionnées et assemblées par nos artisans.

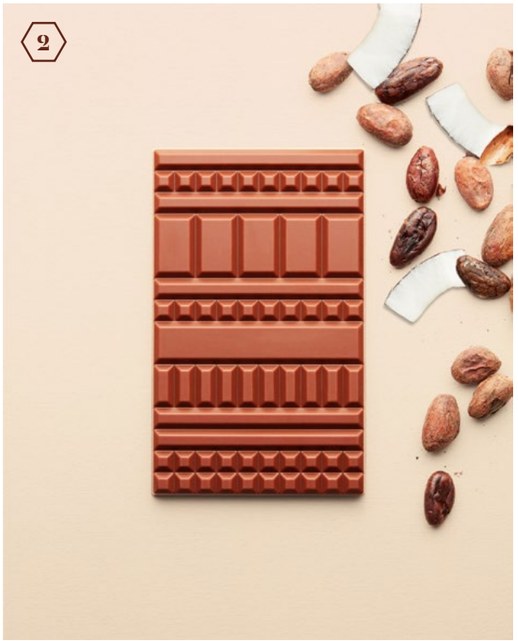
1

TABLETTE VEGAN

Découvrez la première recette vegan de la Manufacture, 100% végétale, elle est tout aussi gourmande !

2





CHOCOLAT NOIR

L'Assemblage 75%
La Non conchée 75%
L'Extra-noire pur cacao
La Sans sucre 85%

75g **| 10,43€ HT | 11€ TTC**

DLUO : 18 mois

CHOCOLAT AU LAIT

La Non conchée 45%

75g **| 10,43€ HT | 11€ TTC**

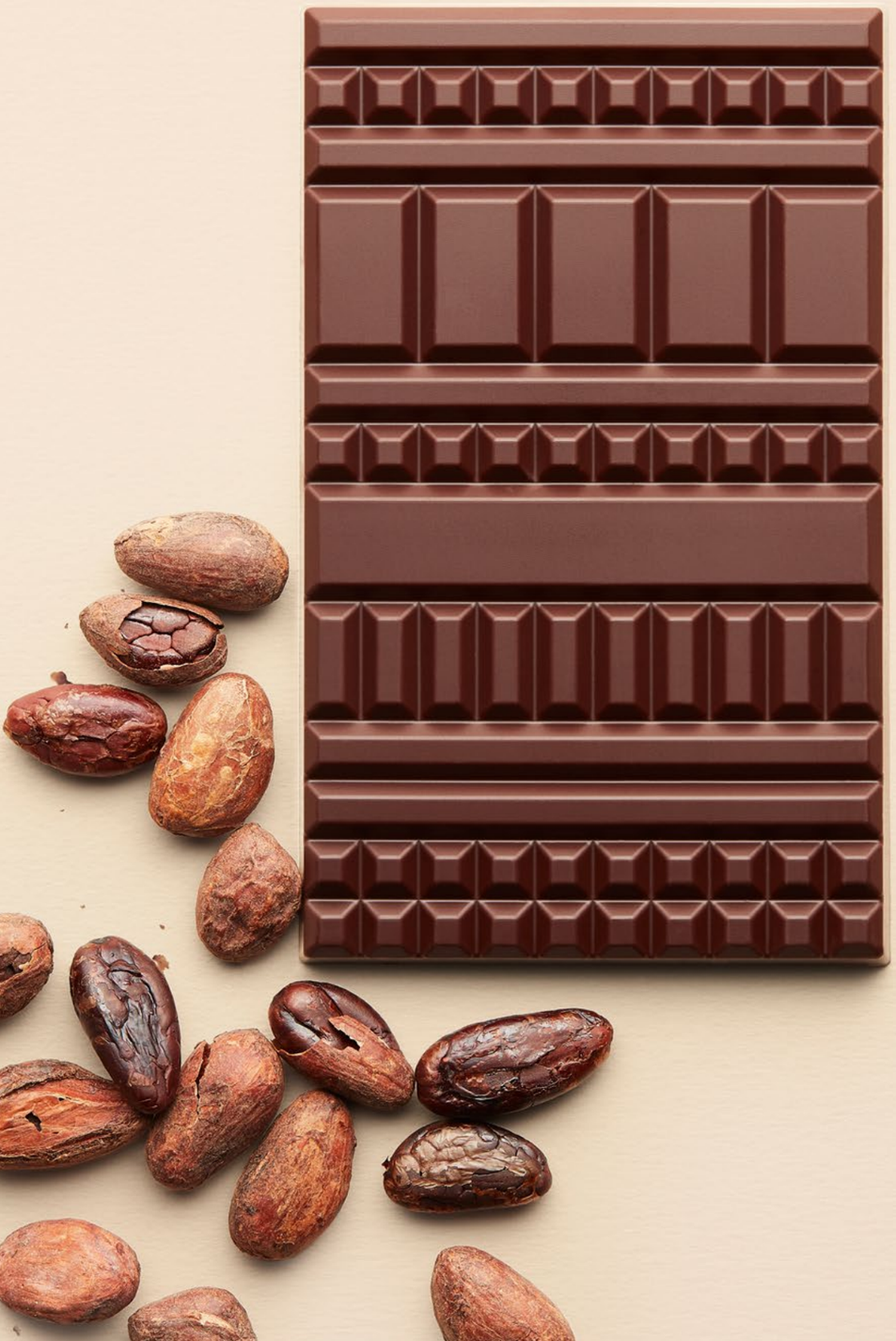
DLUO : 18 mois

CHOCOLAT AU LAIT VEGAN 45%

Lait de coco

75g **| 8,33€ HT | 10€ TTC**

DLUO : 18 mois



TABLETTE CRU D'EXCEPTION

Les tablettes de chocolat cru d'exception explorent la pureté et la diversité des origines en mettant en avant des terroirs uniques.

CHOCOLAT NOIR

Equateur National Arriba 85%
Madagascar Mivoatra 85%
Pérou Chuncho 75%
Madagascar Criollo & Trinitario 75%
Venezuela Chuao 75%
Philippines Trinitario 75%
Thaïlande 75%
Congo 75%

75g **| 11,37€ HT | 12€ TTC**

DLUO : 18 mois

CHOCOLAT AU LAIT

Togo Forastero & Amelonado 60%
Madagascar Trinitario 55%
Madagascar Trinitario 45%
Pérou Trinitario 45%
Madagascar Trinitario 35%

75g **| 8,33€ HT | 10€ TTC**

DLUO : 18 mois

TABLETTE MENDIANT

Amandes, noisettes, pistaches caramélisées, nougatine ou encore fruits confits, les tablettes Mendiant de la Manufacture apportent une touche de croquant exquise et régressive.

CHOCOLAT NOIR 75%

Amandes caramélisées
Noisettes caramélisées
Amandes Oranges confites & figues
Nougatine & fleur de sel

+/- 110g **| 13,27€ HT | 14€ TTC**

DLUO : 4 à 8 semaines

Pistaches sablées

+/- 110g **| 14,22€ HT | 15€ TTC**

DLUO : 4 à 8 semaines

CHOCOLAT AU LAIT 45%

Amandes caramélisées
Noisettes caramélisées
Amandes Oranges confites & figues

+/- 110g **| 11,67€ HT | 14€ TTC**

DLUO : 4 à 8 semaines

Pistaches sablées

+/- 110g **| 12,50€ HT | 15€ TTC**

DLUO : 4 à 8 semaines

TABLETTE FOURRÉE

Le chocolat est d'abord coulé finement. L'intérieur est ensuite déposé délicatement, puis recouvert d'une couche de chocolat fondu. Le résultat est une tablette gourmande, au cœur garni de praliné à l'ancienne, pâte d'amande ou ganache.

CHOCOLAT NOIR 75%

Praliné noisette & fleur de sel
Praliné coco

+/- 110g **| 12,50€ HT | 15€ TTC**

DLUO : 3 à 6 semaines

Pâte d'amandes pistaches
Praliné pistache

+/- 110g **| 13,33€ HT | 16€ TTC**

DLUO : 3 à 6 semaines

CHOCOLAT AU LAIT 45%

Praliné noisette & fleur de sel
Caramel onctueux

+/- 110g **| 12,50€ HT | 15€ TTC**

DLUO : 3 à 6 semaines

CRÉATIONS ÉLYSÉE

Pour l'Elysée nous avons développé avec la complicité
de Pierre Tachon des créations aux airs républicains.
Sa vente participe au financement des travaux de rénovation
de l'Élysée, 300 ans après sa construction, et contribue
à préserver le patrimoine culturel et historique.

TABLETTE ÉLYSÉE

Amandes, noix, fruits confits de Soveria (Haute-Corse) et autres fruits secs français habillent l'envers de ces tablettes, en chocolat noir.

CHOCOLAT NOIR 75%
+/- 110g | **17,06 € HT | 18 € TTC**

DLUO : 4 à 8 semaines

PETIT HEXA-FRANÇAIS

Notre Petit Hexa-Français renferme un généreux praliné aux noisettes françaises.

CHOCOLAT NOIR 75% OU LAIT 45%
+/- 85g **| 15,83€ HT | 19€ TTC**

DLUO : 6 semaines

GRAND HEXA-FRANÇAIS

Garni de fruits secs et confits français.

CHOCOLAT NOIR 75% OU LAIT 45%
+/- 85g | **32,50€ HT | 39€ TTC**

DLUO : 8 semaines

PETIT-COQ

Un véritable clin d'œil au célèbre emblème français, le Petit Coq est plein de douceur grâce au fondant mélange d'un praliné noisette et amandes de France, en chocolat noir ou lait.

CHOCOLAT NOIR 75%
+/- 25g | **6,64€ HT | 7€ TTC**

CHOCOLAT AU LAIT 45%
+/- 25g | **5,83€ HT | 7€ TTC**

DLUO : 2 mois

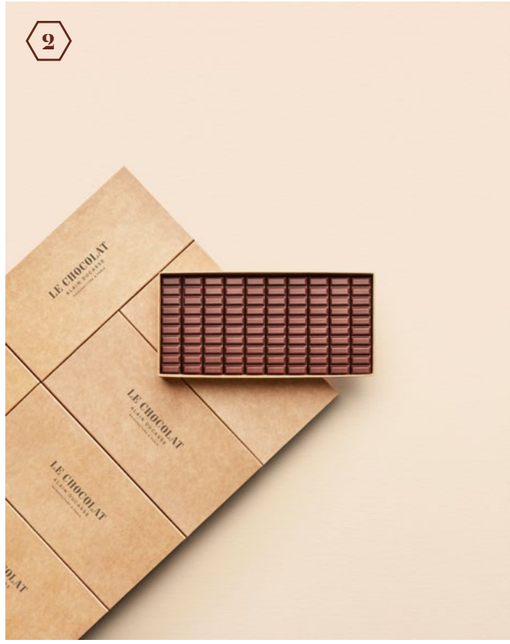
PETIT DÉJEUNER & GOÛTER

La Manufacture fabrique des chocolats et bien plus encore ! Outre les incontournables bonbons et tablettes de chocolat, nos artisans chocolatiers diversifient leur talent en élaborant des recettes gourmandes, aux textures craquantes ou fondantes, qui se savourent avec plaisir. A partager en fin de repas ou autour d'une tasse de thé, ces gourmandises se déclinent en chocolat noir ou au lait.

PÂTE À TARTINER

Plébiscité pour sa texture singulière, légèrement granuleuse et ultra-gourmande, le praliné à l'ancienne de la Manufacture se décline en pâte à tartiner.

1



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…

2

PRALINÉ AMANDE & NOISETTE

Pot de 250g | **18,96€ HT | 20€ TTC**

DLUO : 2 à 3 mois

CHOCOLAT NOIR PRALINÉ 75%

+/- 240g | **24,17€ HT | 29€ TTC**

DLUO : 8 à 12 mois

CHOCOLAT AU LAIT 45%

+/- 240g | **24,17€ HT | 29€ TTC**

DLUO : 8 à 12 mois

BARRE À CROQUER

Des proportions généreuses, une géométrie devenue signature de la Manufacture de Chocolat, des recettes savoureuses, 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…

CHOCOLAT NOIR 75%

Praliné amande et noisette, éclats de pistaches, raisins secs et écorces d'oranges confites.
Praliné amande sésame noir, riz soufflé.

60g | **9,17€ HT | 11€ TTC**

DLUO : 2 à 3 mois

CHOCOLAT AU LAIT 45%

Praliné amande, pétales de maïs et ganache caramel

60g | **9,17€ HT | 11€ TTC**

DLUO : 4 à 6 semaines

PISTOLES DE CHOCOLAT

Toute l'intensité du chocolat Alain Ducasse à découvrir avec ces pistoles en chocolat noir à 75 % de cacao. Élaborées par nos artisans chocolatiers torréfacteurs à partir de la fève de cacao, elles offrent un parfait équilibre entre puissance et finesse, révélant la richesse aromatique des fèves d'Équateur, de Madagascar et du Pérou.

1

CHOCOLAT RÂPÉ

Une boisson envoûtante et réconfortante, à préparer pour le petit déjeuner ou le goûter.

2

PISTOLES DE CHOCOLAT

Chocolat noir 75 %

+/- 250 g **| 25,59 € HT | 27 € TTC**

DLUO : 6 mois

CHOCOLAT RÂPÉ

Chocolat noir 75 %

+/- 250 g **| 25,36 € HT | 27 € TTC**

DLUO : 6 mois

PETITS PLAISIRS

Partager de délicieuses pauses gourmandes
grâce à nos petits plaisirs, rocs, fruits confits,
dragées amande. De quoi satisfaire les palets de chacun.

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.

CHOCOLAT NOIR 75%

Oranges
Gingembres
Duo d'agrumes

150g **| 24,64€ HT | 26€ TTC**
250g **| 34,12€ HT | 36€ TTC**

DLUO : 3 à 4 semaines

DRAGÉES

Les Dragées perpétuent la recette traditionnelle
des fruits secs caramélisés enrobés de chocolat.
Elles se déclinent en chocolat noir : amande ou noisette.

1

**CHOCOLAT NOIR 75%
OU LAIT 45%**

Amande
Noisette

150g **| 23,70€ HT | 25€ TTC**
250g **| 34,12€ HT | 36€ TTC**

DLUO : 2 à 3 mois

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 !

2

**CHOCOLAT NOIR 75%
OU LAIT 45%**

100g **| 17,06€ HT | 18€ TTC**
200g **| 31,28€ HT| 33€ TTC**

DLUO : 3 à 5 semaines

CABOSSE OR PRALINÉ

Véritable objet d'art, l'emplacement de la feuille d'or est unique pour chacune ! Il vous sera difficile de la briser. Et pourtant, sous sa coque de chocolat se cache une généreuse couche de praliné au grué de cacao.

CABOSSE OR PRALINÉ

Praliné grué de cacao

CHOCOLAT NOIR 75 %
+/- 250 g **| 50 € HT | 60 € TTC**

DLUO : 42 jours

BLOC DE CHOCOLAT

En tablettes géantes, le chocolat noir Alain Ducasse prend une dimension ludique et pratique à la fois. Elles font d'exceptionnels cadeaux et une ressource unique en cuisine.

BLOC

CHOCOLAT NOIR 75%
1 kg | **75,83€ HT | 80€ TTC**

CHOCOLAT LAIT 45%
1kg | **66,67€ HT | 80€ TTC**

DLUO : 8 à 12 mois

COFFRETS

PAGE 17 À 30 **| LA COLLECTION PERMANENTE**

	POIDS NET EN G	TAUX DE TVA	DLUO	DIMENSIONS LONGUEUR*LARGEUR *HAUTEUR
COFFRET PÉPITES 16 PIÈCES CHOCOLAT NOIR OU LAIT	150G	5,50%	4 À 5 SEMAINES	10,7CM*10,7CM*2,3CM
COFFRET PÉPITES 16 PIÈCES CHOCOLAT NOIR ET LAIT	150G	5,50%	4 À 5 SEMAINES	10,7CM*10,7CM*2,3CM
COFFRET DÉCOUVERTE 12 PIÈCES	100G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	10,4CM*11CM*2,6CM
COFFRET DÉCOUVERTE 21 PIÈCES	170G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	17,6CM*10,3CM*2,6MM
COFFRET DÉCOUVERTE 30 PIÈCES	250G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	23CM*11CM*2,6CM
COFFRET DÉCOUVERTE 45 PIÈCES	380G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	35,3CM*10,9CM*2,6CM
COFFRET DÉCOUVERTE 90 PIÈCES	760G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	35,5CM*22CM*2,6CM
COFFRET GANACHES ORIGINES 30 PIÈCES	250G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	17,6CM*11CM*2,6CM
COFFRET GANACHES GOURMANDES 21 PIÈCES	170G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	17,6CM*11CM*2,6CM
COFFRET PRALINÉS À L'ANCIENNE 27 PIÈCES	240G	5,50%	4 À 5 SEMAINES	17,6CM*11CM*2,6CM
COFFRET PRALINÉS À L'ANCIENNE 39 PIÈCES	345G	5,50%	4 À 5 SEMAINES	23,5CM*11CM*2,6CM
COFFRET BOUCHÉES DOUBLES 4 PIÈCES	85G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	10,4CM*11CM*2,6CM
COFFRET INCONTOURNABLE PETIT COFFRET	190G	5,50%	4 SEMAINES	17,5CM*11CM*4CM
COFFRET INCONTOURNABLE GRAND COFFRET	365G	5,50%	4 SEMAINES	35,5CM*11CM*3,5CM
CARRÉS DÉGUSTATION 30 PIÈCES	150G	5,50%	8 À 12 MOIS	11,3 CM*7,2CM*3,5CM
CARRÉS DÉGUSTATION 50 PIÈCES	250G	5,50%	8 À 12 MOIS	18,3CM*7,2CM*3,5CM
COFFRET 4 CHOCOLATS	35G	5,50%	2 À 3 SEMAINES	13CM*5.2CM*2,6CM
DUO DE MINI TABLETTES	20G	5,50%	8 À 12 MOIS	11CM*7,4CM*1MM

TABLETTES

PAGE 32 À 40 | **LA COLLECTION PERMANENTE**

	POIDS NET EN G	TAUX DE TVA	DLUO	DIMENSIONS LONGUEUR*LARGEUR *HAUTEUR
TABLETTE SIGNATURE CHOCOLAT NOIR	75G	5,50%	8 À 12 MOIS	13CM*19CM
TABLETTE SIGNATURE CHOCOLAT AU LAIT	75G	20%	8 À 12 MOIS	13CM*19CM
TABLETTE VEGAN CHOCOLAT AU LAIT DE COCO	75G	20%	8 À 12 MOIS	13CM*19CM
TABLETTE CRU D'EXCEPTION CHOCOLAT NOIR	75G	5,50%	8 À 12 MOIS	13CM*19CM
TABLETTE CRU D'EXCEPTION CHOCOLAT AU LAIT	75G		8 À 12 MOIS	13CM*19CM
TABLETTE MENDIANT CHOCOLAT NOIR	110G	5,50%	4 À 8 SEMAINES	13CM*19CM
TABLETTE MENDIANT CHOCOLAT AU LAIT	110G	5,50%	4 À 8 SEMAINES	13CM*19CM
TABLETTE FOURRÉE CHOCOLAT NOIR OU LAIT	110G	20%	3 À 6 SEMAINES	13CM*19CM

CRÉATIONS ELYSÉE

PAGE 41 À 44 | **LA COLLECTION PERMANENTE**

TABLETTE ELYSÉE CHOCOLAT NOIR	110G	5,50%	4 À 8 SEMAINES	13CM*19CM
PETIT HEXA-FRANÇAIS CHOCOLAT NOIR	85G	20%	5 SEMAINES	11CM*9,5CM*3CM
PETIT HEXA-FRANÇAIS CHOCOLAT AU LAIT	85G	20%	5 SEMAINES	11CM*9,5CM*3CM
GRAND HEXA-FRANÇAIS CHOCOLAT NOIR	180G	5,5%	8 SEMAINES	21,5CM*19CM*3,5CM
GRAND HEXA-FRANÇAIS CHOCOLAT AU LAIT	180G	20%	8 SEMAINES	21,5CM*19CM*3,5CM
PETIT COQ CHOCOLAT NOIR	25G		2 MOIS	
PETIT COQ CHOCOLAT AU LAIT	25G		2 MOIS	

PETIT DÉJEUNER & GOÛTER

PAGE 45 À 52 | **LA COLLECTION PERMANENTE**

	POIDS NET EN G	TAUX DE TVA	DLUO	DIMENSIONS LONGUEUR*LARGEUR *HAUTEUR
PÂTE À TARTINER PRALINÉ AMANDES ET NOISETTES	250G	20%	2 À 3 MOIS	-
BARRES À GOÛTER CHOCOLAT NOIR	240G	20%	8 À 12 MOIS	17,8CM*8,7CM*2,7CM
BARRES À GOÛTER CHOCOLAT AU LAIT	240G	20%	8 À 12 MOIS	17,8CM*8,7CM*2,7CM
BARRES À CROQUER CHOCOLAT NOIR, AMANDES ET NOISETTES	60G	20%	2 À 3 MOIS	16,3CM*2,8CM*2,2CM
BARRES À CROQUER CHOCOLAT NOIR, SÉSAME	60G	20%	4 À 6 SEMAINES	16,3CM*2,8CM*2,2CM
BARRES À CROQUER CHOCOLAT AU LAIT	60G	20%	2 À 3 MOIS	16,3CM*2,8CM*2,2CM
PISTOLES DE CHOCOLAT	250G	5,5%	6 MOIS	13CM*19CM*3,5CM
CHOCOLAT RÂPÉ	250G	5,5%	6 MOIS	16CM*23CM*4CM

PETITS PLAISIRS

PAGE 53 À 60 | **LA COLLECTION PERMANENTE**

FRUITS CONFITS ORANGE / GINGEMBRE / DUO D'AGRUMES	150G	5,50%	3 À 4 SEMAINES	9CM*6CM
	250G	5,50%	3 À 4 SEMAINES	9CM*12,5CM
DRAGÉES AMANDES NOISETTES CHOCOLAT NOIR OU CHOCOLAT AU LAIT	100G	5,50%	2 À 3 MOIS	9CM*12,5CM
	250G	5,50%	2 À 3 MOIS	9CM*12,5CM
ROC' CHOCOLAT NOIR OU CHOCOLAT AU LAIT	150G	5,50%	3 À 5 SEMAINES	9CM*12,5CM
	200G	5,50%	3 À 5 SEMAINES	9CM*12,5CM

CADEAUX D'EXCEPTION

PAGE 61 À 62 | **LA COLLECTION PERMANENTE**

CABOSSE OR PRALINÉ	250G	20%	42 JOURS	23,2CM*12,7CM*14,4CM
BLOC DE CHOCOLAT	1KG		8 À 12 MOIS	

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 efficace

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.

La personnalisation de la commande est soumise à des frais supplémentaires :

- Moules, recettes spécifiques sous devis
- Cartes et fourreaux personnalisés :
  - **Cartes géneriques** transmises par le client, non nominatives ne nécessitant aucune vérification spécifique
  - **Carte message personnalisée / fourreaux** via notre Prestataire, non nominatifs ne nécessitant aucune vérification spécifique, sous devis
  - **Carte message personnalisée nominative** transmise par le client au tarif de 1€HT/carte. Le client est en charge de transmettre les cartes nominatives dans l'ordre. Si toutefois, les cartes ne sont pas triées dans l'ordre du fichier multi-adresse, Cabosse & Associés se réserve le droit de facturer un supplément de 0,80 centimes HT par cartes.
  - **Carte message personnalisée manufacture** au tarif de 0,80€HT/carte
  - **Carte message personnalisée nominative** MANUFACTURE au tarif de 1.80€HT/carte

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.