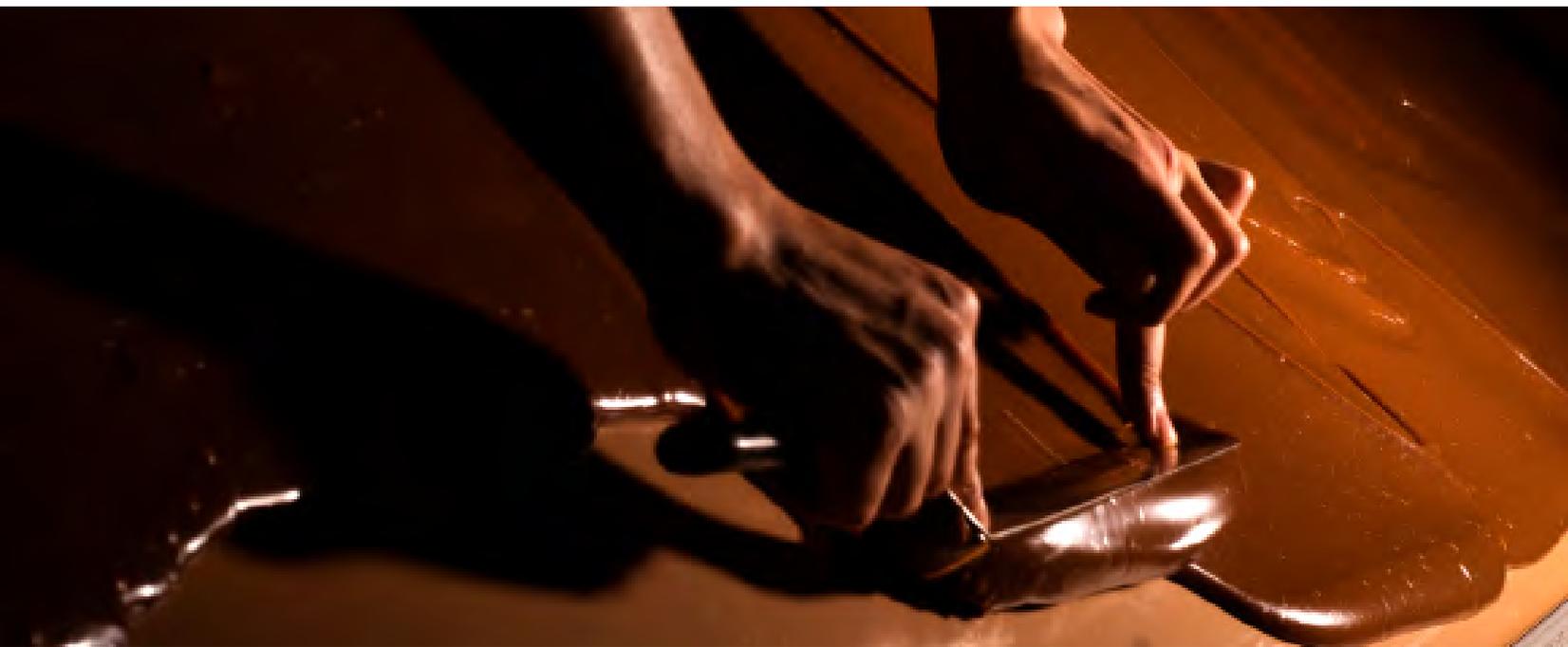


OFFRE ENTREPRISE 2024-2025

DÉCOUVREZ NOTRE COLLECTION **GOURMANDE** ET
REGALEZ **VOS CLIENTS ET VOS COLLABORATEURS.**



LA MAISON BOUILLET



UNE MAISON FAMILIALE DEPUIS 1977. La pâtisserie Bouillet ouvre ses portes dans le quartier de la Croix-Rousse à Lyon. À sa tête Henri Bouillet, figure locale, sympathique et avenante, accompagnée par son épouse Ginette, véritable cheffe d'orchestre de cette maison.

Qualité et tradition sont ici les maîtres-mots et la pâtisserie devient rapidement le rendez-vous incontournable de tous les gourmands. Né à Lyon en 1976, c'est au coeur de cet univers du sucré que Sébastien Bouillet grandit.

TRANSMISSION ET BOULIMIE DE CRÉATIONS. Sébastien Bouillet reprend les rênes de la pâtisserie familiale en 2000. Un gage de confiance qui lui permet de développer des créations originales en s'appropriant les tendances pour mieux les détourner. Esthétisme, goûts francs jouant avec l'acidité et l'amertume, fraîcheur et légèreté, Sébastien met en scène la gourmandise et le chocolat avec précision et élégance.

Plus de quarante ans après, la maison mère de la Croix-Rousse a vu naître 14 boutiques à Lyon et en périphérie.

SERVICE LIVRAISON & EXPÉDITION

Tous les articles présents dans le catalogue peuvent être livrés sur Lyon et sa région ou **expédiés dans toute la France & Monaco*** via notre service  **chronofresh**

* sauf indication sur la fiche produit

Tous les produits expédiés sont parfaitement emballés par nos soins, protégés durant le transport et maintenus au frais pendant tout leur voyage et leur stockage. Pour des raisons de conservation et dans un souci de qualité, les pâtisseries, viennoiseries, et certains produits particulièrement fragiles, ne sont pas disponibles en expédition.

SERVICE PERSONNALISATION

Vous retrouverez sous chaque produit les différentes propositions de personnalisation possibles avec votre logo.

Les délais de fabrication varient entre 2 & 4 semaines selon la personnalisation sélectionnée.

REMISE ENTREPRISE

- De 500€ à 1000€ de commande : 5% de remise
- De 1001€ à 3000€ de commande : 10% de remise
- Au-delà, étude sur mesure

- Livraison offerte sur Lyon & sa périphérie* à partir de 1000€ de commande. (*zone concernée se renseigner auprès de notre service commercial)

LES NOUVEAUTÉS



Bouchée personnalisable

Un carré de praliné à la noisette enrobé de chocolat au lait & votre logo sur une plaque en chocolat.

Poids à partir de 90g

Tarif : à partir de 10,33€ HT

Le tarif & le poids varient en fonction de la personnalisation

Minimum de commande : 100 ex.

Conservation : 8 semaines - Entre 14°C et 18°C



Réglette de 6 mini-ours
Des mini-ours à la guimauve vanille enrobés de chocolat
lait et noir. Ils sont à croquer !
Poids net: 105g

Tarif : 11,33€ HT

Conservation : 8 semaines - Entre 14°C et 18°C



P'tit Lyon

Une création clin d'oeil à notre ville mêlant fierté et gourmandise. Des bouchées chocolatées en forme de lion : praliné chocolat noir amande, praliné chocolat lait noisette, caramel à la praline rouge & chocolat dulcèy.

12 pièces

Tarif : 20€ HT

Conservation : 8 semaines - Entre 14°C et 18°C

LES NOUVEAUTÉS



P'tits cailloux

Noisette caramélisée croustillante recouverte de praliné noisette Piémont le tout enrobé de chocolat lait 40% & éclats de noisettes.

12 pièces

Tarif : 21,67€ HT

Conservation : 8 semaines - Entre 14°C et 18°C

Coffret addict

Assortiment de 3 douceurs chocolatées :

- Rochers lait et noir
- Mendiants lait et noir
- Grignotines assorties

Poids net : 400g

Tarif : 31,67€ HT

Conservation : 6 semaines - Entre 14°C et 18°C



Boite prestige

Sélection de douceurs avec personnalisation de la bouchée centrale : Pti'Lyon, demi-sphères, fingers, barres croqu'médiant, bouchée praliné noisette avec votre logo, empreinte Bouillet (biscuit et gianduja)

Poids net: à partir de 230g

Tarif : à partir de 44,20 €

Le tarif & le poids varient en fonction de la personnalisation

Minimum de commande : 50 ex.



Conservation : 8 semaines - Entre 14°C et 18°C

Ce produit ne peut pas être expédié via Chronopost

LES BOITES DE CHOCOLATS



Assortiment de ganaches pure origine fruitées, pralinés maison à l'amande ou à la noisette, pâtes d'amande.

Boite 4 chocolats : 6,54€ HT

Réglotte 80g (8 chocolats) : 12,33€ HT

Boite de 160g (15 chocolats) : 22,75€ HT

Boite de 260g (24 chocolats) : 36,97€ HT

- Existe également en 100% noir

Boite de 370g (35 chocolats) : 52,61€ HT

Boite de 590g (54 chocolats) : 83,89 € HT

Boite de 920g (84 chocolats) : 130,81€ HT

Conservation : 6 semaines - Entre 14°C et 18°C
Tous nos parfums sont sans alcool

PERSONNALISATION :

- * Plaque en chocolat avec message
- * Bonbon de chocolat praliné avec votre logo
- * Carte message papier
- * Sticker avec votre logo apposé sur la boîte

Minimum de commande : 50 ex.



LES DEMI-SPHÈRES

Des chocolats en forme de demi-sphère aux saveurs gourmandes : **pralinés, praliné caramel, ganaches...**
Il y en a pour tout les goûts !

Boîte découverte : 12,61€ HT (9 chocolats)

- **Boîte découverte caramel** : caramel chocolat, caramel yuzu, caramel sel de Salish)
- **Boîte découverte praliné**: praliné pécan & pomme Tatin, praliné pop corn, praliné noisette feuilletine & caramel beurre salé
- **Boîte découverte ganache** : mûre thé Shéhérazade, citron basilic, griotte tonka

Boîte Best of : 37,54€ HT (27 chocolats)

Les 3 boîtes découverte réunies en une seule.

PERSONNALISATION :

- * Carte message papier
- * Stickers avec votre logo apposé sur la boîte
- * Fourreau

Minimum de commande : 50 ex.



Conservation : 8 semaines - Entre 14°C et 18°C

LES TABLETTES GOURMANDES

Tablette à partager

Une tablette à croquer pour craquer ! Gianduja noisette, crémeux caramel, perles craquantes au chocolat, chocolat noir 70%

Poids net : 230g - **Tarif** : 13,83€ HT

Conservation : 6 mois entre 14°C et 18°C



Tablette Red de Lyon

Découvrez notre tablette de chocolat fourrée au caramel à la praline rouge de Lyon, croustillant amandes et enrobée de chocolat Dulcey.

Poids net : 150g - **Tarif** : 11,00€ HT

Conservation : 4 mois entre 14°C et 18°C

Une pochette cadeau est disponible sur demande pour ces produits

LES MACARONS & MACA'LYON

Découvrez notre gamme de macarons composée de 14 parfums différents qui évoluent au fil des saisons.



Réglette de 4 macarons : 9,71€ HT

Réglette de 8 macarons : 15,65€ HT

Boite de 16 macarons : 29,76€ HT

Boite de 18 macarons (le demi-mètre) : 35,74€ HT

Boite de 25 macarons : 45,69€ HT

Boite de 35 macarons : 64,12€ HT

Conservation : 5 jours au réfrigérateur

Les parfums intemporels : framboise, vanille, pistache, chocolat, café fleur de sel, citron, chocolat.

PERSONNALISATION :

- * Carte message papier
- * Stickers avec votre logo apposé sur la boîte
Minimum de commande : 50 ex.

Spécialité de la Maison Bouillet : Le Maca'Lyon

Macaron au caramel au beurre salé recouvert d'une fine couche de **chocolat noir 70%** saupoudré de feuille d'or.

Boite de 1 Maca'Lyon : 4,08€ HT

Réglette de 4 Maca'lyon : 10,62€ HT

Réglette de 9 Maca'lyon : 23,13€ HT

Conservation : 14 jours entre 14°C et 18°C



LES COFFRETS CADEAUX

Petits plaisirs 41,80€ HT



Grignotines assorties, réglette 80g de chocolat, réglette de 4 Maca'Lyons, mini tablette de 40g

Découverte 55,17€ HT



Une réglette de 80g de chocolat, une réglette de 4 Maca'Lyons, un tube de mini financier, un pot gourmand, une tablette Red de Lyon

100% Lyonnais 57,06€ HT



Une réglette 4 Maca'Lyons, un saucisson lyonnais, un pot de crème de praline, une tablette Red de Lyon, une réglette de mini tartelettes à la praline

Épicurien 86,16€ HT



Une boîte de 160g de chocolat, une boîte de croqu'lait et noir, une réglette de 4 Maca'Lyons, un tube de madeleine, un pot gourmand, une tablette grand cru, une tablette spéciale

Gourmandises illimitées 102,84€ HT



Une boîte de 160g de chocolat, une réglette de 8 macarons, un tube de grignotine, un tube de madeleines, un pot gourmande, une boîte de croqu'lait ou noir, une tablette à partager

PERSONNALISATION :

* Carte message papier

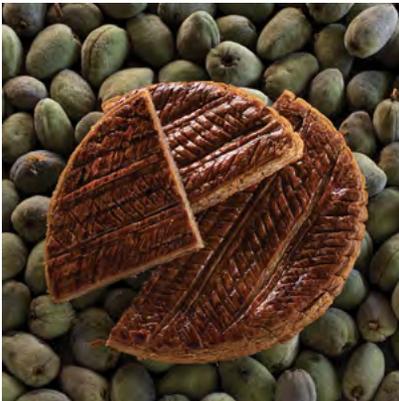
* Stickers avec votre logo apposé sur la boîte
Minimum de commande : 50 ex.

L'ÉPIPHANIE

Commencez la nouvelle année avec un moment de partage et de convivialité !

Découvrez notre incontournable galette des rois à la frangipane, succombez à notre galette Tatin qui allie les pommes & le caramel. Et pour les addicts du caramel, craquez pour notre brioche des rois garnie d'un crémeux de caramel au beurre salé & éclats de nougatine noisette.

Nos galettes de 6 personnes et la brioche des rois sont expédiables dans toutes la France métropolitaine & Monaco.



PERSONNALISATION :

Nous vous proposons de personnaliser vos galettes. Nous pouvons créer votre logo en chocolat.

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.

D'AUTRES INCONTOURNABLES...

Et si vous n'attendiez pas les fêtes de fin d'année pour surprendre vos clients ou collaborateurs. Pourquoi ne pas faire plaisir en d'autres occasions ?

Pensez à nous pour les incontournables de l'année: journée de la femme, pâques, fêtes des lumière...



Collection Pâques 2024



1er mai 2024



Journée de la femme 2024



Halloween 2024

LES ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISE

Pour tous vos événements exceptionnels - lancements de projets, salons, anniversaires d'entreprise... nous proposons des créations à l'effigie de votre établissement : pièces montées & pièces en chocolat sur mesure, organisation d'animations gourmandes par nos chef pâtisseries, entremets personnalisés représentant vos valeurs...

N'hésitez pas à nous faire part de vos projets.



Anniversaire d'entreprise



Animations gourmandes

PRIX

Les prix indiqués sur notre catalogue sont exprimés en euros TTC. La TVA française de 5.5% pour les produits à base de chocolat noir, gourmandises, macarons et 20% pour les produits à base de chocolat au lait s'applique aux commandes à destination de la France Métropolitaine.

Le présent tarif est applicable à compter du 1er septembre 2024. Les prix sont indiqués à titre indicatif et peuvent être modifiés à tout moment. Seuls les prix figurant sur le bon de commande dûment accepté sont fermes et définitifs.

Au delà de 500€ de commande, une remise de 5% est appliquée, au dessus de 1000€, une remise de 10% est effectuée.

Les frais de livraison sont en sus. Les tarifs de livraison dépendent du lieu de destination, du poids et du volume du colis. Ils comprennent une participation au coût de préparation du colis et au frais de transport proprement dit.

PRISE DE COMMANDE

Pour être enregistrée, toute commande fera l'objet d'un versement d'acompte égal à 50% de son montant total TTC. Le solde restant devra être réglé à réception de facture. Les commandes non réglées ne peuvent être livrées, sauf conditions spécifiques accordées par la Maison BOUILLET.

PAIEMENT A LA COMMANDE

Toutes nos factures sont réglables à la réception de facture. Tout paiement anticipé ne pourra donné lieu à escompte. Tout retard de paiement entraine l'application d'une pénalité égale à trois fois le taux d'intérêt légal et calculée sur le montant de la facture ainsi qu'une indemnité forfaitaire de 40E. En cas de litige ou contestation, seul le tribunal de notre juridiction sera compétent.

MODIFICATION / ANNULATION

Toute annulation par le client à moins de 72h de la date prévue de la réception de la commande entraîne la facturation totale (hors frais de livraison).

LIVRAISON

Les commandes sont livrées à l'adresse et aux créneaux horaires indiqués lors de la commande. Si la proximité de votre adresse le permet, nous avons la possibilité de vous livrer directement par un responsable livraison de la Maison BOUILLET. Vous avez également le choix, si cela vous arrange, de récupérer vos colis directement dans l'une de nos pâtisseries ou à notre chocolaterie. En cas d'erreur dans le libellé des coordonnées du destinataire ou en cas d'absence du destinataire lors des livraisons par coursier, la Maison BOUILLET ne pourra être tenue responsable de

l'impossibilité de livrer la commande. Les frais de livraison du colis à une même adresse ou une autre adresse indiquée par le client seront facturés au client.

RÉCLAMATION

A la réception des produits, le client doit s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Les dommages éventuels doivent faire l'objet de réserves précises, datées et signées, sur le bordereau de livraison du transporteur. Toute réclamation devra être faite dans un délai de 3 jours à compter de la date de réception de la commande au service clients de la Maison BOUILLET. Cette réclamation devra être accompagnée des justificatifs du préjudice subi (lettre de transport, photo du colis reçu...). Après analyse et en cas d'acceptation de la réclamation par la Maison BOUILLET, le renvoi du produit commandé sera proposé au client aux frais de la Maison BOUILLET.

INTERDICTION

Le client ne doit en aucun cas revendre les produits qui sont exclusivement destinés à sa consommation personnelle ou à celle de la personne destinataire de sa commande.



Contact :

Anne-Sophie MOUGEOT: gestionvente@chocolatier-bouillet.com - 04 72 01 04 25

Marine REVOY : communication@chocolatier-bouillet.com - 04 72 01 03 29