



# [CATALOGUE ENTREPRISE]



## [SERVICE ENTREPRISE]

### Engagements

La Maison Bouillet propose une large palette de gourmandises, coffrets chocolat, macarons, confiseries & autres créations signées Sébastien Bouillet adaptées à vos besoins et à votre budget.

### Remerciements / Cadeaux de fin d'année / Meilleurs vœux / Opérations commerciales / Séminaires / Incentives

Nos maîtres chocolatiers & pâtisseries sélectionnent les meilleurs origines de chaque matières premières pour vous garantir l'authenticité et la qualité de nos produits. Nos chocolats sont certifiés pur beurre de cacao.

### Etude & devis

Nous vous conseillons pour vous établir un devis

personnalisé en fonction de vos besoins, quantités, budget dans un délai de 48h. Faites votre demande par mail à l'adresse suivante ; [commercial@chocolatier-bouillet.com](mailto:commercial@chocolatier-bouillet.com)

### Expéditions & suivi de livraison

Gestion de vos livraisons par Chronopost ou par l'un de nos coursiers pour vous assurer un suivi de colis personnalisé. Pour toutes questions concernant votre livraison, vous pouvez contacter directement notre service clients à l'adresse suivante : [commercial@chocolatier-bouillet.com](mailto:commercial@chocolatier-bouillet.com). Pour des envois avec adresses multiples, nous nous chargeons de vos expéditions. Envoyez-nous vos fichiers adresses sur Excel.

### Personnalisation

Apportez une touche personnelle à nos créations et faites de votre présent un cadeau unique.

- Création et/ou insertion de cartes personnalisées avec votre logo et texte.
- Inscrivez sur chacun de nos chocolats votre logo ou message de votre choix.
- Créez une plaque de différentes formes en chocolat à votre effigie pour insérer dans nos coffrets.

*N.B: Il faut compter entre 3 et 4 semaines de fabrication pour une personnalisation à compter de la validation du devis (Minimum de commande de 50 boîtes pour une personnalisation.)*

## [CHOKOLA]

Découvrez notre gamme de bonbons chocolat croquants, fondants ou fruités... ganache au poivre de Madagascar, pure origine ou parfumée, praliné maison à l'amande ou à la noisette, rien n'est laissé au hasard. Le sucré, les parfums & les textures sont au coeur de notre réflexion pour provoquer, dans une explosion harmonieuse de saveurs, une expérience gustative unique.



Réglette de 8 chocolats : 8,80 €



Boîte de 140 g : 15,40 €  
(15 chocolats)



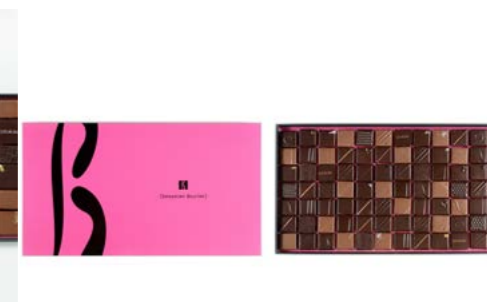
Boîte de 220 g : 24,20 €  
(24 chocolats)



Boîte de 330 g : 36,30 €  
(35 chocolats)



Boîte de 510 g : 56,10 €  
(54 chocolats)



Boîte de 790 g : 86,90 €  
(84 chocolats)



# [CHOKOLA]

Découvrez notre gamme en éditions limitées.

3 chocolats ont été spécialement créés pour ces boîtes inédites : pain d'épice, mandarine, cannelle et noix de cajou.

**Boîte de 220 g : 26,20 €**  
(24 chocolats)

**Boîte de 330 g : 37,30 €**  
(35 chocolats)



<b>Chocolat noir</b>		<b>Chocolat au lait</b>	
	<b>Pistache</b> Pâte d'amande à la pâte de pistache de Sicile		<b>Palet argent</b> Ganache chocolat noir de Madagascar pure origine
	<b>Thé mûre</b> Ganache chocolat infusion thé à la mûre		<b>Palet or</b> Ganache chocolat noir St-Domingue pure origine
	<b>Tonka</b> Ganache chocolat, infusé à la fève de Tonka		<b>Thé Shéhérazade</b> Ganache chocolat, thé noir (arôme pêche, amande & orange, fleurs)
	<b>Café</b> Ganache chocolat, infusion café italien		<b>Framboise</b> Ganache chocolat noir framboise
	<b>Praliné feuilleté</b> Praliné amande feuilleté maison		<b>Miel</b> Ganache chocolat noir & miel de châtaignier
	<b>Vanille</b> Ganache chocolat, infusion de vanille Bourbon		<b>Praliné noisette</b> Praliné noisette maison
	<b>Praliné amande</b> Praliné maison amande		<b>Yuzu</b> Ganache chocolat yuzu
	<b>Papouasie</b> Ganache chocolat noir de Papouasie pure origine		<b>Orange</b> Pâte d'amande à l'orange confite
	<b>Gianduja noisette</b> Ganache gianduja noisette		<b>Thé Earl Grey</b> Ganache chocolat, infusion thé Earl Grey
	<b>Venezuela</b> Ganache chocolat noir du Venezuela pure origine		<b>Graine de lin</b> Praliné noisette maison, graines de lin caramélisées
	<b>Gianduja noisette</b> Ganache gianduja noisette		<b>Passion</b> Ganache chocolat aux fruits de la passion
	<b>Gianduja coco</b> Gianduja & noix de coco torréfiée		<b>Gianduja coco</b> Gianduja & noix de coco torréfiée
	<b>Maïs</b> Praliné maïs grillé maison		<b>Maïs</b> Praliné maïs grillé maison
	<b>Citron vert</b> Ganache chocolat aux zestes de citron vert		<b>Citron vert</b> Ganache chocolat aux zestes de citron vert
	<b>Praliné feuilleté</b> Praliné noisette feuilleté maison		<b>Praliné feuilleté</b> Praliné noisette feuilleté maison

# [CHOKOLA]

Des chocolats en forme de demi-sphère aux saveurs gourmandes : pralinés, praliné caramel, ganaches...



**Boîte Best of : 30 €**  
(27 chocolats)

Les 3 boîtes découverte réunies en une seule.

**Boîte découverte : 10 €**  
(9 chocolats)

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

## [Best of]

Par Sébastien Bouillet

	<b>CARAMEL CHOCOLAT</b> Un caramel au chocolat pour un retour en enfance garanti.		<b>CARAMEL POMME TATIN, PRALINE PECAN</b> L'alliance d'un caramel fruité à la pomme Tatin et d'un praliné Pécan.		<b>MÛRE THE SHEHERAZADE</b> L'alliance de la mûre sauvage et du thé Shéhérazade.
	<b>CARAMEL YUZU</b> Un caramel onctueux au yuzu, agrumes du sud du Japon aux notes acidulées et fraîches.		<b>CARAMEL BANANE, PRALINE MAÏS</b> Subtil mélange de banane associé à un praliné maïs.		<b>CITRON BASILIC</b> L'association du citron basilic pour une ganache aux saveurs fraîches.
	<b>CARAMEL SEL DE SALISH</b> Un caramel au sel de Salish, sel de couleur noir violacé, lentement fumé au bois d'Aulne rouge.		<b>CARAMEL BEURRE SALE, PRALINE NOISETTE FEUILLETINE</b> L'association d'un caramel au beurre salé et de notre praliné noisette croustillant.		<b>GRIOTTE TONKA</b> Ganache à la griotte et à la fève tonka. L'accord parfait entre deux saveurs de caractère.

## [MACARONS]



Conservation : 4 jours au réfrigérateur

Réglette de 4 macarons : 6,30 €

Réglette de 8 macarons : 13,50 €

Boite de 16 macarons : 25 €

Demi-mètre de macarons : 28,80 €  
(18 macarons)

Boite de 25 macarons : 37,10 €

Boite de 35 macarons : 51,10 €

*Nos parfums évoluent en fonction des saisons*



## [CRÉATIONS]



**Coffret de 4 minis pots : 13 €**

Pâte à tartiner noisette / crémeux caramel  
beurre salé vanille / crémeux passion vanille /  
crémeux de pralines rouges  
(50g par pot)

*Disponible à l'unité : 2,80 €*

*Conservation : 4 mois*

### **Tablette péché gourmandise**

Une tablette plutôt fondante ou craquante ? Ne vous posez plus la question, cette tablette fourrée permet d'associer plusieurs sortes de chocolat & textures puisqu'elle se scinde en deux parties gourmandes

- Praliné coco/ caramel exotique  
ou
  - Praliné noisette/ caramel beurre salé
- 10,60 €



Conservation : 6 mois

## [PETITS PLAISIRS]



**Boite de 1  
Maca'Lyon**  
3,60 €

Macaron caramel  
beurre salé enrobé de  
chocolat noir

Conservation : 14 jours



**Boite de 4 chocolats**  
5,40 €

**Boite de 8 chocolats**  
7,50 €

Conservation : 6 semaines

## [CRÉATIONS]



Un macaron au caramel beurre salé enrobé de chocolat noir 70% et recouvert de paillettes d'or. L'association du macaron moelleux à l'intérieur et croquant à l'extérieur en fait une création au goût unique.

**Boîte de 4 Maca'lyon : 8,20 €**  
**Boîte de 9 Maca'lyon : 16,20 €**



*Conservation : 14 jours*



### Tablette à partager

Une tablette à croquer pour craquer !

Gianduja noisette, crémeux caramel, perles craquantes au chocolat, chocolat noir 70%

230g - 12,40 €



J'en suis baba !

**Pot de 2 babas : 4,40 €**  
**Pot de 10 babas : 15,80 €**  
**Pot de 20 babas : 25 €**  
**Pot de 45 babas : 43 €**

Pâte à brioche imbibée d'un sirop de Rhum, zestes d'orange et gousse de vanille.

*Conservation : 12 mois*

## [LYONNAISERIES]



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

**10,20 €**

*Conservation : 4 mois*



Mini tartelettes à la praline de Lyon !

**Boîte de 3 tartelettes : 6 €**  
**Boîte de 6 tartelettes : 12 €**

*Conservation : 21 jours*



Une pâte à tartiner à la praline rouge de Lyon.

**Mini pot 50 g : 2,90 €**  
**Pot 160 g : 8,80 €**

*Conservation : 4 mois*

# [TABLETTES]

## Tablettes "Grands crus"

- Tablette Brésil
- Tablette Côte d'Ivoire
- Tablette Cuba
- Tablette Equateur lait ou noir
- Tablette Ghana
- Tablette Madagascar
- Tablette Mexique
- Tablette Noir 99%
- Tablette Papouasie
- Tablette Pérou
- Tablette sans sucre lait ou noir
- Tablette Sao Tome
- Tablette Saint-Domingue
- Tablette Tanzanie
- Tablette Vénézuéla

Poids : 100g  
**6,10 €**

## Tablettes "Chuao"

A l'ouest de Caracas, au Vénézuéla, se trouve un village mythique. Accessible uniquement par bateau, le village de Chuao est bordé de forêts tropicales puis de la mer des Caraïbes. Un terroir unique, un savoir-faire ancestral, un séchage traditionnel ont fait de ce cacao Criollo le plus recherché du monde et le meilleur.

Sa très faible production en fait un produit rare. Ce chocolat est le parfait équilibre entre l'amertume et l'acidité. Il est à la fois boisé et charpenté.

Poids : 100g  
**8,60 €**



# [TABLETTES]

## Tablettes "spéciales"

- Tablette amandes caramélisées
- Tablette caramel croustillant
- Tablette Dulcey
- Tablette perles craquantes
- Tablette fraise
- Tablette noir framboise
- Tablette gianduja
- Tablette gingembre confit
- Tablette noisettes caramélisées
- Tablette noix de Pécan
- Tablette nougatine
- Tablette orange confite
- Tablette piment d'Espelette
- Tablette vanille
- Tablette pétillant lait
- Tablette pétillant noir
- Tablette poivre sauvage
- Tablette riz soufflé

Poids : 100g  
**6,40 €**

## Tablette croqu'mendiant

Une tablette aux mendiants : chocolat, écorce d'orange, figue, noix de pécan, cranberry, pistache, noix de cajou, amandes caramélisées & noisettes caramélisées. Existe au chocolat au lait et noir.

Poids : 160g  
**11,20 €**



## Mini tablette

Des minis tablettes en chocolat noir ou au chocolat au lait.

Poids : 40g  
**2,90 €**



## [COFFRETS]



### Petits plaisirs :

- Billes soufflées assorties
- Une réglette de 80g de chocolat
- Une réglette de 4 Maca'Lyons
- Une mini-tablette de chocolat 40g

**33 €**

### Découverte :

- 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

**49 €**

### L'épicurien :

- Une boîte de 140g de chocolat
- Une boîte de croqu'lait ou croqu'noir
- Une réglette de 4 Maca'Lyons
- Un tube de madeleines
- Un pot gourmand
- Une tablette grand cru
- Une tablette spéciale

**70 €**

### Gourmandises illimitées:

- Une boîte de 140g de chocolat
- Une réglette de 8 macarons
- Un tube de grignotines assorties
- Un tube de madeleines
- Un pot gourmand
- Une boîte de croqu'lait ou croqu'noir
- Une tablette «à partager»

**86 €**



## [ÉVÉNEMENTS]

### Pièces d'exceptions

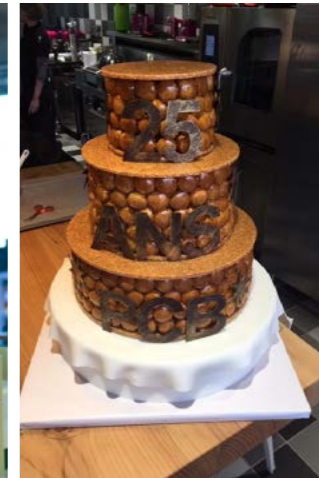
Pour tous vos événements exceptionnels - lancements de projets, salons, anniversaires d'entreprise ... nous proposons des créations représentant votre entreprise, votre image, vos valeurs ou vos désirs.

Toujours haut de gamme et sur mesure, nous réalisons des pièces volumineuses à étage ou sculptées, personnalisées avec votre logo et vos couleurs ...

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

Pour toutes demandes vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante :

**gestionvente@chocolatier-bouillet.com**



### Pyramides

Epatez vos invités avec une pyramide de macarons !

Pyramide de 21 macarons : 39 €

Pyramide de 45 macarons : 76,50 €

Pyramide de 60 macarons : 96 €



PRODUITS	P R I X HT	P R I X TTC	Expedition
Chokola Page			
Boîte de chocolat 80 g	8,34 €	8,80 €	√
Boîte de chocolat 140 g	14,59 €	15,40 €	√
Boîte de chocolat 220 g	22,93 €	24,20 €	√
Boîte de chocolat 330 g	34,40 €	36,30 €	√
Boîte de chocolat 510 g	53,17 €	56,10 €	√
Boîte de chocolat 790 g	82,36 €	86,90 €	√
Editions limitées 220 g	24,83 €	26,20 €	√
Editions limitées 330 g	34,40 €	36,30 €	√
Boîte découverte	9,47 €	10 €	√
Boîte Best of	28,43 €	30 €	√
Macarons			
Réglette de 4 macarons	5,97 €	6,30 €	√
Réglette de 8 macarons	12,79 €	13,50 €	√
Boîte de 16 macarons	23,69 €	25 €	√
Boîte de 25 macarons	35,16 €	37,10 €	√
Demi-mètre de macarons	26,80 €	28,80 €	√
Petits plaisirs			
Boîte 1 Maca'Lyon	3,41 €	3,60 €	√
Boîte 4 chocolats	5,12 €	5,40 €	√
Boîte 8 chocolats	7,11 €	7,50 €	√
Coffrets 4 minis pots / à l'unité	12,32 € / 2,65 €	13 € / 2,80 €	√
Créations			
Tablette péché	10,05 €	10,60 €	√
Boîte de 4 Maca'Lyon	7,77 €	8,20 €	√
Boîte de 9 Maca'Lyon	15,35 €	16,20 €	√
Pot de 2 babas	4,17 €	4,40 €	√
Pot de 8 babas	11,37 €	12 €	√
Pot de 20 babas	23,69 €	25 €	
Pot de 45 babas	40,75 €	43 €	
Tablette "à partager"	11,75 €	12,40 €	

PRODUITS	P R I X HT	P R I X TTC	Expedition
Lyonnaiserie			
Red de Lyon	9,66€	10,20 €	√
Boîte de 3 tartelettes praline	5,68 €	6 €	√
Boîte de 6 tartelettes praline	11,37 €	12 €	√
Mini pot de crème de praline 50 g	2,74 €	2,90 €	√
Pot de crème de praline 160 g	8,34 €	8,80 €	√
Tablettes			
Tablette grands crus	5,78€	6,10 €	√
Tablette spéciales	6,06 €	6,40 €	√
Tablette Croqu'mendiant	10,61 €	11,20 €	√
Mini tablette	2,74 €	2,90 €	√
Coffrets			
Coffret petits plaisirs	31,27 €	33 €	√
Coffret découverte	46,44 €	49 €	√
Coffret l'épicurien	66,35 €	70 €	√
Coffret gourmandises illimitées	81,51 €	86 €	√
Pyramide de macarons			
Pyramide de 21 macarons	36,96 €	39€	
Pyramide de 45 macarons	72,51 €	76,50 €	
Pyramide de 60 macarons	90,99 €	96 €	

## 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 2019. 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 30 % 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 30 jours date 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.

## RECLAMATION

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.



# [NOS BOUTIQUES]

## **Pâtisserie Bouillet**

15 place de la Croix-Rousse  
69004 Lyon  
Tél. 04 78 28 90 89

## **Pâtisserie Bouillet Tassin**

6 bis avenue du Général  
Leclerc  
69160 Tassin la Demi-Lune  
Tél. 04 74 26 11 52

## **Corner Halles Paul Bocuse**

102 cours Lafayette  
69003 Lyon  
Tél. 04 78 62 93 03

## **Atelier Boutique Miribel**

1745 rue de la traillie - ZI La  
tuillière  
01700 Miribel  
Tél. 04 72 01 03 20

## **Pâtisserie Les Archers**

14 rue des Archers  
69002 Lyon  
Tél. 04 78 42 98 40

## **Corner Rillieux**

(Boucheries André)  
120 avenue du Loup Pendu  
69140 Rillieux-La-Pape  
Tél. 04 78 55 23 99

## **Pâtisserie Frères Lumière**

78 avenue des Frères Lumière  
69008 Lyon  
Tél. 04 72 78 09 35

## **Boutique Charbonnières [Halles de l'Ouest]**

100 route de Paris  
69260 Charbonnières-Les-  
Bains  
Tél. 04 72 17 79 63

## **Galerie marchande CC Carrefour - Isle d'Abeau**

Routes des sayes  
38080, l'Isle d'Abeau  
Tél. 04 37 05 95 08

## **Boutique [Chokola]**

3 rue d'Austerlitz  
69004 Lyon  
Tél. 04 78 27 69 53

## **[Goûter] Lumière**

81 avenue des frères Lumière  
69008 Lyon  
Tél. 04 87 24 28 09

## **[Goûter] Croix-Rousse**

16 place de la Croix-Rousse  
69004 Lyon  
Tél. 04 72 10 05 71