

# COLLECTION

2025 – 2026



LA MAISON  
DU CHOCOLAT

PARIS

# SOMMAIRE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| SERVICES DÉDIÉS                      | 3  |
| MAISON PARISIENNE                    | 4  |
| NOS ENGAGEMENTS                      | 6  |
| LA PERSONNALISATION                  | 8  |
| LES ASSORTIS                         | 10 |
| LES PRALINÉS                         | 12 |
| LES TRUFFES                          | 14 |
| LES CRÉATIONS                        | 16 |
| LES PETITS PLAISIRS                  | 18 |
| LES PLAISIRS GOURMANDS               | 20 |
| LES TABLETTES PARISIENNES & EXPERTES | 22 |
| LES CADEAUX D'EXCEPTION              | 24 |
| RECETTES                             | 28 |
| TARIFS                               | 30 |
| CONTACT & BOUTIQUES                  | 33 |

# SERVICES DÉDIÉS

## CADEAUX D'AFFAIRES

Pour remercier vos collaborateurs, vos vœux ou pour toute autre occasion, nous vous proposons une offre adaptée à vos besoins et à votre budget.

## COMITÉS SOCIAUX ET ÉCONOMIQUES

Faites profiter vos collaborateurs de conditions préférentielles tout au long de l'année : tarifs négociés, commandes personnelles ou groupées (sans minimum de commande).

## OFFRES EXCLUSIVES

Au contact de notre équipe commerciale dédiée, bénéficiez de remises exclusives selon votre volume d'achat.

## HÔTELS ET RESTAURANTS

Cadeaux de couverture, accompagnement café, mini bar ou cadeaux VIP, partagez avec vos clients l'expérience d'un chocolat d'exception.

## OPÉRATIONS CADEAUX DIGITALISÉES

Offrez vos cadeaux en un clic : plus besoin des coordonnées des destinataires, leurs adresses e-mail nous suffisent ! Contactez-nous pour en savoir plus.

## LIVRAISONS

Nos solutions de livraisons clés en main : en France et/ou à l'étranger, en 1 point ou à plusieurs adresses, profitez de différents modes de livraisons selon vos besoins.

## MAISON DE CRÉATION PARISIENNE DEPUIS 1977

Paris est son berceau, son terrain de jeu, son inspiration première. La Maison du Chocolat est née au 225, rue du Faubourg Saint-Honoré, en face de la salle Pleyel à Paris. Une adresse qui ne devait rien au hasard : ici, le goût a toujours résonné comme une partition. Dans cet écrin parisien, Robert Linxe a imaginé un lieu, un univers, une manière d'être. Il a posé les premiers jalons d'un luxe sans ostentation, où le plaisir se cultive avec élégance et simplicité.

Aujourd'hui encore, La Maison du Chocolat incarne ce bel art de vivre, ce chic parisien insaisissable qui ne se proclame pas mais se ressent dans chaque détail. Un raffinement intemporel, une esthétique qui traverse le temps sans jamais perdre de sa désirabilité. Dans cette quête insatiable du beau et du bon, son chocolat devient un cadeau rare, choisi pour ce qu'il dit autant que pour ce qu'il offre - un manifeste du goût, de l'élégance et du plaisir.



# NOS ENGAGEMENTS

Nous sélectionnons les cacaos les plus fins du monde, 100% tracés jusqu'aux producteurs

Nous défendons un savoir-faire chocolatier et une fabrication artisanale française. Fruit du travail minutieux du collectif de 35 chocolatiers passionnés emmenés par Nicolas Cloiseau, chef créateur, Meilleur Ouvrier de France. Nous agissons pour que nos coffrets soient éco-conçus, 100% recyclables, fabriqués en France, en Belgique ou en Italie. Nous innovons au nom du chocolat de demain et luttons au quotidien contre le gaspillage alimentaire. Car nous avons la conviction que nos chocolats doivent séduire les papilles, le cœur et la planète.



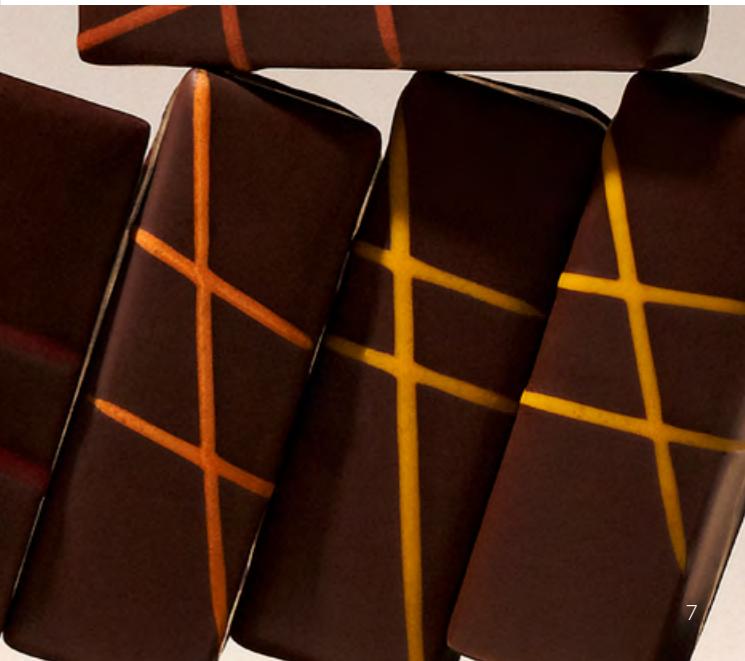
## PACKAGING ÉCO-CONÇUS

Nous agissons au plus juste sur nos emballages, supprimant le superflu et le plastique au maximum, préservant la valeur perçue, invitant à conserver nos coffrets pour un second usage.



## ARTISANAT FRANÇAIS

Croquer dans nos chocolats c'est savourer et défendre un savoir-faire et une fabrication artisanale française. Des chocolats fabriqués, décorés, sélectionnés, mis en coffret un à un, à la main.



## SOURCING ENGAGÉ

Nos ingrédients sont sélectionnés auprès de fournisseurs ayant un impact social et environnemental positif. Nos chocolats sont garantis sans colorant ni arôme artificiel, sans OGM ni huile de palme.



## CONVICTIONS RESPONSABLES

Nous nous engageons au nom de la fraîcheur et du goût de nos produits. Nous luttons contre le gaspillage alimentaire avec Too Good to Go et Hop Hop Food dans une démarche solidaire et faisons des dons de nos produits lorsque nécessaire.

# LA PERSONNALISATION



## CARTE MESSAGE

Accompagnez votre cadeau d'un message impactant avec le texte et le logo de votre choix.

0,70 € ht/ carte

Pas de min. de commande.  
Délai : 48H après validation du BAT.



## FOURREAU

Ajoutez vos couleurs, votre logo et/ou votre visuel pour un fourreau qui habille nos coffrets à votre image.

Min. de commande : 100 pièces.  
Délai : 3 semaines après validation du BAT.



## COFFRET MESSAGE INTEMPOREL

Coffret garni d'un assortiment de ganaches et pralinés Noir et Lait et d'une plaque ajourée (message intemporel) en chocolat noir.

12 pièces - 138 g - 36,97 € ht - 39 € ttc  
Pas de min. de commande sous réserve de disponibilités.

Délai : 1 à 2 semaines.



## COFFRET MESSAGE PERSONNALISÉ

Coffret garni d'un assortiment de ganaches et pralinés Noir et Lait et d'une plaque ajourée avec le logo, visuel ou message de votre choix\*, en chocolat noir.

8 pièces - 88 g - 28,44 € ht - 30 € ttc  
12 pièces - 138 g - 38,86 € ht - 41 € ttc

Min. de commande : 100 coffrets.  
Délai : 3 à 4 semaines après validation du BAT.



## ÉTIQUETTE

Créez une étiquette sur mesure pour une touche de personnalisation raffinée. Sélectionnez la couleur de votre choix et ajoutez-y votre logo et/ou message.

Min. de commande : 100 pièces.  
Délai : 3 semaines après validation du BAT.  
Uniquement valable sur les coffrets disposant d'un ruban.



## RUBAN

Choisissez la couleur de votre ruban et sélectionnez la couleur du marquage parmi nos coloris. Ajoutez-y votre texte ou logo.

Min. de commande : 150 coffrets.  
Délai : 5 semaines après validation du BAT.



## COFFRET CHOCOLAT SIGLÉ

Ajoutez votre logo sur nos chocolats avec la couleur de votre choix parmi nos coloris.

Colorants 100 % naturels.  
Min. de commande sur demande en fonction du coffret sélectionné.  
Délai : 3 à 5 semaines.



## ÉTUI PLAQUE

Étui personnalisable avec plaque ajourée découpée sur mesure (logo, message, visuel), intégrée sur plusieurs couches de chocolat pour un rendu élégant.\*

Min. de commande : 100 coffrets.  
Délai : 4 à 5 semaines après validation du BAT.



Service Commercial Entreprises  
[commercial@lamaisonduchocolat.com](mailto:commercial@lamaisonduchocolat.com)  
Tél : +33 (0)1 55 51 83 15

\* Faisabilité de la création soumise à la validation de notre responsable de production.  
Tout projet de personnalisation : sous réserve de validation de notre Service Commercial Entreprises et tarifs sur demande.

# LES ASSORTIS

Les ganaches fondantes côtoient les pralinés gourmands dans des assortiments de recettes iconiques pensés pour plaire à tous les amateurs de bon et beau chocolat.



## LES COFFRETS MAISON

Coffrets de chocolat emblématiques offrant une sélection de ganaches et pralinés, en assortiment noir et lait. À offrir ou à s'offrir, laissez-vous surprendre par les subtilités du goût Maison du Chocolat.

24 pièces assorties, uniquement noir ou uniquement lait – de 165 g à 175 g – 36,97 € ht – 39 € ttc

40 pièces assorties ou uniquement noir – de 275 g à 280 g – 58,77 € ht – 62 € ttc

60 pièces assorties ou uniquement noir – de 415 g à 420 g – 88,15 € ht – 93 € ttc

84 pièces assorties ou uniquement noir – de 580 g à 588 g – 122,27 € ht – 129 € ttc

112 pièces assorties – 785 g – 163,03 € ht – 172 € ttc

144 pièces assorties – 1 000 g – 206,64 € ht – 218 € ttc



## LES ATTENTIONS

Irrésistibles coffrets, garnis de 2 à 16 chocolats avec une sélection de ganaches et pralinés lait ou noir.

2 pièces – 13 g – 5,59 € ht – 5,90 € ttc

6 pièces – 43 g – 13,27 € ht – 14 € ttc

10 pièces – 72 g – 18,96 € ht – 20 € ttc

16 pièces – 112 g – 26,54 € ht – 28 € ttc

Nos produits sont fragiles, consultez leur date limite d'utilisation optimale en fin de catalogue.  
L'assortiment des chocolats dans nos coffrets peut être modifié, le poids net de chocolats sera garanti.  
Toutes nos ganaches sont garanties sans alcool. Sous réserve de disponibilité au moment de la commande.

# LES PRALINÉS

Aussi craquants que gourmands, les pralinés signature Maison allient le goût incomparable des notes de fruits secs intenses mêlées de chocolat noir ou lait.



## LES COFFRETS PRALINÉS

Retrouvez toute la richesse et la gourmandise d'un assortiment de pralinés Maison aux fruits secs enrobés de chocolat noir ou lait.

2 pièces – 14 g – 5,59 € ht – 5,90 € ttc

6 pièces – 44 g – 13,27 € ht – 14 € ttc

16 pièces – 116 g – 27,49 € ht – 29 € ttc

24 pièces – 176 g – 38,86 € ht – 41 € ttc

40 pièces – 296 g – 60,66 € ht – 64 € ttc



## LE COFFRET CRAQUANT

Coffret d'assortiment noir et lait, d'Amandas, d'Avelinas, de sticks rochers craquants et praliné biscuit, et de petits rochers pralinés.

Env. 15 pièces – 100 g – 20,85 € ht – 22 € ttc

Env. 45 pièces – 240 g – 46,45 € ht – 49 € ttc



## LES COFFRETS CARRÉS GOURMANDS

Tout le plaisir de nos tablettes parisiennes réuni dans un coffret. Un assortiment de nos recettes de carrés gourmands à partager.

16 pièces – 124 g – 30 € ht – 36 € ttc

36 pièces – 285 g – 49,17 € ht – 59 € ttc



## LE COFFRET GOURMANDISES

Fins bâtonnets de praliné délicatement moussé en plaisir léger et croustillant.

Quatre recettes gourmandes à croquer.

20 pièces – 155 g – 35 € ht – 42 € ttc

Nos produits sont fragiles, consultez leur date limite d'utilisation optimale en fin de catalogue.  
L'assortiment des pralinés dans nos coffrets peut être modifié, le poids net sera garanti.  
Tous nos pralinés sont garantis sans alcool. Sous réserve de disponibilité au moment de la commande.



# LES TRUFFES

Toute en subtilité et en finesse, la texture aérienne de nos truffes de ganache au chocolat revisite ce grand classique d'une exquise légèreté.



## LES TRUFFES NATURE

Une délicate ganache chocolat noir moussée à la texture aérienne, enrobée d'une fine couverture craquante et de poudre de cacao.

2 pièces – 13 g – 5,59 € ht – 5,90 € ttc

Env. 13 pièces – 90 g – 20,85 € ht – 22 € ttc

Env. 34 pièces – 245 g – 52,13 € ht – 55 € ttc

Env. 52 pièces – 400 g – 83,41 € ht – 88 € ttc

## LES TRUFFES PARFUMÉES

Trois délicieuses recettes à déguster : truffes nature au pur chocolat, truffes au caramel toffee et fleur de sel et truffes à la pulpe et au poivre de cassis.

Env. 12 pièces – 84 g – 21,80 € ht – 23 € ttc

Env. 34 pièces – 245 g – 54,03 € ht – 57 € ttc

## LES TRUFFES COGNAC

Une délicate ganache moussée au chocolat noir délicatement parfumée au Cognac Fine Champagne, recouverte d'une couverture de chocolat craquante et de poudre de cacao.

Env. 34 pièces – 245 g – 54,98 € ht – 58 € ttc

Nos produits sont fragiles, consultez leur date limite d'utilisation optimale en fin de catalogue.

L'assortiment des Truffes dans nos coffrets peut être amené à être modifié, le poids net de chocolats sera garanti.

Toutes nos Truffes sont garanties sans alcool, exceptées les Truffes Cognac et le coffret Alchimie Gin. Sous réserve de disponibilité au moment de la commande.

**CAVIAR PETROSSIAN**

**LES CRÉATIONS**

Entre création, innovation et défis, Nicolas Cloiseau repense le chocolat de demain, dit la liberté de ton et donne à entendre la voix de la Maison sur la scène chocolat.



## LE COFFRET INITIATION GIVRÉE

Cubes de ganaches parfumées à déguster congelés à la sortie du congélateur pour une dégustation complètement givrée. Deux recettes signatures et deux recettes fruitées de saison.

16 pièces – 80 g – 27,49 € ht – 29 € ttc

## LES INSOLITES

Nicolas Cloiseau vous invite à une expérience d'un nouveau genre avec des recettes aux goûts surprenants.

Curry - 8 pièces – 60 g – 18,96 € ht – 20 € ttc  
 Huître - 8 pièces – 55 g – 18,96 € ht – 20 € ttc  
 Caviar - 8 pièces – 48 g – 24,64 € ht – 26 € ttc



## ALCHIMIE CIN

Nicolas Cloiseau continue d'explorer l'idée de retranscrire les arômes des spiritueux dans un chocolat au goût de gin sans alcool\*.

177 g – 37,50 € ht – 45 € ttc



\* Traces 0,5%. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



# LES PETITS PLAISIRS

La forme, la taille, le croquant, craquant noir ou lait des Friandises... tout en elles s'amuse de nos addictions et invite au plaisir du grignotage gourmand.



## LES AMANDAS

Amandes croquantes finement enrobées de chocolat noir et lait.

Env. 40 pièces – 120 g – 18,01 € ht – 19 € ttc

## LES AVELINAS

Noisettes croquantes finement enrobées de chocolat noir et lait.

Env. 36 pièces – 110 g – 18,01 € ht – 19 € ttc

## LES ORANGETTES

Fines lamelles d'oranges confites enrobées d'un fin chocolat noir qui révèle pleinement le goût du fruit.

Env. 38 pièces – 145 g – 26,54 € ht – 28 € ttc



## LES GOURMANDISES

Fins bâtonnets de praliné délicatement moussé en plaisir léger et croustillant.

Trois recettes : éclats de biscuit caramélisé, noix de coco torréfiée, éclats de crêpes dentelle.

9 pièces – 65 g – 15,83 € ht – 19 € ttc



## LES COFFRETS ORANGETTES

Délicates orangettes enrobées d'un fin chocolat noir qui révèle pleinement le goût du fruit.

Env. 15 pièces – 50 g – 17,06 € ht – 18 € ttc

Env. 60 pièces – 230 g – 46,45 € ht – 49 € ttc



## LES FRUITÉS

Ganaches fruitées emblématiques de La Maison du Chocolat en version végan qui repensent le chocolat dans ses nouveaux plaisirs et révèlent une intensité fruit/chocolat plus vraie que nature.

16 pièces – 105 g – 31,28 € ht – 33 € ttc

Nos produits sont fragiles, consultez leur date limite d'utilisation optimale en fin de catalogue.  
L'assortiment des Friandises dans nos coffrets peut être modifié, le poids net de chocolats sera garanti.  
Toutes nos friandises sont garanties sans alcool. Sous réserve de disponibilité au moment de la commande.

# LES PLAISIRS GOURMANDS

Spécialement conçus pour les petites envies, nos snacking sont des excuses ludiques à grignoter partout, tout de suite, tout le temps, maintenant.



## LE CARRÉ EXPERT

Carré individuel Noir Intense 66 %.

1 pièce – 5 g – 0,47 € ht – 0,50 € ttc

Vendu en boîte de 200 pièces.



## L'ÉTUI 1 CARRÉ GOURMAND

Étui garni d'un carré Madeleine.

1 pièce – 8 g – 1,80 € ht – 1,90 € ttc



## L'ÉTUI 3 CARRÉS GOURMANDS

Étui garni de 3 carrés Madeleine, Tuileries et Saint-Honoré.

3 pièces – 23 g – 5,21 € ht – 5,50 € ttc



## LES BARRES GOURMANDES

Croquante et croustillante, la pâtisserie pour point de départ trouve refuge dans une barre biscuit et praliné aux fruits torréfiés, enrobée de chocolat noir ou lait.

1 pièce Lait – 50 g – 6,58 € ht – 7,90 € ttc

1 pièce Noir – 54 g – 6,58 € ht – 7,90 € ttc



## LES BÂTONNETS GOURMANDS

Deux confiseries à la taille fine à déguster du bout des doigts : du craquant, de la légèreté et de la finesse pour une nouvelle excuse chocolat.

6 pièces Praliné – 55 g – 8,25 € ht – 9,90 € ttc

6 pièces Rocher Craquant – 60 g – 8,25 € ht – 9,90 € ttc

# LES TABLETTES

Toutes en nuances de goûts, d'inclusions et de contrastes les silhouettes colorées de nos Tablettes empruntent chacune un caractère chocolat inattendu.



## LES TABLETTES PARISIENNES



### SAINT-GERMAIN

Passion sur chocolat noir aux éclats de crêpes dentelle.  
94 g - 12,08 € ht - 14,50 € ttc



### MONTAIGNE

Chocolat blanc au riz soufflé.  
78 g - 12,08 € ht - 14,50 € ttc



### LE MARAIS

Chocolat au lait et noisettes entières caramélisées.  
108 g - 12,08 € ht - 14,50 € ttc



### SAINT-HONORÉ

Chocolat blanc caramélisé sur chocolat au lait aux éclats de noix de pécan.  
97 g - 12,08 € ht - 14,50 € ttc



### MADELEINE

Chocolat noir sur chocolat au lait aux éclats de noisettes.  
97 g - 12,08 € ht - 14,50 € ttc



### TUILERIES

Chocolat noir aux éclats de fruits secs : amandes, noisettes et pistaches.  
100 g - 13,74 € ht - 14,50 € ttc

## LES TABLETTES EXPERTES



### LAIT INTENSE 39%

Lacté / Chocolaté.  
75 g - 8,33 € ht - 10 € ttc



### NOIR ÉQUILIBRÉ 70%

Chocolaté / Grillé.  
75 g - 9,48 € ht - 10 € ttc

# LES CADEAUX D'EXCEPTION

Pour tous ceux dont le plus grand bonheur est de faire plaisir,  
les boîtes cadeaux Maison rendent une attention chocolat  
en cadeau unique et raffiné.



## LA BOÎTE CADEAUX MONTAIGNE

Coffret Attention 43 g

Coffret Pralinés 44 g

Étui 3 Carrés Gourmands 23 g

Fermée : 43,60 € ht – 46 € ttc

Ouvverte : 45,50 € ht – 48 € ttc



## LA BOÎTE CADEAUX MARAIS

Coffret Orangettes 50 g

Coffret Attention 112 g

Étui Amandas 120 g

Étui Avelinas 110 g

Fermée : 97,63 € ht – 103 € ttc

Ouvverte : 100,47 € ht – 106 € ttc

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Nos produits sont fragiles, consultez leur date limite d'utilisation optimale en fin de catalogue.

L'assortiment des chocolats dans nos Boîtes Cadeaux peut être amené à être modifié, le poids net de chocolats sera garanti. Tous nos produits sont garantis sans alcool, sauf les coffrets Effervescence et Truffes Cognac et le coffret Alchimie Gin. Nous réservons la possibilité de modifier les disponibilités au moment de la commande.



## LA BOÎTE CADEAUX SAINT-GERMAIN

Coffret Truffes Parfumées 84 g

Coffret Attention 112 g

Coffret Pralinés 44 g

Étui Amandas 120 g

Étui Avelinas 110 g

Tablette Experte Noir Équilibré 70% 75 g

Fermée : 132,70 € ht – 140 € ttc

Ouverte : 138,39 € ht – 146 € ttc

## LA BOÎTE CADEAUX MADELEINE

Coffret Maison assortis 280 g

Étui Amandas 120 g

Étui Avelinas 110 g

Coffret Les Fruité(s) 105 g

Coffret Gourmandises 155 g

Coffret Pralinés 116 g

Coffret Truffes Parfumées 245 g

Coffret Craquant 240 g

Fermée : 322,50 € ht – 387 € ttc

Ouverte : 327,50 € ht – 393 € ttc



## LA BOÎTE CADEAUX SAINT-HONORÉ

Coffret Gourmandises 155 g

Coffret Maison assortis 170 g

Étui Avelinas 110 g

Tablette Saint-Honoré 97 g

Coffret Truffes Nature 90 g

Thé Palais des Thés « Montagne Bleue » 100 g

Fermée : 162,50 € ht – 195 € ttc

Ouverte : 167,50 € ht – 201 € ttc



## LA BOÎTE CADEAUX TUILLERIES

Coffret Pralinés 116 g

Coffret Truffes Parfumées 84 g

Tablette Tuilleries 100 g

Étui Amandas 120 g

Étui Orangettes 145 g

Coffret Maison assortis 170 g

Coffret Craquant 240 g

Fermée : 224,64 € ht – 237 € ttc

Ouverte : 230,33 € ht – 243 € ttc



## LA BOÎTE CADEAUX PARIS

Coffret Maison assortis 588 g

Coffret Gourmandises 155 g

Coffret Truffes Cognac 245 g

Coffret Carrés Gourmands 124 g

Champagne Bollinger « Spéciale Cuvée » 75 cl

Coffret Pralinés 116 g

Étui Orangettes 145 g

Étui Amandas 120 g

Coffret Craquant 240 g

Thé Palais des Thés « Montagne Bleue » 100 g

Fermée : 472,50 € ht – 567 € ttc

Ouverte : 482,50 € ht – 579 € ttc

## BOÎTES CADEAUX PERSONNALISABLES

Sur les conseils de notre Service Commercial Entreprises, **créez votre propre boîte cadeaux.**

Un cadeau d'exception à l'image de votre entreprise pour que chaque occasion devienne un moment gourmand et inoubliable.

*Faisabilité, tarif et minimum de commande sur demande auprès du Service Commercial Entreprises.*

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Nos produits sont fragiles, consultez leur date limite d'utilisation optimale en fin de catalogue.  
L'assortiment des chocolats dans nos Boîtes Cadeaux peut être amené à être modifié, le poids net de chocolats sera garanti. Tous nos produits sont garantis sans alcool, exceptés les coffrets Effervescence et Truffes Cognac et le coffret Alchimie Gin. Sous réserve de disponibilité au moment de la commande.

# RECETTES

## GANACHES NATURE



**AKOSOMBO**

Ganache au chocolat noir aux notes épicées d'un cacao du Ghana.



**EXTRÈME CHOCOLAT**

Ganache au chocolat noir 100% cacao, équilibre entre l'acidulé et l'amertume du cacao pur.



**CARACAS**

Ganache au chocolat noir corsé.



**QUITO**

Ganache douce et ronde au chocolat noir.



**BOHÈME**

Ganache moussée au chocolat au lait.



**SYLVIA**

Ganache au chocolat au lait.

# RECETTES

## PRALINÉS



**CARYA**

Praliné pécans aux éclats de noix de pécan caramélisées.



**PRALINÉ GRAINE DE COURGE**

Praliné graine de courge et amandes, aux éclats de graines de courge torréfiées.



**PRALINÉ MENDIANT**

Praliné amandes aux éclats d'amandes caramélisées, de noisettes et pistaches torréfiées et d'oranges confites.



**PALMIRA**

Praliné amandes avec de la noix de coco râpée et caramélisée.



**FIGARO LAIT**

Praliné amandes-noisettes lisse et fondant au chocolat au lait.



**GRAIN DENTELLE**

Praliné amandes-noisettes aux éclats de crêpes dentelle.



**ROCHER NOIR & LAIT**

Praliné amandes-noisettes avec des éclats d'amandes torréfiées.

## GANACHES PARFUMÉES



**ABYSSINIE**

Ganache au chocolat noir parfumée d'une infusion à froid de café.



**GUAYAQUIL**

Ganache au chocolat noir à la vanille de Bourbon.



**ZAGORA**

Ganache au chocolat noir avec une infusion de feuilles de menthe.



**ANDALOUSIE**

Ganache au chocolat noir infusée de zestes de citrons et mélangée à une crème de citrons.



**CHIBERTA**

Ganache au chocolat noir infusée de zestes d'oranges et mélangée à une crème d'oranges.



**ANASTASIA**

Praliné lisse amandes-noisettes et Gianduja noisettes.



**CRISTAL**

Praliné amandes-noisettes aux noisettes concassées et cristaux de sel.



**PRALINÉ NOISETTE**

Praliné amandes-noisettes aux éclats de noisettes.



**MARACUJA**

Ganache au chocolat noir à la pulpe de fruit de la passion.



**NOIR DE CASSIS**

Ganache au chocolat noir à la pulpe de cassis, infusée aux bourgeons de cassis.



**SALVADOR**

Ganache au chocolat noir à la pulpe de framboise.



**CARAMELO**

Ganache au chocolat noir au caramel doux.



**BACCHUS**

Ganache au chocolat noir, parsemée de raisins flambés au rhum.

## AUTRES GOURMANDISES



**JOLIKA**

Pâte d'amandes à la pistache, enrobée d'un fin chocolat noir.



**RIGOLETTO LAIT**

Mousse caramélisée au chocolat au lait.

|   | Poids net en g | Prix unitaire en € HT | Prix unitaire en € TTC | Taux de TVA | DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) | Dimensions (L x l x h) |  | Poids net en g | Prix unitaire en € HT | Prix unitaire en € TTC | Taux de TVA | DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) | Dimensions (L x l x h) |
|---|----------------|-----------------------|------------------------|-------------|---|------------------------|--|----------------|-----------------------|------------------------|-------------|---|------------------------|
| <b>PAGES 8-9 – LA PERSONNALISATION</b>                        |                |                       |                        |             |   |                        |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Maison Plaque Message intemporel, 12 pièces           | 138 g          | 36,97                 | 39                     | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 15,9 x 9,5 x 3,3 cm    |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Maison Plaque Message personnalisé, 8 pièces          | 88 g           | 28,44                 | 30                     | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 12,2 x 8,5 x 3,3 cm    |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Maison Plaque Message personnalisé, 12 pièces         | 138 g          | 38,86                 | 41                     | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 15,9 x 9,5 x 3,3 cm    |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| <b>PAGES 10-11 – LES ASSORTIS</b>                             |                |                       |                        |             |   |                        |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Maison assorti, ou uniquement noir ou lait, 24 pièces | 170 g          | 36,97                 | 39                     | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 15,9 x 9,5 x 3,3 cm    |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Maison assorti, ou uniquement noir, 40 pièces         | 280 g          | 58,77                 | 62                     | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 19,9 x 12,1 x 3,3 cm   |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Maison assorti, ou uniquement noir, 60 pièces         | 420 g          | 88,15                 | 93                     | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 23,9 x 15,1 x 3,3 cm   |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Maison assorti, ou uniquement noir, 84 pièces         | 588 g          | 122,27                | 129                    | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 27,9 x 18 x 3,3 cm     |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Maison assorti, 112 pièces                            | 785 g          | 163,03                | 172                    | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 31,4 x 21,3 x 3,3 cm   |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Maison assorti, 144 pièces                            | 1000 g         | 206,64                | 218                    | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 35,5 x 23,9 x 3,3 cm   |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Les Attentions, 2 pièces                                      | 13 g           | 5,59                  | 5,90                   | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 6,6 x 4 x 2,3 cm       |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Les Attentions, 6 pièces                                      | 43 g           | 13,27                 | 14                     | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 8,1 x 6,6 x 3,3 cm     |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Les Attentions, 10 pièces                                     | 72 g           | 18,85                 | 20                     | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 10,2 x 6,5 x 3,4 cm    |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Les Attentions, 16 pièces                                     | 112 g          | 26,54                 | 28                     | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 12,2 x 8,5 x 3,3 cm    |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| <b>PAGES 12-13 – LES PRALINÉS</b>                             |                |                       |                        |             |   |                        |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Pralinés, 2 pièces                                    | 14 g           | 5,59                  | 5,90                   | 5,5%        | 8 à 54 jours                              | 6,6 x 4 x 2,3 cm       |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Pralinés, 6 pièces                                    | 44 g           | 13,27                 | 14                     | 5,5%        | 8 à 54 jours                              | 8,1 x 6,6 x 3,3 cm     |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Pralinés, 16 pièces                                   | 116 g          | 27,49                 | 29                     | 5,5%        | 8 à 54 jours                              | 12,2 x 8,5 x 3,3 cm    |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Pralinés, 24 pièces                                   | 176 g          | 38,86                 | 41                     | 5,5%        | 8 à 54 jours                              | 15,9 x 9,5 x 3,3 cm    |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Pralinés, 40 pièces                                   | 296 g          | 60,66                 | 64                     | 5,5%        | 8 à 54 jours                              | 19,9 x 12,1 x 3,3 cm   |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Craquant, 15 pièces                                   | 100 g          | 20,85                 | 22                     | 5,5%        | 8 à 54 jours                              | 12,2 x 8,5 x 3,3 cm    |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Craquant, 45 pièces                                   | 240 g          | 46,45                 | 49                     | 5,5%        | 8 à 54 jours                              | 15,9 x 15,9 x 3,3 cm   |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Carrés Gourmands, 16 pièces                           | 124 g          | 30                    | 36                     | 20,0%       | 8 à 88 jours                              | 15,9 x 15,9 x 3,3 cm   |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Carrés Gourmands, 36 pièces                           | 285 g          | 49,17                 | 59                     | 20,0%       | 8 à 88 jours                              | 20,9 x 20,9 x 3,3 cm   |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Gourmandises, 20 pièces                               | 155 g          | 35                    | 42                     | 20,0%       | 8 à 54 jours                              | 19,9 x 12,1 x 3,3 cm   |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| <b>PAGES 14-15 – LES TRUFFES</b>                              |                |                       |                        |             |   |                        |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Truffes Natures, 2 pièces                             | 13 g           | 5,59                  | 5,90                   | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 6,6 x 4 x 2,3 cm       |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Truffes Natures, env. 13 pièces                       | 90 g           | 20,85                 | 22                     | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 12,2 x 8,5 x 3,3 cm    |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Truffes Natures, env. 34 pièces                       | 245 g          | 52,13                 | 55                     | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 19,9 x 12,1 x 3,3 cm   |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Truffes Natures, env. 52 pièces                       | 400 g          | 83,41                 | 88                     | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 23,9 x 15,1 x 3,3 cm   |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Truffes parfumées, env. 12 pièces                     | 84 g           | 21,80                 | 23                     | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 12,2 x 12,1 x 3,3 cm   |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Truffes Parfumées, env. 34 pièces                     | 245 g          | 54,03                 | 57                     | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 19,9 x 12,1 x 3,3 cm   |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Truffes Cognac, env. 34 pièces                        | 245 g          | 54,98                 | 58                     | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 19,9 x 12,1 x 3,3 cm   |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| <b>PAGES 16-17 – LES CRÉATIONS</b>                            |                |                       |                        |             |   |                        |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Initiation Givrée, 16 pièces                          | 80 g           | 27,49                 | 29                     | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 13,2 x 13,2 x 2,5 cm   |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Insolite Curry, 8 pièces                                      | 60 g           | 18,96                 | 20                     | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 6,5 x 21,9 x 2,2 cm    |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Insolite Huître, 8 pièces                                     | 55 g           | 18,96                 | 20                     | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 6,5 x 21,9 x 2,2 cm    |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Insolite Caviar, 8 pièces                                     | 48 g           | 24,64                 | 26                     | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 6,5 x 21,9 x 2,2 cm    |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Alchimie Gin  | 177 g          | 37,50                 | 45                     | 20,0%       | 8 à 82 jours                              | 21,4 x 21,4 x 3,7 cm   |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| <b>PAGES 18-19 – LES PETITS PLAISIRS</b>                      |                |                       |                        |             |   |                        |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Les Armandas, env. 40 pièces                                  | 120 g          | 18,01                 | 19                     | 5,5%        | 8 à 54 jours                              | 15,1 x 10,1 x 2 cm     |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Les Avelinas, env. 36 pièces                                  | 110 g          | 18,01                 | 19                     | 5,5%        | 8 à 54 jours                              | 15,1 x 10,1 x 2 cm     |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Les Orangettes, env. 38 pièces                                | 145 g          | 26,54                 | 28                     | 5,5%        | 8 à 54 jours                              | 15,1 x 10,1 x 2 cm     |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Les Gourmandises, 9 pièces                                    | 65 g           | 15,83                 | 19                     | 20,0%       | 8 à 54 jours                              | 13,6 x 13,2 x 2 cm     |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Orangettes, env. 15 pièces                            | 50 g           | 17,06                 | 18                     | 5,5%        | 8 à 54 jours                              | 8,1 x 6,6 x 3,3 cm     |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Coffret Orangettes, env. 60 pièces                            | 230 g          | 46,45                 | 49                     | 5,5%        | 8 à 54 jours                              | 15,9 x 9,5 x 3,3 cm    |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Les Fruitées, 16 pièces                                       | 105 g          | 31,28                 | 33                     | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 19,9 x 12,1 x 3,3 cm   |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| <b>PAGES 20-21 – LES PLAISIRS GOURMANDS</b>                   |                |                       |                        |             |   |                        |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Carré Expert, 1 pièce   | 5 g            | 0,47                  | 0,50                   | 5,5%        | 8 à 200 jours                             | 3,5 x 3,2 x 0,5 cm     |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Étui Carrés Experts, 20 pièces                                | 100 g          | 17,06                 | 18                     | 5,5%        | 8 à 200 jours                             | 6 x 6 x 2 cm           |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Étui Carré Gourmand, 1 pièce                                  | 8 g            | 1,80                  | 1,90                   | 5,5%        | 8 à 88 jours                              | 3,8 x 3,6 x 1 cm       |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Étui Carrés Gourmands, 3 pièces                               | 23 g           | 5,21                  | 5,50                   | 5,5%        | 8 à 88 jours                              | 10 x 3,3 x 1,3 cm      |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Barre Gourmande Lait, 1 pièce                                 | 50 g           | 6,58                  | 7,90                   | 20,0%       | 8 à 90 jours                              | 12,5 x 3 x 2,5 cm      |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Barre Gourmande Noir, 1 pièce                                 | 54 g           | 6,58                  | 7,90                   | 20,0%       | 8 à 90 jours                              | 12,5 x 3 x 2,5 cm      |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Étui Bâtonnets Gourmands Praliné, 6 pièces                    | 55 g           | 8,25                  | 9,90                   | 20,0%       | 8 à 54 jours                              | 4 x 2,9 x 9 cm         |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Étui Bâtonnets Gourmands Rocher Craquant, 6 pièces            | 60 g           | 8,25                  | 9,90                   | 20,0%       | 8 à 96 jours                              | 4 x 2,9 x 9 cm         |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| <b>PAGES 22-23 – LES TABLETTES PARISIENNES ET EXPERTES</b>    |                |                       |                        |             |   |                        |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Saint-Germain   | 94 g           | 12,08                 | 14,50                  | 20,0%       | 8 à 88 jours                              | 9,5 x 17,7 x 2,1 cm    |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Montaigne   | 78 g           | 12,08                 | 14,50                  | 20,0%       | 8 à 88 jours                              | 9,5 x 17,7 x 2,1 cm    |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Le Marais   | 108 g          | 12,08                 | 14,50                  | 20,0%       | 8 à 88 jours                              | 9,5 x 17,7 x 2,1 cm    |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Saint-Honoré  | 97 g           | 12,08                 | 14,50                  | 20,0%       | 8 à 88 jours                              | 9,5 x 17,7 x 2,1 cm    |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Madeleine   | 97 g           | 12,08                 | 14,50                  | 20,0%       | 8 à 88 jours                              | 9,5 x 17,7 x 2,1 cm    |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Tuileries   | 100 g          | 13,74                 | 14,50                  | 5,5%        | 8 à 88 jours                              | 9,5 x 17,7 x 2,1 cm    |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Lait Intense 39%  | 75 g           | 8,33                  | 10                     | 20,0%       | 8 à 200 jours                             | 16 x 6,8 x 1 cm        |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Noir Équilibré 70%  | 75 g           | 9,48                  | 10                     | 5,5%        | 8 à 200 jours                             | 16 x 6,8 x 1 cm        |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| <b>PAGES 24-27 – LES CADEAUX D'EXCEPTION</b>                  |                |                       |                        |             |   |                        |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Boîte Cadeau Montaigne - Fermée                               | 110 g          | 43,60                 | 46                     | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 13 x 13 x 9,2 cm       |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Ouverte   | 110 g          | 45,50                 | 48                     | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 13 x 13 x 9,2 cm       |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Boîte Cadeau Marais - Fermée                                  | 392 g          | 97,63                 | 103                    | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 15,5 x 15,5 x 15,5 cm  |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Ouverte   | 392 g          | 100,47                | 106                    | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 15,5 x 15,5 x 15,5 cm  |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Boîte Cadeau Saint-Germain - Fermée                           | 545 g          | 132,70                | 140                    | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 26,4 x 26,4 x 14,3 cm  |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Ouverte   | 545 g          | 138,39                | 146                    | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 26,4 x 26,4 x 14,3 cm  |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Boîte Cadeau Saint-Honoré - Fermée                            | 722 g          | 162,50                | 195                    | 20,0%       | 8 à 26 jours                              | 25,6 x 25,6 x 25,6 cm  |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Ouverte   | 722 g          | 167,50                | 201                    | 20,0%       | 8 à 26 jours                              | 25,6 x 25,6 x 25,6 cm  |  |                |                       |                        |             |   |                        |
| Boîte Cadeau Tuileries - Fermée                               | 975 g          | 224,64                | 237                    | 5,5%        | 8 à 26 jours                              | 33,5 x 25,5 x 15 cm    |  |                |                       |                        |             |   |                        |

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE – COLLECTION ENTREPRISES 2025-2026

### I. Application et opposabilité des conditions générales de vente

1.1. Les présentes conditions générales de vente sont portées à la connaissance de chaque client, dans son devis, pour lui permettre de passer commande.

1.2. En conséquence, le fait de confirmer la commande implique l'acceptation entière et sans réserve du client à ces conditions générales de vente.

1.3. Aucune condition particulière, ni autres conditions générales émanant du client ne peuvent, sans accord express de La Maison du Chocolat, prévaloir sur les présentes conditions.

1.4. Toute condition contraire posée par le client sera donc, à défaut d'acceptation expresse, inopposable à La Maison du Chocolat quel que soit le moment où elle aura pu être portée à sa connaissance.

1.5. Le fait que La Maison du Chocolat ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes conditions générales de vente, ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

### II. Prise de commande et confirmation

La commande n'est considérée comme définitive qu'après réception :

- du devis établi par La Maison du Chocolat dûment complété, daté et signé par le client (réception de ce devis signé par mail ou courrier).

- de la totalité du règlement (par chèque, carte bancaire ou virement bancaire). Une facture pro forma pourra être adressée à la demande du client.

- des informations exhaustives et fiables (société, contact, adresses et téléphone) concernant les coordonnées de livraisons de la commande.

- des cartes et/ou messages à joindre à l'expédition.

2.1. Chaque demande de produit est soumise à l'acceptation de La Maison du Chocolat. La Maison du Chocolat se réserve le droit de décliner toute commande pour cause de stock insuffisant, d'informations client incomplètes, ou pour toute autre raison légale.

2.2 La Maison du Chocolat se réserve le droit de refuser toute nouvelle commande de la part d'un client n'ayant pas réglé ses arriérés de paiement et d'exiger le règlement de toutes les factures en cours (tout délai et tout montant) avant tout nouvel envoi de chocolats.

2.3. Le droit de rétractation de sept (7) jours ne s'applique pas pour les contrats de fourniture de produits périsposables, agroalimentaires, tels que les chocolats. Aussi, le client ne saurait s'en prévaloir.

2.4. A partir du moment où la commande est remise au transporteur, aucune annulation ne pourra être prise en compte et le prix versé ne sera pas restitué.

2.5. Si vous utilisez une plateforme de facturation ou souhaitez faire figurer une référence interne sur votre facture, merci de l'indiquer dès votre validation de commande.

### III. Prix

3.1. Les prix indiqués sur le bon de commande sont exprimés en euros HT et TTC, au départ de notre atelier de Nanterre. Les TVA françaises de 5,5% pour les produits à base de chocolat noir et de 20% pour les produits à base de chocolat au lait s'appliquent aux commandes.

3.2. Les frais de livraison sont en sus. Les tarifs de livraison dépendent du lieu de destination, du nombre de destinataires par adresse, du poids et du volume du colis. Ils comprennent une participation au coût de préparation du colis et au frais de transport proprement dit. Pour plus de renseignements sur ces tarifs, contactez notre Service Commercial Entreprises.

3.3. Les produits sont soumis aux conditions tarifaires en vigueur le jour de la signature de la commande. Le tarif général peut être révisé librement par La Maison du Chocolat.

### IV. Paiement à la commande

4.1. Pour être enregistrée, la commande doit être réglée dans son intégralité. Les commandes non réglées ne peuvent être livrées, sauf conditions spécifiques acceptées expressément par La Maison du Chocolat.

### V. Indisponibilité des produits

5.1. La disponibilité des produits et services est renseignée sur le devis de façon indicative. Elle ne devient définitive qu'à confirmation de la commande.

Il ne pourra être reproché à La Maison du Chocolat l'indisponibilité d'un produit dans la livraison, dans la mesure où le client aura eu l'information préalablement à la livraison de sa commande.

### VI. Livraison des produits

6.1. Préparation et acheminement des produits

6.1.1. Les colis sont préparés et conditionnés par La Maison du Chocolat dans un emballage fermé, résistant, approprié au contenu et aux exigences de transport.

Un délai minimum de préparation de la commande du client est requis par La Maison du Chocolat à compter de la date de réception du devis signé par le client et du règlement correspondant.

Ce délai est variable en fonction des périodes de l'année, des quantités commandées et de la personnalisation souhaitée, variant de deux (2) jours ouvrés à cinq (5) semaines. La date effective de mise à disposition des produits sera confirmée au client sous réserve de la communication du devis signé par le client à La Maison du Chocolat à la date indiquée de signature mentionnée dans le devis par le Service Commercial Entreprises.

Dans le cas de commande multi-adiresses de plus de dix (10) points de livraisons, aucune des modifications suivantes (date de livraison, annulation et/ou changement de produits, annulation et/ou changement d'adresse de livraison) ne sera possible dans un délai de cinq (5) jours ouvrables avant la date d'expédition prévue à la signature du devis par le client.

Pour votre entière satisfaction, il est conseillé de passer vos commandes de fin d'année avant le 30 novembre 2025.

6.1.2. Le client est responsable des mentions relatives au nom et à l'adresse du destinataire qui doivent être précises, exactes et complètes (code de la porte, étage, téléphone...) pour permettre une livraison dans les conditions normales. La Maison du Chocolat ne pourra être tenue responsable d'un retour de livraison dû à une erreur d'adresse ou à une impossibilité de livrer à l'adresse indiquée en cas d'absence du destinataire.

Les numéros de téléphone des destinataires peuvent éventuellement être utilisés par nos transporteurs s'ils ont des difficultés à livrer (code porte manquant, numéro de rue erroné, nom de contact incorrect...) mais en aucun cas ces numéros ne sont utilisés pour s'assurer de la présence du destinataire avant la livraison.

Aucun appel avant la livraison ne pourra être fait. Les délais de livraison, exprimés en jours ouvrés pour une prise en charge du lundi au vendredi de 9h à 18h (hors jours fériés), sont communiqués à titre indicatif uniquement, et en aucun cas garantis par La Maison du Chocolat. Ils dépendent du pays destinataire, de la période de l'année et du service choisi par le client commanditaire.

Pour les livraisons à destination des pays hors UE, les taxes et droits de douane éventuels sont acquittés par La Maison du Chocolat et refacturés au Client (estimation communiquée dans le devis).

2.2 La Maison du Chocolat se réserve le droit de refuser toute nouvelle commande de la part d'un client n'ayant pas réglé ses arriérés de paiement et d'exiger le règlement de toutes les factures en cours (tout délai et tout montant) avant tout nouvel envoi de chocolats.

2.3. Le droit de rétractation de sept (7) jours ne s'applique pas pour les contrats de fourniture de produits périsposables, agroalimentaires, tels que les chocolats. Aussi, le client ne saurait s'en prévaloir.

2.4. A partir du moment où la commande est remise au transporteur, aucune annulation ne pourra être prise en compte et le prix versé ne sera pas restitué.

2.5. Si vous utilisez une plateforme de facturation ou souhaitez faire figurer une référence interne sur votre facture, merci de l'indiquer dès votre validation de commande.

· absence de personne destinataire de la commande au moment de la livraison.  
6.2.2 Nos transporteurs ne livrent pas les samedis et dimanches ni jours fériés.  
6.3. Pays livrables

La Maison du Chocolat livre les pays suivants :  
· France, Monaco  
· Zone UE : Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, Grèce, Hongrie, Irlande, Italie, Lettonie, Luxembourg, Malte, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République Tchèque, Roumanie, Slovaquie, Slovénie, Suède.  
· Hors UE : Andorre, Canada, Islande, Liechtenstein, Norvège, Royaume-Uni, Suisse.

### VII. Transfert de propriété – transfert de risques

7.1. Le transfert de propriété des produits au profit du client ne prend effet qu'après livraison de la commande chez le destinataire, sous réserve de réception de la totalité du règlement.

7.2. La Maison du Chocolat assure les risques de perte et de détérioration des produits jusqu'à la livraison desdits produits au destinataire, sous réserve d'adresse de livraison du destinataire précis, exacte et complète. Le transfert des risques se fait donc à partir du moment où le destinataire a accédé aux produits dans le délai des cinq (5) jours après la date de leur passage.

### VIII. Réclamations - Litiges

8.1. Les réclamations ou contestations seront toujours reçues avec une bienveillance attentive, la bonne foi étant toujours présumée chez celui qui prend la peine d'exposer le litige.

8.2. 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, indiquées sur le bordereau de livraison du transporteur.

8.3. Toute réclamation devra être faite dans un délai maximum de trois (3) jours après réception de la commande, au Service Clients de La Maison du Chocolat :  
· Soit par courrier : La Maison du Chocolat, Service Clients - 41, rue Paul Lescop - 92000 NANTERRE - FRANCE

· Soit par email via le formulaire situé dans la rubrique « Contact » de notre site internet lamaisonduchocolat.fr  
· Soit par téléphone du lundi au vendredi de 9h à 17h au 01 55 51 83 18.

Passé ce délai, aucune réclamation ne sera prise en compte.

8.4. Cette réclamation devra être motivée et accompagnée des justificatifs du préjudice subi (lettre de transport, photo du colis reçu...). Après l'analyse et en cas d'acceptation de la réclamation par La Maison du Chocolat, le renvoi du produit commandé initialement sera proposé au client aux frais de La Maison du Chocolat.

8.5. Tout litige relatif aux ventes régies par les présentes conditions générales sera porté, à défaut de règlement à l'amiable, devant le Tribunal de Commerce de Nanterre (France).  
En cas de litige, le Client s'adressera en priorité au Service Client de LA MAISON DU CHOCOLAT afin de le résoudre à l'amiable. En cas d'échec de cette démarche, le client peut recourir au service de médiation en ligne du CMAP (Centre de médiation et d'arbitrage de Paris) accessible à l'adresse URL : <http://www.cmap.fr/> ou à l'adresse postale : CMAP (Service Médiation de la Consommation) - 39 avenue Franklin D.Roosevelt - 75008 Paris. Pour que la saisine du CMAP soit recevable, cette dernière doit comporter : vos coordonnées postales, email et téléphoniques ainsi que les nom et adresse complets de notre société, un exposé succinct des faits, et la preuve des démarches préalables effectuées.

Conformément aux règles applicables à la médiation, il est rappelé qu'un litige de consommation doit être confié préalablement par écrit au Service Client de LA MAISON DU CHOCOLAT avant toute demande de médiation auprès du CMAP.  
Ne peuvent faire l'objet d'une revue par le médiateur les litiges pour lesquels, la demande est manifestement infondée ou abusive, ou ont été précédemment examinés ou est en cours d'examen par un autre médiateur ou par un tribunal, ou si le consommateur a introduit sa demande auprès du médiateur dans un délai supérieur à un an à compter de sa réclamation écrite auprès de LA MAISON DU CHOCOLAT ou si le litige n'entre pas dans le champ de compétence du médiateur, ou enfin si le consommateur ne justifie pas avoir tenté, au préalable, de résoudre son litige directement auprès de LA MAISON DU CHOCOLAT par une réclamation écrite selon les modalités prévues, le cas échéant, dans le contrat.

6.2. Délais de livraison  
Le délai de livraison indiqué sur le devis définitif signé par le client sera garanti sous réserve de la réception :

· du règlement. Une facture d'acompte pourra être adressée au client sur demande.  
· des informations exhaustives et fiables concernant les coordonnées de livraisons.

· des cartes et/ou messages à joindre à l'expédition.

6.2.1. La date de livraison proposée est garantie selon le mode de livraison sélectionné, sauf dans le cas des causes suivantes : force majeure,

· grève des transporteurs,  
· intempéries,

· fortes chaleurs dans certaines zones géographiques,

· adresse de livraison imprécise, inexacte et incomplète,

· adresse de livraison défectueuse, vice apparent ou de

non-conformité des produits livrés.

9.1. Tout retour de produit doit faire l'objet d'un accord formel entre La Maison du Chocolat et le client et être retourné dans les trois (3) jours suivant l'accord. Passé ce délai, aucun retour ne pourra être pris en compte.

9.2. Toute reprise acceptée par La Maison du Chocolat, dans le cas d'un vice apparent ou de non-conformité des produits livrés, qui sera constaté par La Maison du Chocolat, permettra au client d'obtenir le remplacement gratuit ou la restitution d'un avoir à son profit, à l'exclusion de toute autre indemnité ou dommages et intérêts.

### X. Droit d'accès et de rectification

Le client dispose d'un droit d'accès et de rectification sur les données nominatives qu'il a fournies lors de sa commande, en écrivant à La Maison du Chocolat, 41, rue Paul Lescop, Service Commercial Entreprises, 92000 NANTERRE. Sauf opposition de la part du client, La Maison du Chocolat pourra utiliser les adresses e-mail pour adresser des messages sur les produits et services de La Maison du Chocolat.

### XI. Réserve

La Maison du Chocolat se réserve la possibilité de modifier les produits présentés dans les compositions regroupant plusieurs objets et produits afin de garantir leur bonne tenue lors du transport et ceci, dans le strict respect de leur qualité et de leur prix. Les photographies ne sont pas contractuelles. La Maison du Chocolat n'est pas responsable des retards ou impossibilités de livrer imputables à un cas de force majeure reconnu comme tel par la jurisprudence.

### XII. Interdictions

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, sauf autorisation spéciale de La Maison du Chocolat.

8.6. Interdictions  
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, sauf autorisation spéciale de La Maison du Chocolat.

8.7. Protection des données personnelles  
Dans le cadre de la relation commerciale les unisant, chaque Partie (La Maison du Chocolat et le Client) est destinataire des données à caractère personnel de l'autre Partie.  
Chacune des Parties est responsable du traitement à l'égard de ces données à caractère personnel qu'elle a collectées et échangées lors de l'exécution de la relation commerciale.

Les Parties reconnaissent l'importance de réaliser un traitement des données à caractère personnel conformé aux dispositions du règlement 2016/679 du 27 Avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel, à la libre circulation de ces données et aux dispositions légales et réglementaires nationales et européennes (RGPD). Une Partie ne pourra pas être tenue responsable du manquement aux obligations auxquelles l'autre Partie était astreinte à titre personnel. Les données à caractère personnel sont destinées aux Parties, et ne sont en aucun cas destinées à être vendues, données ou louées à des tiers, sauf obligation légale ou judiciaire enjoignant le responsable du traitement de le faire. S'agissant des données traitées par La Maison du Chocolat, elles sont hébergées en Union Européenne. Ces données sont conservées par La Maison du Chocolat pendant toute la durée de la relation commerciale et pendant les 3 ans qui suivent la fin de la relation commerciale au titre de l'archivage, à l'exception de celles figurant sur nos documents comptables (devis, bons de commandes, bons de livraison, factures...) pour lesquels la durée de conservation légale et fiscale est de 10 ans. S'agissant des données traitées par le Client, leur lieu d'hébergement et la durée de conservation est communiquée par le Client à La Maison du Chocolat à la demande de celle-ci. Les Parties se portent fort, au sens de l'article 1204 du Code civil, du respect, par leurs préposés, dirigeants, actionnaires et éventuels sous-traitants, de l'ensemble des obligations qui précèdent. Les Parties s'engagent à coopérer avec l'autorité de contrôle nationalement compétente, soit la CNIL pour la France, et à lui communiquer toute information qu'elle pourrait demander dans ce cadre.



# CONTACTS

---

## SERVICE COMMERCIAL ENTREPRISES

[commercial@lamaisonduchocolat.com](mailto:commercial@lamaisonduchocolat.com)

Tél. : +33 (0)1 55 51 83 15



## BOUTIQUES

### SAINT-HONORÉ

225 rue du Faubourg Saint-Honoré  
Paris 8<sup>e</sup>

### MADELEINE

8 boulevard de la Madeleine  
Paris 9<sup>e</sup>

### MONTAIGNE

52 rue François 1<sup>er</sup>  
Paris 8<sup>e</sup>

### MARAI

14 rue de Bretagne  
Paris 3<sup>e</sup>

### CARROUSEL DU LOUVRE

99 rue de Rivoli  
Paris 1<sup>er</sup>

### MONTPARNASS

17 boulevard de Vaugirard  
Paris 15<sup>e</sup>

### SAINT LAZARE

1 cour de Rome  
Paris 8<sup>e</sup>