COLLECTION

2026 – 2027



LA MAISON
DU CHOCOLAT

PARIS

SOMMAIRE

SERVICES DÉDIÉS	3
MAISON PARISIENNE	4
NOS ENGAGEMENTS	6
LA PERSONNALISATION	8
VERTIGES	10
LES ASSORTIS	20
LES PRALINÉS	22
LES TRUFFES	24
LES PETITS PLAISIRS	26
LES CRÉATIONS DU CHEF	28
LES TABLETTES PARISIENNES	30
LES TABLETTES EXPERTES	32
LA PÂTISSERIE	34
LES CADEAUX D'EXCEPTION	36
RECETTES	40
TARIFS	42
CONTACT & BOUTIQUES	45

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.

HÔTELS ET RESTAURANTS

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

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).

ANIMATIONS & ATELIERS

Découvrez nos animations et ateliers sur-mesure, animés par nos artisans chocolatiers. Alliez savoir-faire et convivialité pour offrir une expérience gourmande et unique lors de vos évènements.

SITE WEB B2B

Notre boutique en ligne dédiée aux professionnels simplifie vos achats de chocolat tout en garantissant des services adaptés à vos exigences B2B.

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.

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

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.



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.



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.



CONVICTIONS RESPONSABLES

La qualité gustative de nos produits est notre premier engagement. 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.



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.



LA PERSONNALISATION

Exclu B2B



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.



STICKER

Personnalisez nos coffrets avec un détail élégant et discret. La couleur de fond du sticker ainsi que celle de votre logo peuvent être adaptées selon vos préférences.

Min. de commande : 100 coffrets.
Délai : 3 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.



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.

8 pièces - Joyeux Anniversaire - 88 g - 27.49 € ht - 29 € ttc
12 pièces - Merci – 130 g – 37,44 € ht – 39,50 € ttc

Pas de min. de commande sous réserve de disponibilités.
Délai : 1 à 2 semaines.

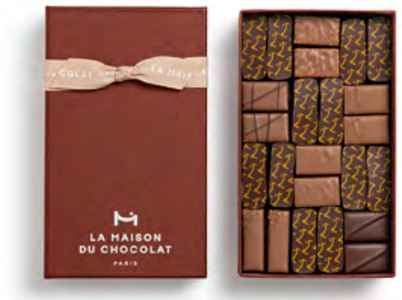


COFFRET MESSAGE PERSONNALISÉ

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 – 29,38 € ht – 31 € ttc
12 pièces – 130 g – 39,34 € ht – 41,50 € ttc
24 pièces – 238 g – 63,51 € ht – 67 € ttc

Min. de commande : 100 coffrets.
Délai : 3 à 4 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
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.



VERTIGES

À peine franchit-on le seuil de La Maison du Chocolat, que Noël voit les choses autrement.
Un pas de côté pour celles et ceux qui aiment le beau, le bon et le renversant.

Au centre de la table, le lustre signature fait sensation.
Un lustre en chocolat a pris la place du sapin. Il penche. Il intrigue. Il illumine la table et monopolise les conversations d'un dîner délicieusement décalé.

Le calendrier de l'avent nous fait tourner la tête.
24 fenêtres ouvrent sur un chocolat et un détail fascinant que l'on n'avait pas remarqué la veille. Un calendrier qui fait patienter et donne chaque jour envie de prendre son temps.

La bouchée praliné attire tous les regards.
Déposée dans l'assiette ou offerte en cadeau elle fait son petit effet. Une bouchée hors format, pensée pour être partagée ou jalousement gardée pour soi.

Les coffrets de Noël donnent le vertige.
Doré sur fond vert et ponctué d'éclats mandarine, le duo d'illustrateurs Alex & Marine illustre la collection 2026 : on croit regarder un décor et c'est un univers entier qui se déploie.

Plus qu'un coffret de chocolats.
Une invitation à offrir un peu de vertige.

LA MAISON
DU CHOCOLAT
PARIS

Lustre « Vertiges »

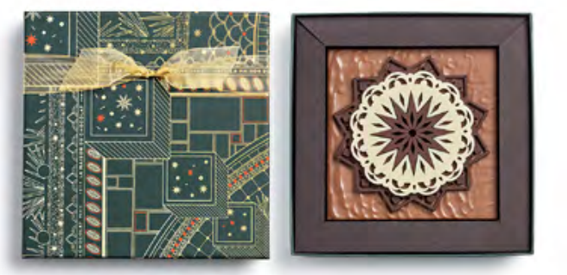
La lumière quitte le sapin pour prendre place au centre de la table. Posé penché, comme surpris dans son élan, un lustre en chocolat signé Nicolas Cloiseau fait sensation.

La pièce artistique signature.
Nicolas Cloiseau signe une pièce artistique entièrement réalisée à la main nécessitant 40 heures de travail pour produire et assembler les 220 éléments qui le constituent. Le lustre Vertiges tout en chocolat noir minimum 56% est constitué d'une coupole ouvragée de 3000 perforations et de 96 losanges, 24 colliers de 44 billes de chocolat de 5 diamètres montés sur fils la relie à un dôme finement ouvragé. Feuille d'or 24 carats.

Taille unique de 4,65 kg et de 80 cm de hauteur.
3 317,54 € ht – 3 500 € ttc

Bouchée « Vertiges »

Inspirée des ornements et de l'univers de la collection « Vertiges », le décor en chocolat ciselé de cette bouchée dissimule un praliné amande-noisette aux épices de Noël et à la crêpe dentelle.



Bouchée de praliné amande-noisette aux épices de Noël et à la crêpe dentelle enrobée de chocolat au lait surplombée de chocolats ouvragés en chocolat noir 56% et ivoire 33%.

145 g – 30 € ht – 36 € ttc

Coffret 100% carton, 100% recyclable (hors ruban).
Fabriqué en Belgique.



Nos produits sont fragiles, consultez leur date limite d'utilisation optimale en fin de catalogue.
L'assortiment des chocolats dans nos coffrets peut être amené à 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.

Calendrier « Vertiges »

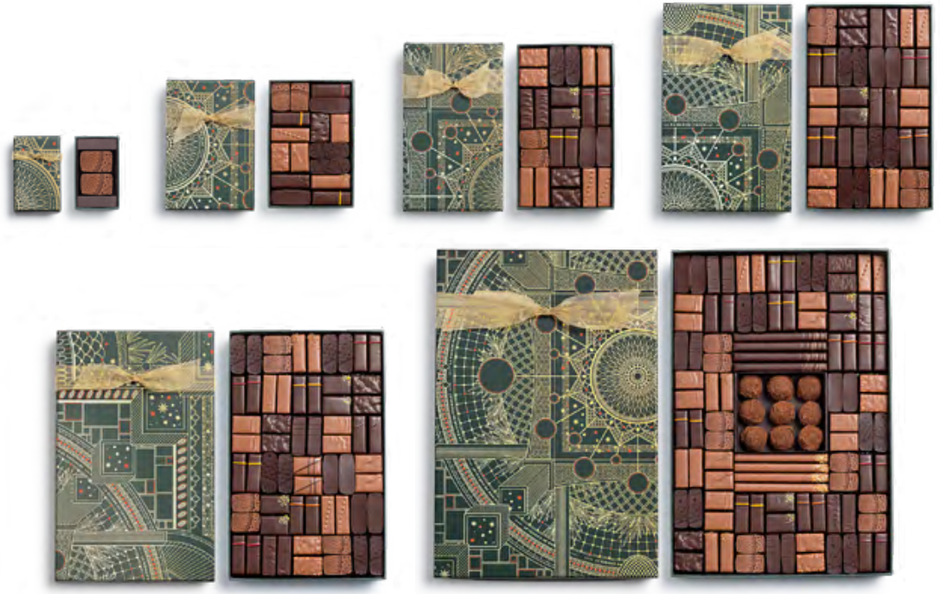
24 fenêtres ouvrent sur un chocolat et un détail fascinant que l'on n'avait pas remarqué la veille. Un calendrier qui fait patienter et donne chaque jour envie de prendre son temps.

Composé de 30 attentions chocolatées : pralinés noir ou lait, carrés gourmands, amandas, avelinas et fritures de Noël.
195 g – 65,40 € ht – 69 € ttc

100% recyclable.



Nos produits sont fragiles, consultez leur date limite d'utilisation optimale en fin de catalogue.
L'assortiment des chocolats dans nos coffrets peut être amené à 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.



Coffrets « Vertiges »

**On croit regarder un décor et c'est un univers entier qui se déploie.
Le duo d'illustrateurs Alex & Marine illumine la collection de Coffrets Maison.
Plus qu'un coffret de chocolats, une invitation au vertige.**

2 pièces assorties – 13 g – 5,64 € ht – 5,95 € ttc
16 pièces assorties – 113 g – 27,49 € ht – 29 € ttc
24 pièces assorties – 165 g – 37,44 € ht – 39,50 € ttc
40 pièces assorties – 280 g – 61,61 € ht – 65 € ttc
60 pièces assorties – 410 g – 91,94 € ht – 97 € ttc
105 pièces assorties – 710 g – 169,67 € ht – 179 € ttc

Coffret 100% carton, 100% recyclable (hors ruban).
Fabriqué en Belgique.

LES ÉDITIONS DE NOËL



GANACHE VIETNAM

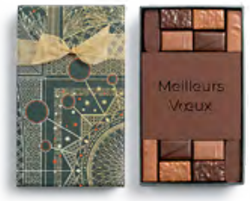
Ganache au chocolat noir
pure origine Vietnam
aux notes boisées et cacaotées.



PRALINÉ ÉPICES

Praliné amande-noisette
à l'orange et épices de Noël.

Nos produits sont fragiles, consultez leur date limite d'utilisation optimale en fin de catalogue.
L'assortiment des chocolats dans nos coffrets peut être amené à 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.



COFFRET MESSAGE « VERTIGES »

Un assortiment de bonbons de chocolat et une plaque message « Meilleurs Vœux » en chocolat noir.

12 pièces – 130 g – 37,44 € ht – 39,50 € ttc

Coffret 100% carton, 100% recyclable (hors ruban).
Fabriqué en France et en Belgique.

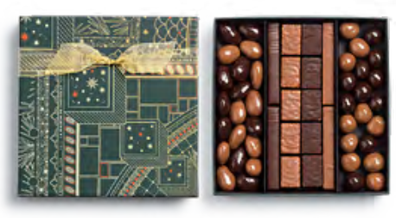


FRIANDISES DE NOËL « VERTIGES »

Des friandises de Noël praliné noisettes et amandes.

22 pièces – 150 g – 19,91 € ht – 21 € ttc

Étui 100% carton, 100% recyclable.



COFFRET CRAQUANT « VERTIGES »

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

Env. 45 pièces – 240 g – 47,39 € ht – 50 € ttc

Coffret 100% carton, 100% recyclable (hors ruban).
Fabriqué en France et en Belgique.



COFFRETS EFFERVESCENCE

Délicieuses ganaches vives et acidulées : ganaches lait au Champagne rosé et ganaches noir au Champagne brut.

9 pièces – 103 g – 21,80 € ht – 23 € ttc
20 pièces – 230 g – 42,65 € ht – 45 € ttc

Disponibles d'octobre 2026 à janvier 2027.



COFFRETS MARRONS GLACÉS

Ces coffrets cadeaux aux couleurs cuivrées renferment de généreux et fondants marrons glacés de Turin, confits à cœur, au goût délicat et peu sucré.

4 pièces – 82 g – 16,67 € ht – 20 € ttc
6 pièces – 123 g – 24,17 € ht – 29 € ttc
12 pièces – 246 g – 45,83 € ht – 55 € ttc
20 pièces – 410 g – 71,67 € ht – 86 € ttc

Disponibles d'octobre 2026 à janvier 2027.



BOÎTE CADEAU « ÉTOILES »

Coffret Message « Meilleurs Vœux » 130 g
Coffret Effervescence 103 g
Thé Palais des Thés « Montagne Bleue » 100 g

Fermée : 90,05 € ht – 95 € ttc
Ouverte : 93,84 € ht – 99 € ttc



BOÎTE CADEAU « VERTIGES »

Étui Avelinas 110 g
Coffret Maison « Vertiges » 165 g
Friandises de Noël « Vertiges » 150 g
Coffret Truffes Parfumées 84 g

Fermée : 124,17 € ht – 131 € ttc
Ouverte : 127,01 € ht – 134 € ttc



BOÎTE CADEAU « LUSTRE »

Coffret Maison « Vertiges » 280 g
Friandises de Noël « Vertiges » 150 g
Coffret Marrons Glacés 82 g
Tablette Le Marais 108 g
Étui Gourmandises 65 g
Coffret Truffes Parfumées 84 g

Fermée : 180 € ht – 216 € ttc
Ouverte : 183,75 € ht – 220,50 € 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 amené à 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 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 – 37,44 € ht – 39,50 € ttc
40 pièces assorties ou uniquement noir – de 275 g à 280 g – 61,61 € ht – 65 € ttc
60 pièces assorties ou uniquement noir – de 415 g à 420 g – 91,94 € ht – 97 € ttc
84 pièces assorties ou uniquement noir – de 580 g à 588 g – 127,01 € ht – 134 € ttc
112 pièces assorties – 785 g – 169,67 € ht – 179 € ttc
144 pièces assorties – 1 000 g – 214,22 € ht – 226 € 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 – 5,64 € ht – 5,95 € ttc
4 pièces – 26 g - 9,38 € ht – 9,90€ ttc
6 pièces – 43 g – 13,74 € ht – 14,50 € ttc
10 pièces – 72 g – 19,43 € ht – 20,50 € ttc
16 pièces – 112 g – 27,49 € ht – 29 € ttc

ÉTUI TRIO MINI-MAISON

Assortiment de 3 coffrets, garnis de 2 ganaches noir et lait, 2 pralinés noir et lait, 2 truffes nature.

3 x 2 pièces – 40 g – 18,01 € ht – 19 € 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 amené à 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.
Dimensions des coffrets disponibles en fin de catalogue.

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 – 5,64 € ht – 5,95 € ttc
6 pièces – 44 g – 13,74 € ht – 14,50 € ttc
16 pièces – 116 g – 28,44 € ht – 30 € ttc
24 pièces – 176 g – 39,81 € ht – 42 € ttc
40 pièces – 296 g – 63,51 € ht – 67 € 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 – 47,39 € ht – 50 € ttc



LE COFFRET DAMIER PRALINÉ

Un assortiment de bouchées praliné lait aux amandes caramélisées, crêpe dentelle et notes de vanille, et de bouchées praliné noir aux noisettes et fleur de sel.

16 pièces - 88g - 23,70 € ht - 25 € ttc

Disponible à partir de novembre 2026.



LE COFFRET GOURMANDISES

Fins bâtonnets de praliné délicatement moussé en plaisir léger et croustillant. Quatre recettes gourmandes à croquer.

20 pièces – 155 g – 36,25 € ht – 43,50 € ttc



LES ÉTUIS PRALINÉS

Étui composé de friandises au praliné: délicates notes de noisettes et d'amandes

16 pièces – 110 g – 18,96 € ht – 20 € ttc
36 pièces – 250 g – 41,71 € ht – 44 € 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 – 30,83 € ht – 37 € ttc
36 pièces – 285 g – 49,17 € ht – 59 € 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 amené à être modifié, le poids net sera garanti.
Tous nos pralinés sont garantis sans alcool. Sous réserve de disponibilité au moment de la commande.
Dimensions des coffrets disponibles en fin de catalogue.

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 – 5,64 € ht – 5,95 € ttc
Env. 13 pièces – 90 g – 21,80 € ht – 23 € ttc
Env. 34 pièces – 245 g – 53,08 € ht – 56 € 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 – 22,75 € ht – 24 € ttc
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. Sous réserve de disponibilité au moment de la commande.
Dimensions des coffrets disponibles en fin de catalogue.

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
18,48 € ht – 19,50 € ttc



LES AVELINAS

Noisettes croquantes finement enrobées de chocolat noir et lait.

Env. 36 pièces – 110 g
18,48 € ht – 19,50 € 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 – 27,49 € ht – 29 € 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 – 16,25 € ht – 19,50 € ttc



LES COFFRETS ORANGETTES

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

Env. 15 pièces – 50 g – 18,01 € ht – 19 € ttc
Env. 60 pièces – 230 g – 47,39 € ht – 50 € ttc



LE COFFRET OURSONS GUIMAUVE

Une guimauve gourmande à la vanille enrobée de chocolat lait & noir, chargée de souvenirs d'enfance.

6 pièces – 144 g – 23,70 € ht – 25 € ttc

Disponible en automne 2026.



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 – 32,23 € ht – 34 € ttc



LES PALETS PURE ORIGINE

Palets de couverture pure origine au chocolat noir d'Équateur, du Brésil, du Vietnam et de Madagascar.

20 pièces – 80 g – 18,48 € ht – 19,50 € 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 amené à 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.
Dimensions des coffrets disponibles en fin de catalogue.

LES CRÉATIONS DU CHEF

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 INSOLITE FUMÉ

INSOLITE Fumé naît ainsi d'un assemblage de trois chocolats pleins de tempéraments : un Pur Cru Équateur 66% aux notes évoquant le cuir, un cacao 65% aux tonalités presque animales, et un chocolat au lait 40% qui calme sans lisser. Ensemble, ils composent une ganache noire aux notes fumées.
Puis vient le détail qui change tout : l'ajout dans la crème d'un caramel infusé à la vanille grillée, relevé d'une pointe de sel fumé et de paprika. Juste ce qu'il faut pour attiser la chaleur.

8 pièces – 50 g – 18,96 € ht – 20 € ttc

Disponible à partir d'octobre 2026.



LES CHOCOLATS GLACÉS

Une innovation inventée pour l'été :
des ganaches moussées onctueuses et aériennes,
pensées pour être dégustées glacées.
Trois recettes : citron-sureau, deux vanilles,
caramel-fleur de sel.

12 pièces – 64 g – 23,70 € ht – 25 € ttc

Édition limitée, disponible dans la limite des stocks disponibles.

Nos produits sont fragiles, consultez leur date limite d'utilisation optimale en fin de catalogue.
Sous réserve de disponibilité au moment de la commande.
Dimensions des coffrets disponibles en fin de catalogue.

LES TABLETTES PARISIENNES

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



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



L'ÉTUI 1 CARRÉ GOURMAND

Étui garni d'un carré Madeleine.
1 pièce – 8 g – 1,80 € ht – 1,90 € ttc

Nos produits sont fragiles, consultez leur date limite d'utilisation optimale en fin de catalogue.
Toutes nos tablettes sont garanties sans alcool. Sous réserve de disponibilité au moment de la commande
Dimensions des coffrets disponibles en fin de catalogue..



LES TABLETTES EXPERTES

Nicolas Cloiseau, Meilleur Ouvrier de France chocolatier, réinvente la tablette de chocolat avec audace et raffinement. À travers nos « Tablettes expertes », il sublime l'intensité du chocolat noir et la rondeur du chocolat au lait, en révélant des cacaos d'exception aux origines exotiques.



LAIT CÔTE D'IVOIRE 36%

Notes lactées & grillées.

75 g – 8,33 € ht – 10 € ttc



LAIT BRÉSIL 53%

Notes lactées & biscuitées.

75 g – 8,33 € ht – 10 € ttc



NOIR PÉROU 63%

Notes de fruits secs grillés.

75 g – 9,48 € ht – 10 € ttc



NOIR MADAGASCAR 74%

Notes de fruits rouges.

75 g – 9,48 € ht – 10 € ttc



NOIR VENEZUELA 89%

Notes boisées.

75 g – 9,48 € ht – 10 € ttc



NOIR ÉQUATEUR 98%

Notes épicées.

75 g – 9,48 € ht – 10 € ttc



LE CARRÉ EXPERT

Carré individuel Noir Intense 66%.

1 pièce – 5 g – 0,49 € ht – 0,52 € ttc

Vendu en boîte de 200 pièces.



L'ÉTUI 20 CARRÉS EXPERTS

Étui garni de 20 carrés Noir Intense 66%.

20 pièces – 100 g – 18,01 € ht – 19 € ttc

Nos produits sont fragiles, consultez leur date limite d'utilisation optimale en fin de catalogue.
Toutes nos tablettes sont garanties sans alcool. Sous réserve de disponibilité au moment de la commande
Dimensions des coffrets disponibles en fin de catalogue..

LA PÂTISSERIE

Les cakes de La Maison du Chocolat sont des créations pâtissières à part entière, pensées pour conjuguer intensité, finesse et générosité.



LE CAKE CITRON

La Maison du Chocolat revisite les classiques de la pâtisserie française en proposant sa propre version du quatre-quarts au citron : un gâteau à la fois gourmand et léger.

6 pers. – 490 g – 24,64 € ht – 26 € ttc

La durée de conservation minimale garantie est de 1 jour.



LE CAKE PLEYEL

Dessert convivial par excellence, le cake est mis à l'honneur dans les créations de La Maison du Chocolat. Découvrez le cake Pleyel, un savoureux gâteau chocolaté à déguster à plusieurs.

6 pers. – 430 g – 24,64 € ht – 26 € ttc

La durée de conservation minimale garantie est de 1 jour.



LES GÂTEAUX MAISONS

Ce n'est ni un cake. Ni un quatre-quarts. Le gâteau Maison, c'est autre chose. Une collection inédite de biscuits à la texture fondante et aérienne, avec un cœur fondant aux fruits secs, pensés pour être offerts et partagés.
Le Gâteau Maison Akosombo 330 g : chocolat-amande-noisette.
Le Gâteau Maison Figaro 340 g : chocolat-noisette.
Le Gâteau Maison Jolika 360 g : chocolat-pistache.

6 pers. – 33,18 € ht – 35 € ttc

La durée de conservation minimale garantie est de 1 jour.
Livraison coursier uniquement.



LE CHOCOLAT CHAUD

Des copeaux de chocolat noir en sachet, pour retrouver la gourmandise du chocolat chaud chez soi.

Sachet de 250 g – 6 portions environ – 18,96 € ht – 20 € ttc

Disponible à partir d'octobre 2026.

Nos produits sont fragiles, consultez leur date limite d'utilisation optimale en fin de catalogue.
Sous réserve de disponibilité au moment de la commande
Dimensions des coffrets disponibles en fin de catalogue..

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
Coffret Truffes Natures 13 g

Fermée : 45,50 € ht – 48 € ttc
Ouverte : 47,39 € ht – 50 € ttc



LA BOÎTE CADEAUX MARAIS

Coffret Orangettes 50 g
Coffret Attention 112 g
Étui Amandas 120 g
Étui Avelinas 110 g

Fermée : 99,53 € ht – 105 € ttc
Ouverte : 102,37 € ht – 108 € 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, exceptés les coffrets Effervescence. Sous réserve de disponibilité au moment de la commande.
Dimensions des coffrets disponibles en fin de catalogue.



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 Noir Pérou 63% 75 g

Fermée : 136,02 € ht – 143,50 € ttc
Ouverte : 141,71 € ht – 149,50 € ttc

LA BOÎTE CADEAUX MADELEINE

Coffret Maison assortis 280 g
Étui Amandas 120 g
Étui Avelinas 110 g
Coffret Les Fruités 105 g
Coffret Gourmandises 155 g
Coffret Pralinés 116 g
Coffret Truffes Parfumées 245 g
Coffret Craquant 240 g

Fermée : 330,42 € ht – 396,50 € ttc
Ouverte : 335,42 € ht – 402,50 € 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
Le Chocolat Chaud – 250 g

Fermée : 168,33 € ht – 202 € ttc
Ouverte : 170,83 € ht – 205 € ttc





LA BOÎTE CADEAUX PARIS

Coffret Maison assortis 588 g
Coffret Gourmandises 155 g
Coffret Truffes Parfumées 245g
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
Le Chocolat Chaud – 250 g

Fermée : 482,50 € ht – 579 € ttc
Ouverte : 490,83 € ht – 589 € ttc



LA BOÎTE CADEAUX TUILERIES

Coffret Pralinés 116 g
Coffret Truffes Parfumées 84 g
Tablette Tuileries 100 g
Étui Amandas 120 g
Étui Orangettes 145 g
Coffret Maison assortis 170 g
Coffret Craquant 240 g

Fermée : 229,38 € ht – 242 € ttc
Ouverte : 235,07 € ht – 248 € 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. Sous réserve de disponibilité au moment de la commande.
Dimensions des coffrets disponibles en fin de catalogue.

RECETTES

GANACHES NATURE



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



EXTRÊME 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.

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.



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 au lait au caramel doux.



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

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.



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 .

GOURMANDS



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)
PAGES 8-9 – LA PERSONNALISATION							
Coffret Maison Plaque Message Joyeux Anniversaire, 8 pièces		88 g	27,49 €	29,00 €	5,5%	8 à 26 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
Coffret Maison Plaque Message Merci, 12 pièces		130 g	37,44 €	39,50 €	5,5%	8 à 26 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
Coffret Maison Plaque Message personnalisé, 8 pièces		88 g	29,38 €	31,00 €	5,5%	8 à 26 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
Coffret Maison Plaque Message personnalisé, 12 pièces		130 g	39,34 €	41,50 €	5,5%	8 à 26 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
Coffret Maison Plaque Message personnalisé, 24 pièces		238 g	63,51 €	67,00 €	5,5%	8 à 26 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
PAGES 10-19 – VERTIGES							
Lustre « Vertiges », 1 pièce		4,65 kg	3 317,54 €	3 500 €	5,5%	8 à 180 jours	80 cm de hauteur
Bouchée « Vertiges », 1 pièce		145 g	30,00 €	36,00 €	20%	8 à 54 jours	15,8 x 15,8 x 3,4
Calendrier « Vertiges », 30 pièces		195 g	65,40 €	69,00 €	5,5%	jusqu'au 27/12/2026	40,3 x 40,3 x 3,6 cm
Coffrets « Vertiges » assorti, 2 pièces		13 g	5,64 €	5,95 €	5,5%	8 à 26 jours	6,6 x 4 x 2,3 cm
Coffrets « Vertiges » assorti, 16 pièces		113 g	27,49 €	29,00 €	5,5%	8 à 26 jours	12 x 8,2 x 3,3 cm
Coffrets « Vertiges » assorti, 24 pièces		165 g	37,44 €	39,50 €	5,5%	8 à 26 jours	15,7 x 9,3 x 3,3 cm
Coffrets « Vertiges » assorti, 40 pièces		280 g	61,61 €	65,00 €	5,5%	8 à 26 jours	19,8 x 12,2 x 3,3 cm
Coffrets « Vertiges » assorti, 60 pièces		410 g	91,94 €	97,00 €	5,5%	8 à 26 jours	24,7 x 15,7 x 3,4 cm
Coffrets « Vertiges » assorti, 105 pièces		710 g	169,67 €	179,00 €	5,5%	8 à 26 jours	31,6 x 21,3 x 3,4 cm
Coffret Message « Vertiges », 12 pièces		130 g	37,44 €	39,50 €	5,5%	8 à 26 jours	15,7 x 9,3 x 3,3 cm
Coffret Effervescence, 9 pièces		103 g	21,80 €	23,00 €	5,5%	8 à 26 jours	8,7 x 8,7 x 3,1 cm
Coffret Effervescence, 20 pièces		230 g	42,65 €	45,00 €	5,5%	8 à 26 jours	15,9 x 15,9 x 3,3 cm
Friandises de Noël « Vertiges » assorties, 22 pièces		150 g	19,91 €	21,00 €	5,5%	8 à 84 jours	6,7 x 6,7 x 6,7 cm
Coffret Craquant « Vertiges », 45 pièces		240 g	47,39 €	50,00 €	5,5%	8 à 54 jours	15,8 x 15,8 x 3,4 cm
Coffret Marrons Glacés, 4 pièces		82 g	16,67 €	20,00 €	20,0%	8 à 26 jours	8,4 x 12,4 x 3,4 cm
Coffret Marrons Glacés, 6 pièces		123 g	24,17 €	29,00 €	20,0%	8 à 26 jours	9,6 x 16 x 3,4 cm
Coffret Marrons Glacés, 12 pièces		246 g	45,83 €	55,00 €	20,0%	8 à 26 jours	12,1 x 19,9 x 3,4 cm
Coffret Marrons Glacés, 20 pièces		410 g	71,67 €	86,00 €	20,0%	8 à 26 jours	15,2 x 24,1 x 3,4 cm
Boîte Cadeau Étoiles	Fermée	333 g	90,05 €	95,00 €	5,5%	8 à 26 jours	14,7 x 14,7 x 15 cm
	Ouverte	333 g	93,84 €	99,00 €	5,5%	8 à 26 jours	14,7 x 14,7 x 15 cm
Boîte Cadeau Vertiges	Fermée	509 g	124,17 €	131,00 €	5,5%	8 à 26 jours	23 x 23 x 15 cm
	Ouverte	509 g	127,01 €	134,00 €	5,5%	8 à 26 jours	23 x 23 x 15 cm
Boîte Cadeau Lustre	Fermée	769 g	180,00 €	216,00 €	20,0%	8 à 26 jours	31 x 31 x 15 cm
	Ouverte	769 g	183,75 €	220,50 €	20,0%	8 à 26 jours	31 x 31 x 15 cm
PAGES 20-21 – LES ASSORTIS							
Coffret Maison assorti, ou uniquement noir ou lait, 24 pièces		170g	37,44 €	39,50 €	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	61,61 €	65,00 €	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	91,94 €	97,00 €	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	127,01 €	134,00 €	5,5%	8 à 26 jours	27,9 x 18 x 3,3 cm
Coffret Maison assorti, 112 pièces		785 g	169,67 €	179,00 €	5,5%	8 à 26 jours	31,4 x 21,3 x 3,3 cm
Coffret Maison assorti, 144 pièces		1000 g	214,22 €	226,00 €	5,5%	8 à 26 jours	35,5 x 23,9 x 3,3 cm
Les Attentions, 2 pièces		13 g	5,64 €	5,95 €	5,5%	8 à 26 jours	6,6 x 4 x 2,3 cm
Les Attentions, 4 pièces		26 g	9,38 €	9,90 €	5,5%	8 à 26 jours	7,5 x 6 x 3,1 cm
Les Attentions, 6 pièces		43 g	13,74 €	14,50 €	5,5%	8 à 26 jours	8,1 x 6,6 x 3,3 cm
Les Attentions, 10 pièces		72 g	19,43 €	20,50 €	5,5%	8 à 26 jours	9,8 x 6 x 3,1 cm
Les Attentions, 16 pièces		112 g	27,49 €	29,00 €	5,5%	8 à 26 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
Étui Trio Mini-Maison, 3 x 2 pièces		40 g	18,01 €	19,00 €	5,5%	8 à 26 jours	7 x 7,5 x 4,2 cm
PAGES 22-23 – LES PRALINÉS							
Coffret Pralinés, 2 pièces		14 g	5,64 €	5,95 €	5,5%	8 à 54 jours	6,6 x 4 x 2,3 cm
Coffret Pralinés, 6 pièces		44 g	13,74 €	14,50 €	5,5%	8 à 54 jours	8,1 x 6,6 x 3,3 cm
Coffret Pralinés, 16 pièces		116 g	28,44 €	30,00 €	5,5%	8 à 54 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
Coffret Pralinés, 24 pièces		176 g	39,81 €	42,00 €	5,5%	8 à 54 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
Coffret Pralinés, 40 pièces		296 g	63,51 €	67,00 €	5,5%	8 à 54 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
Coffret Craquant, 15 pièces		100 g	20,85 €	22,00 €	5,5%	8 à 54 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
Coffret Craquant, 45 pièces		240 g	47,39 €	50,00 €	5,5%	8 à 54 jours	15,9 x 15,9 x 3,3 cm
Coffret Damier Praliné, 16 pièces		88 g	23,70 €	25,00 €	5,5%	8 à 42 jours	11,8 x 11,8 x 2,3 cm
Coffret Gourmandises, 20 pièces		155 g	36,25 €	43,50 €	20,0%	8 à 54 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
Les Étuis Pralinés, 16 pièces		110 g	18,96 €	20,00 €	5,5%	8 à 42 jours	13,5 x 8,3 x 2,6 cm
Les Étuis Pralinés, 36 pièces		250 g	41,71 €	44,00 €	5,5%	8 à 42 jours	18,9 x 11 x 2,6 cm
Coffret Carrés Gourmands, 16 pièces		124 g	30,83 €	37,00 €	20,0%	8 à 88 jours	15,9 x 15,9 x 3,3 cm
Coffret Carrés Gourmands, 36 pièces		285 g	49,17 €	59,00 €	20,0%	8 à 88 jours	20,9 x 20,9 x 3,3 cm

		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)
PAGES 24-25 – LES TRUFFES							
Coffret Truffes natures, 2 pièces		13 g	5,64 €	5,95 €	5,5%	8 à 26 jours	6,6 x 4 x 2,3 cm
Coffret Truffes natures, env. 13 pièces		90 g	21,80 €	23,00 €	5,5%	8 à 26 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
Coffret Truffes natures, env. 34 pièces		245 g	53,08 €	56,00 €	5,5%	8 à 26 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
Coffret Truffes parfumées, env. 12 pièces		84 g	22,75 €	24,00 €	5,5%	8 à 26 jours	12,2 x 8,5 x 3,3 cm
Coffret Truffes parfumées, env. 34 pièces		245 g	54,98 €	58,00 €	5,5%	8 à 26 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
PAGES 26-27 – LES PETITS PLAISIRS							
Les Amandas, env. 40 pièces		120 g	18,48 €	19,50 €	5,5%	8 à 54 jours	15,1 x 10,1 x 2 cm
Les Avelinas, env. 36 pièces		110 g	18,48 €	19,50 €	5,5%	8 à 54 jours	15,1 x 10,1 x 2 cm
Les Orangettes, env. 38 pièces		145 g	27,49 €	29,00 €	5,5%	8 à 54 jours	15,1 x 10,1 x 2 cm
Les Gourmandises, 9 pièces		65 g	16,25 €	19,50 €	20,0%	8 à 54 jours	13,6 x 13,2 x 2 cm
Coffret Orangettes, env. 15 pièces		50 g	18,01 €	19,00 €	5,5%	8 à 54 jours	8,1 x 6,6 x 3,3 cm
Coffret Orangettes, env. 60 pièces		230 g	47,39 €	50,00 €	5,5%	8 à 54 jours	15,9 x 9,5 x 3,3 cm
Coffret Oursons Guimauve - Gélatine de bœuf (halal), 6 pièces		144 g	23,70 €	25,00 €	5,5%	8 à 54 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
Coffret Les Fruités, 16 pièces		105 g	32,23 €	34,00 €	5,5%	8 à 26 jours	19,9 x 12,1 x 3,3 cm
Les Palets Pure Origine, 20 pièces		80 g	18,48 €	19,50 €	5,5%	8 à 365 jours	14 x 11,1 x 2,5 cm
PAGES 28-29 – LES CRÉATIONS DU CHEF							
Coffret Insolite Fumé, 8 pièces		50 g	18,96 €	20,00 €	5,5%	8 à 26 jours	6,5 x 21,9 x 2,2 cm
Chocolats Glacés, 12 pièces		64 g	23,70 €	25,00 €	5,5%	8 à 26 jours	14 x 11,1 x 2,5 cm
PAGES 30-31 – LES TABLETTES PARISIENNES							
Montaigne		78 g	12,08 €	14,50 €	20%	8 à 88 jours	9,5 x 17,7 x 2,1 cm
Le Marais		108 g	12,08 €	14,50 €	20%	8 à 88 jours	9,5 x 17,7 x 2,1 cm
Saint-Honoré		97 g	12,08 €	14,50 €	20%	8 à 88 jours	9,5 x 17,7 x 2,1 cm
Madeleine		97 g	12,08 €	14,50 €	20%	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
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
PAGES 32-33 – LES TABLETTES EXPERTES							
Lait Côte d'Ivoire 36%		75 g	8,33 €	10,00 €	20,0%	8 à 200 jours	19 x 10 x 1 cm
Lait Brésil 53%		75 g	8,33 €	10,00 €	20,0%	8 à 200 jours	19 x 10 x 1 cm
Noir Pérou 63%		75 g	9,48 €	10,00 €	5,5%	8 à 200 jours	19 x 10 x 1 cm
Noir Madagascar 74%		75 g	9,48 €	10,00 €	5,5%	8 à 200 jours	19 x 10 x 1 cm
Noir Venezuela 89%		75 g	9,48 €	10,00 €	5,5%	8 à 200 jours	19 x 10 x 1 cm
Noir Equateur 98%		75 g	9,48 €	10,00 €	5,5%	8 à 200 jours	19 x 10 x 1 cm
Carré Expert, 1 pièce		5 g	0,49 €	0,52 €	5,5%	8 à 200 jours	3,5 x 3,2 x 0,5 cm
Étui Carrés Experts, 20 pièces		100 g	18,01 €	19,00 €	5,5%	8 à 200 jours	7,4 x 7,4 x 2,5 cm
PAGES 34-35 – LA PÂTISSERIE							
Le Cake Citron		490 g	24,64 €	26,00 €	5,5%	1 à 5 jours	25 x 11,8 x 11 cm
Le Cake Pleyel		430 g	24,64 €	26,00 €	5,5%	1 à 5 jours	25 x 11,8 x 11 cm
Le Gâteau Maison Akossombo		330 g	33,18 €	35,00 €	5,5%	1 à 15 jours	21,1 x 10,1 x 10,4 cm
Le Gâteau Maison Jolika		360 g	33,18 €	35,00 €	5,5%	1 à 15 jours	21,1 x 10,1 x 10,4 cm
Le Gâteau Maison Figaro		340 g	33,18 €	35,00 €	5,5%	1 à 15 jours	21,1 x 10,1 x 10,4 cm
Le Chocolat Chaud		250 g	18,96 €	20,00 €	5,5%	1 à 12 mois	21 x 14 x 6,5 cm
PAGES 36-39 – LES CADEAUX D'EXCEPTION							
Boîte Cadeau Montaigne	Fermée	100 g	45,50 €	48,00 €	5,5%	8 à 26 jours	12,2 x 12,2 x 8,9 cm
	Ouverte	100 g	47,39 €	50,00 €	5,5%	8 à 26 jours	12,2 x 12,2 x 8,9 cm
Boîte Cadeau Marais	Fermée	392 g	99,53 €	105,00 €	5,5%	8 à 26 jours	14,7 x 14,7 x 15,0 cm
	Ouverte	392 g	102,37 €	108,00 €	5,5%	8 à 26 jours	14,7 x 14,7 x 15,0 cm
Boîte Cadeau Saint-Germain	Fermée	545 g	136,02 €	143,50 €	5,5%	8 à 26 jours	23,0 x 23,0 x 15,0 cm
	Ouverte	545 g	141,71 €	149,50 €	5,5%	8 à 26 jours	23,0 x 23,0 x 15,0 cm
Boîte Cadeau Tuileries	Fermée	975 g	229,38 €	242,00 €	5,5%	8 à 26 jours	31,0 x 31,0 x 15,0 cm
	Ouverte	975 g	235,07 €	248,00 €	5,5%	8 à 26 jours	31,0 x 31,0 x 15,0 cm
Boîte Cadeau Saint-Honoré	Fermée	872 g	168,33 €	202,00 €	20,0%	8 à 26 jours	23,0 x 23,0 x 15,0 cm
	Ouverte	872 g	170,83 €	205,00 €	20,0%	8 à 26 jours	23,0 x 23,0 x 15,0 cm
Boîte Cadeau Madeleine	Fermée	1 371 g	330,42 €	396,50 €	20,0%	8 à 26 jours	31,0 x 31,0 x 15,0 cm
	Ouverte	1 371 g	335,42 €	402,50 €	20,0%	8 à 26 jours	31,0 x 31,0 x 15,0 cm
Boîte Cadeau Paris	Fermée	2 583 g	482,50 €	579,00 €	20,0%	8 à 26 jours	38,0 x 38,0 x 15,0 cm
	Ouverte	2 583 g	490,83 €	589,00 €	20,0%	8 à 26 jours	38,0 x 38,0 x 15,0 cm

Les produits sont soumis aux conditions tarifaires en vigueur le jour de la commande.
Le tarif général peut être révisé librement par La Maison du Chocolat. Tous nos produits sont garantis sans alcool.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE – ACTIVITÉ CORPORATE – Version applicable à compter du 1er septembre 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.
•le cas échéant, du Bon à tirer (BAT) validé par le Client pour toute commande comportant une personnalisation (logo, ruban, packaging spécifique ou tout autre élément personnalisé)
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. Pour toute commande comportant une personnalisation, La Maison du Chocolat pourra transmettre un Bon À Tirer (BAT) au Client. La validation du BAT vaut approbation définitive de l'ensemble des éléments personnalisés.
Aucune modification, annulation ou réclamation relative aux éléments validés dans le BAT ne pourra être acceptée après cette validation, sauf erreur imputable à La Maison du Chocolat.
En l'absence de retour du Client dans le délai indiqué lors de l'envoi du BAT, La Maison du Chocolat se réserve le droit de décaler les délais de production et/ou de livraison initialement prévus.
2.4. Toute demande de modification de commande après validation (quantités, produits, adresses de livraison, dates de livraison ou modalités de livraison) est soumise à l'accord préalable de La Maison du Chocolat et pourra entraîner une facturation complémentaire.
2.5. 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.
2.6. 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. Les prestations spécifiques demandées par le Client, notamment les personnalisations, livraisons multi-adresses, prestations logistiques particulières ou toute demande exceptionnelle feront l'objet d'une facturation complémentaire lorsqu'elles ne sont pas prévues dans le devis accepté.
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.
Les produits saisonniers ou collections limitées sont proposés dans la limite des stocks disponibles.
3.4. En cas d'évolution exceptionnelle des coûts de production résultant notamment de la variation significative du prix des matières premières, de l'énergie, des emballages ou du transport, La Maison du Chocolat pourra réviser ses tarifs après information préalable du Client.

IV. Conditions de paiement

4.1. Sauf conditions particulières expressément convenues entre les parties, toute première commande d'un Client est payable à la commande et doit être réglée dans son intégralité avant sa préparation et son expédition.
4.2. La Maison du Chocolat pourra, à sa seule discrétion, accorder des conditions de règlement particulières à certains Clients. Ces conditions feront l'objet d'un accord exprès et ne pourront être considérées comme créant un droit acquis pour les commandes ultérieures.
4.3. Dans le cadre de la réglementation relative à la facturation électronique, le Client s'engage à communiquer les informations nécessaires au routage et au traitement des factures électroniques conformément à la réglementation applicable.
4.4. Aucune compensation, retenue ou déduction unilatérale ne pourra être effectuée par le Client au titre d'une réclamation, d'une pénalité ou d'un litige non expressément reconnu par écrit 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.
5.2. En cas d'indisponibilité d'un produit, La Maison du Chocolat pourra, avec l'accord préalable du Client, proposer un produit de substitution de qualité et de valeur équivalentes.

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 du 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 adresses 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.
Afin de garantir la meilleure disponibilité des produits et le respect des délais de livraison, il est recommandé d'anticiper les commandes de fin d'année. Les délais de traitement étant susceptibles d'évoluer en fonction de l'activité saisonnière, le Service Commercial Entreprises pourra communiquer, chaque année, une date indicative de prise de commande.
Les délais de préparation et de livraison sont établis sur la base des informations communiquées par le Client. Tout retard dans la transmission des éléments nécessaires à l'exécution de la commande (validation du BAT, fichiers d'adresses, messages, visuels ou informations logistiques) pourra entraîner un report de la date de livraison, sans que la responsabilité de La Maison du Chocolat puisse être engagée.
6.1.2. Le Client est seul responsable de l'exactitude, de l'exhaustivité et de l'actualité des informations transmises concernant les destinataires, adresses, contacts, accès, créneaux horaires et toutes informations nécessaires à la bonne exécution de la livraison. 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).
En cas d'erreur dans le libellé des coordonnées de livraison, de refus de marchandise conforme à la livraison par le destinataire ou d'absence du destinataire, La Maison du Chocolat ne pourra être tenue responsable de l'impossibilité de livrer la commande. La commande sera considérée comme honorée par La Maison du Chocolat et son paiement dû par le Client. La Maison du Chocolat prendra contact avec le client pour organiser, selon le souhait du client, une nouvelle commande aux frais du client incluant les frais de port et le prix du produit. Dans le cadre des expéditions multi-adresses, le Client demeure seul responsable de l'exactitude des fichiers transmis. Les frais liés à une réexpédition ou à une nouvelle présentation résultant d'informations erronées ou incomplètes seront facturés au Client.
6.1.3. ATTENTION : Les commandes indiquant une adresse en boîte postale (BP), case postale et/ou cedex ne pourront être prises en compte. Seules les commandes spécifiant une adresse de livraison physique pourront être livrées.
6.1.4. EN CAS D'ABSENCE DU DESTINATAIRE OU D'UNE PERSONNE POUVANT PRENDRE POSSESSION DES PRODUITS, LE TRANSPORTEUR DEPOSERA, selon le transporteur sélectionné, UN AVIS DE PASSAGE à l'adresse de livraison indiquée par le client.
6.1.5. Nos ateliers de préparation des commandes se trouvent à l'adresse suivante :
La Maison du Chocolat - 41, rue Paul Lescop - 92000 NANTERRE.
Exceptionnellement, l'une des boutiques parisiennes pourra être chargée de la préparation et de l'expédition de la commande avec les frais de port afférents à l'expédition de cette commande.
6.1.6. La Maison du Chocolat ne pourra être tenue responsable de l'inexécution totale ou partielle de ses obligations en cas de force majeure ou de tout événement indépendant de sa volonté.
Constituent notamment des cas de force majeure :
• pandémie ou crise sanitaire ;
• cyberattaque ou défaillance majeure des systèmes informatiques ;
• interruption des réseaux de télécommunication ;
• pénurie de matières premières ;
• rupture de la chaîne d'approvisionnement ;
• interruption d'énergie ;
• grèves, blocages logistiques ou mouvements sociaux ;
• catastrophes naturelles ;
• événements climatiques exceptionnels ;
• mesures administratives ;
• défaillance d'un fournisseur ou d'un transporteur.
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 :
• cas de force majeure,
• grève des transporteurs,
• intempéries,
• fortes chaleurs dans certaines zones géographiques,
• adresse de livraison imprécise, inexacte et incomplète,
• 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, Madère, 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 précise, exacte et complète. Le transfert des risques se fait donc à partir du moment où le destinataire a accusé réception des produits dans le délai des cinq (5) jours après la date du 1er 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.
Toute réclamation devra être accompagnée de photographies permettant d'établir la nature du dommage ainsi que de tout justificatif utile.
8.4. Cette réclamation devra être motivée et accompagnée des justificatifs du préjudice subi (lettre de transport, photo du colis reçu...). Après examen de la réclamation, La Maison du Chocolat pourra, selon les circonstances, procéder au remplacement du produit, à l'émission d'un avoir ou à toute autre mesure commerciale qu'elle jugera appropriée.
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.

IX. Retours

Les retours produits ne sont possibles que lorsque la responsabilité de La Maison du Chocolat ou celle du transporteur est engagée (erreur de préparation de commande, erreur de livraison (horaires ou adresses non respectés), conditions de livraison défectueuses, 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 être retourné dans les conditions et délais indiqués par La Maison du Chocolat. 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 choix de La Maison du Chocolat, le remplacement des produits concernés ou l'émission d'un avoir, à l'exclusion de toute autre indemnité ou dommages et intérêts.

X. Droit d'accès et de rectification

Le traitement des données personnelles est régi par l'article XIII des présentes Conditions Générales de Vente.

Réserves

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.

XI. Garanties

La DLUO (date limite d'utilisation optimale) de nos chocolats est indiquée sous chaque coffret. Afin d'apprécier au mieux nos chocolats, nous vous conseillons de choisir la date de livraison la plus proche de votre date de consommation.
La Maison du Chocolat garantit la qualité et la fraîcheur de ses produits sous réserve de les conserver dans un endroit frais (entre 14 et 18°C) et sec, à l'abri de la lumière dans son emballage d'origine.

XII. Interdictions

Les produits sont destinés à être remis par le Client à leurs bénéficiaires dans le cadre de leur utilisation normale. Toute revente organisée ou habituelle des produits est interdite, sauf accord écrit préalable de La Maison du Chocolat.

XIII. Protection des données personnelles

Dans le cadre de la relation commerciale les unissant, 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 conforme 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 règlementaires 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 ou 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. Les modalités de traitement des données personnelles sont également précisées dans la Politique de confidentialité disponible sur le site Internet de La Maison du Chocolat.



CONTACTS

SERVICE COMMERCIAL ENTREPRISES

commercial@lamaisonduchocolat.com
Tél. : +33 (0)1 55 51 83 15

www.lamaisonduchocolat.com
www.cadeaux-entreprises.lamaisonduchocolat.com

BOUTIQUES

SAINT-HONORÉ
225 rue du Faubourg Saint-Honoré
Paris 8e

MADELEINE
8 boulevard de la Madeleine
Paris 9e

MONTAIGNE
52 rue François 1er
Paris 8e

VICTOR HUGO
120 avenue Victor Hugo
Paris 16e

SAINT-GERMAIN
19 rue de Sèvres
Paris 6e

MARAIS
14 rue de Bretagne
Paris 3e

CARROUSEL DU LOUVRE
99 rue de Rivoli
Paris 1er

MONTPARNASSE
17 boulevard de Vaugirard
Paris 15e

SAINT LAZARE
1 cour de Rome
Paris 8e