

CSE, ENTREPRISES & COLLECTIVITÉS



2025
COLLECTION
PRINTEMPS - ÉTÉ

OFFRIR DU CHOCOLAT, C'EST
FAIRE LE CHOIX D'UN CADEAU
À DÉCOUVRIR, À PARTAGER
ET À DÉGUSTER



L'Atelier du Chocolat est une aventure qui démarre en 1951 à Bayonne, première ville chocolatière de France. Joseph et Madeleine Andrieu créent une boutique de pâtisserie-chocolaterie. Leur fils Serge et sa femme Marie-Pierre reprennent le flambeau et créent, en 1995, le célèbre Bouquet de Chocolat® et les Ateliers-Boutiques, concept unique dans le monde des chocolatiers. Depuis, nos chocolatiers perpétuent la tradition et s'adonnent, chaque jour, à l'art du tablage pour fabriquer toujours artisanalement ces fines feuilles de chocolat 100% pur beurre de cacao. Notre passion pour le chocolat est au cœur de notre histoire. Vivre autour du chocolat, travailler la matière, découvrir de nouveaux voyages sensoriels, voilà la savoureuse et délicieuse expérience que vous propose de vivre l'Atelier du Chocolat.

NOTRE OFFRE POUR LES CSE, ENTREPRISES & COLLECTIVITÉS



Livraison partout
en France et en
Europe



Jusqu'à 20% de
remises pour les
professionnels



Chocolat de
haute qualité,
pur beurre de
cacao



Capacité de
livraison en 1 ou
1000 points de
livraison



Personnalisation
de vos chocolats



Service complet
et préparation
dans nos ateliers
à Bayonne

4 BONNES RAISONS POUR VOUS D'OFFRIR DU CHOCOLAT AU PRINTEMPS

1



SÉMINAIRES & TEAM BUILDING

Le printemps est synonyme d'événements d'entreprises, notamment des séminaires et des teams building. Marquez les esprits en offrant un cadeau chocolaté à votre image à la suite de votre événement.

Découvrez notre offre page 4 & 5

REMERCIEMENTS

À la clôture de l'année fiscale, offrir des chocolats est une douce manière de remercier ses collaborateurs pour leur engagement et leur travail. Un geste simple, mais symbolique, qui célèbre les efforts partagés et renforce l'esprit d'équipe.

Découvrez notre offre page 6

2



ANNIVERSAIRE CLIENTS / ENTREPRISES

Gâter vos clients avec des chocolats pour leur anniversaire est une attention raffinée qui laisse une impression durable et met en valeur votre lien. Dans le même esprit, offrir des chocolats artisanaux à l'occasion de l'anniversaire de votre entreprise traduit vos valeurs et renforce le sentiment d'appartenance.

Découvrez notre offre page 7

3



PAUSE PRINTANNIÈRE

Célébrez le printemps avec une touche gourmande en offrant à vos salariés une sélection de chocolats fruités et vitaminés. Un cadeau frais et coloré qui réveille les papilles et apporte une dose de bonne humeur au bureau !

Découvrez notre offre page 8

4



SÉMINAIRES & TEAM BUILDING

Faites rayonner votre entreprise avec un cadeau personnalisé

LE BOUQUET DE CHOCOLAT®

Plus gourmand qu'un bouquet de fleurs et plus audacieux qu'une boîte de chocolats, notre légendaire Bouquet de Chocolat® fait le succès de L'Atelier du Chocolat depuis sa création par Serge Andrieu en 1995. Il se compose d'un assortiment de fines feuilles de chocolat en pur beurre de cacao parsemées de gourmandises croustillantes. Il sera l'allié parfait pour surprendre vos clients/ collaborateurs.

Disponible en formats 120g, 200g, 300g, 400g et 600g ; en version extra noir, 100% lait, grandes origines.



LE COFFRET DE CHOCOLAT

Optez pour nos coffrets de chocolat composés de bonbons pralinés et ganaches variées. En grand format avec notre coffret de chocolat Ilbarritz ou en plus petit format avec le coffret de chocolat 100g, découvrez nos assortiments de bonbons chocolatés.

Coffret de chocolat disponible en format 100g, coffret de chocolat Ilbarritz disponible en formats 280g ou 560g, en version noir et lait / 100% lait et extra noir.

LES CARRÉS DE CHOCOLAT

Remerciez vos équipes pour leur implication, félicitez les pour un défi relevé ou offrez-leur le message de votre choix mais toujours avec gourmandise ! Pour cela, optez pour nos carrés message à croquer.

Disponibles en formats 150g en chocolat noir ou chocolat au lait. Mini carrés «Merci» et personnalisés 35g disponibles en chocolat noir ou lait.



Transfert en beurre de cacao
min. 100u

ET SI VOTRE SÉMINAIRE
OU TEAM BUILDING
ÉTAIT AU PAYS BASQUE ...?



LE BOUQUET DE CHOCOLAT® BASQUE 250G

Le traditionnel Bouquet de Chocolat, gourmandise emblématique de L'Atelier du Chocolat depuis 1995, se réinvente aux couleurs du Pays Basque. Le cornet dévoile un assortiment de craquantes feuilles de chocolat au pur beurre de cacao pour tous les amateurs de chocolat au lait, chocolat blanc ou noir (dont la feuille au Piment d'Espelette).

HARRITSU 120G

En basque, le mot Harritsu signifie « cailloux » ou « pierres ». Nos cailloux sont soigneusement élaborés à partir de noisettes grillées et caramélisées, délicatement enrobées de poudre de cacao au piment pour une explosion de saveurs à chaque bouchée.



PÂTE À TARTINER AU PIMENT D'ESPELETTE 220G

Explorez l'audace de notre pâte à tartiner artisanale qui allie la douceur crémeuse du praliné à la chaleur délicate du piment d'Espelette.



TABLETTE CHOCOLAT NOIR AU PIMENT D'ESPELETTE 100G

Explorez l'audace de notre pâte à tartiner artisanale qui allie la douceur crémeuse du praliné à la chaleur délicate du piment d'Espelette.



REMERCIEMENTS

Mettez en lumière vos équipes et saluez le travail accompli



À PARTAGER... OU PAS !

LE COFFRET COMPOSÉ

Offrez un coffret composé sur-mesure avec les produits de votre choix. Nous vous proposons également une sélection de coffrets que nous avons composés avec soin pour répondre à différentes occasions. Comblez les papilles de vos équipes ou clients pour les remercier de leur collaboration.

Devis sur demande

LE BOUQUET DE CHOCOLAT® ET SON MINI CARRÉ «MERCİ» OU «FÉLICITATIONS»

Notre légendaire Bouquet de Chocolat s'accompagne d'un mini carré de chocolat noir «Merci» ou «Félicitations» pour vous offrir la possibilité d'adresser votre message en toute gourmandise !

Bouquet de Chocolat disponible en formats 200g, 300g, 400g, 600g et 800g.



LA MÉDAILLE EN CHOCOLAT 130G

Notre médaille en chocolat est idéale pour marquer ces moments de réussite et ajouter une touche gourmande à vos célébrations. Joignez à votre cadeau un diplôme à compléter par vos soins, pour y inscrire vos félicitations et vos messages de reconnaissance.

Disponible uniquement en chocolat noir

NOS SPÉCIALITÉS : FEUILLANT D'OR ET CHOKILAS

Pour une attention gourmande, nous vous proposons nos gourmandises signatures :

- Le Feuillant d'Or : coeur praliné amandes noisettes enrobé de chocolat et de crêpe dentelle
- Le Chokilas : coeur de Gianduja à la noisette enrobé de chocolat noir et de poudre de cacao.

Disponibles en formats 150g ou 250g



C'EST L'ANNIVERSAIRE DE VOTRE COLLABORATION, DE VOTRE ENTREPRISE OU TOUT SIMPLEMENT DE VOTRE COLLABORATEUR ?

Offrez une attention gourmande et renforcez vos liens



LE DUO GOURMAND 300G

L'alliance entre le croquant d'un carré de chocolat noir ou de chocolat au lait avec le craquant d'un sachet de notre spécialité maison : le Feuillant d'Or. Il se compose d'un coeur praliné amandes noisettes enrobé de chocolat et de crêpe dentelle croustillante.

LE BOUQUET DE CHOCOLAT® ET SON MINI CARRÉ «JOYEUX ANNIVERSAIRE»

Notre légendaire Bouquet de Chocolat s'accompagne d'un mini carré de chocolat noir «Joyeux anniversaire» pour passer votre message en gourmandise. Et pour surprendre et marquer les esprits, nous vous suggérons d'opter pour un packaging personnalisé !

Bouquet de Chocolat disponible en formats 200g, 300g, 400g, 600g et 800g.



Packaging personnalisé min 100u



LE COFFRET ILBARRITZ ET SON CARRÉ À CROQUER

Découvrez l'alliance d'un assortiment de ganaches et pralinés pur beurre de cacao et d'un carré de chocolat délicieusement craquant. Le carré «Joyeux anniversaire» est disponible en chocolat noir ou en chocolat au lait.

UNE PAUSE
PEPS & FRUITÉE
DANS VOS BUREAUX !



Bouchée ganache
Cassis



Bouchée ganache
Citron vert



Bouchée ganache
Banane



Bouchée ganache
Framboise



Bouchée ganache
Fruits de la passion

RETROUVEZ NOS DÉLICIEUSES
BOUCHÉES DANS NOTRE
COFFRET 100% FRUITÉ



Assortiment de ganaches délicieusement fruitées :
cassis, citron vert, fruit de la passion, framboise et
banane.

Format 200g

PRINTEMPS 2025

CROQUEZ BON, GOÛTEZ BIO !

LES TABLETTES NOIR BIO 100G

Tablette noir citron gingembre

Chaque bouchée est une rencontre harmonieuse entre des saveurs audacieuses et des ingrédients de haute qualité issus de l'agriculture biologique.

Tablette noir graines de sésame grillées

Une création exquise qui marie l'intensité du chocolat noir aux notes croquantes et délicatement torréfiées du sésame.



LES TABLETTES LAIT BIO 100G

Tablette lait noisettes grillées

Chaque morceau est une promenade sensorielle à travers la finesse du chocolat au lait et la générosité des noisettes.

Tablette lait amandes grillées et muesli

La fusion gourmande entre notre chocolat au lait onctueux, des amandes croquantes et du muesli croustillant.

LES PÂTES DE FRUITS BIO

Réglette 140g

Une recette artisanale bio pour une pause fraîcheur tout en délicatesse. Mêlez le plaisir fruité à une agriculture responsable avec nos pâtes de fruits fondantes à l'abricot, la fraise, la framboise, la poire et le cassis.



LE BOUQUET DE CHOCOLAT BIO® 250g

Dans le respect d'une agriculture raisonnée et d'une fabrication artisanale, notre chocolat bio au pur beurre de cacao est ici associé à une sélection d'agréments et fruits secs reconnus pour leurs qualités nutritionnelles et gustatives.

Succombez à ces 4 fines feuilles de cacao : Lait Amandes, Lait Nature, Noir Citron Gingembre, Noir Nature et Noir Sésame.

Possibilité de personnaliser l'étiquette du Bouquet de Chocolat à l'image de votre entreprise !



COLLECTION PRINTEMPS 2025

Grille tarifaire · Entreprises & collectivités

Minimum
de commande
100€ HT

SEMINAIRE & TEAM BUILDING	GRAMMAGE	PRIX PUBLIC HT	PRIX PUBLIC TTC	TAUX DE TVA
Bouquet de Chocolat ®	120G	8.99€	9.90€*	**
Bouquet de Chocolat ®	200G	17.95€	19.90€	**
Bouquet de Chocolat ®	300G	26.83€	29.50€	**
Bouquet de Chocolat ®	400G	35.08€	38.40€	**
Bouquet de Chocolat ®	600G	51.35€	56.50€	**
Bouquet de Chocolat ® extra noir	220G	23.70€	25.00€	5.5%
Bouquet de Chocolat ® 100% lait	220G	20.83€	25.00€	20.00%
Bouquet de Chocolat ® grandes origines	220G	23.70€	25.00€	5.5%
Etiquette personnalisée		0.67€	0.80€*	20.00%
Packaging personnalisé / min 100u		sur devis	sur devis	
Coffret de chocolat / couvercle perso min 20u	100G	13.74€	14.50€*	5.5%
Coffre de chocolat Ilbarritz / noir et lait	280G	33.18€	35.00€	5.5%
Coffret de chocolat Ilbarritz / extra noir	280G	33.18€	35.00€	5.5%
Coffret de chocolat Ilbarritz / 100% lait	255G	33.18€	35.00€	5.5%
Double coffret de chocolat Ilbarritz	560G	66.36€	70.00€	5.5%
Couvercle personnalisé / Pour coffret ilbarritz		1.25€	1.50€*	20.00%
Carré de chocolat message chocolat noir	150G	14.22€	15.00€	5.5%
Carré de chocolat message chocolat au lait	150G	12.50€	15.00€	20.00%
Mini carré de chocolat message noir	35G	4.55€	4.80€	5.5%
Carré de chocolat personnalisé	150G	sur devis	sur devis	
Mini carré de chocolat personnalisé	35G	sur devis	sur devis	

GAMME BASQUE

Bouquet de Chocolat ® Basque	250G	21.25€	25.50€	**
Harritsu	120G	9.58€	11.50€	5.5%
Pâte à tartiner au Piment d'Espelette	220G	11.28€	11.90€	5.5%
Tablette chocolat noir au Piment d'Espelette	100G	8.06€	8.50€	5.5%

REMERCIEMENTS

Coffret composé sur mesure		sur devis	sur devis	
Bouquet de Chocolat 200g ® & mini carré	235G	22.50€	24.70€	**
Bouquet de Chocolat 300g ® & mini carré	335G	31.38€	34.30€	**
Bouquet de Chocolat 400g ® & mini carré	435G	39.63€	43.20€	**
Bouquet de Chocolat 600g ® & mini carré	635G	55.90€	61.30€	**
Médaille en chocolat noir 130g	130G	18.58€	19.60€	**
Chokilas ou Feuillant d'or	150G	13.74€	14.50€	5.5%
Chokilas ou Feuillant d'or	250G	22.75€	24.00€	5.5%

** TVA mixte : 5.5% sur le chocolat noir / 20% sur le chocolat au lait et blanc

REMISES ENTREPRISES & COLLECTIVITÉS

Voir les remises applicables sur le tarif indiqué sur la page suivante

COLLECTION PRINTEMPS 2025

Grille tarifaire / Entreprises & collectivités



ANNIVERSAIRE	GRAMMAGE	PRIX PUBLIC HT	PRIX PUBLIC TTC	TAUX DE TVA
Le duo gourmand / carré & Feuillant d'or	300G	27.96€	29.50€	**
Bouquet de Chocolat 200g [®] & mini carré	235G	22.50€	24.70€	**
Bouquet de Chocolat 300g [®] & mini carré	335G	31.38€	34.30€	**
Bouquet de Chocolat 400g [®] & mini carré	435G	39.63€	43.20€	**
Bouquet de Chocolat 600g [®] & mini carré	635G	55.90€	61.30€	**
Coffret de chocolat Ilbarritz & carré lait	430G	45.68€	50.00€	**
Coffret de chocolat Ilbarritz & carré noir	430G	47.40€	50.00€	**

PAUSE FRUITÉE

Bouchée ganache Cassis	40G	3.25€	3.90€	20.00%
Bouchée ganache Citron vert	40G	3.25€	3.90€	20.00%
Bouchée ganache Fruits de la passion	40G	3.25€	3.90€	20.00%
Bouchée ganache framboise	40G	3.25€	3.90€	20.00%
Bouchée ganache Banane	40G	3.25€	3.90€	20.00%
Coffret 5 Bouchées fruitées	200G	16.25€	19.50€	20.00%

PRINTEMPS 2025

Tablette Bio noir citron gingembre	100G	9.38€	9.90€	5.50%
Tablette Bio noir graines de sésame grillées	100G	9.38€	9.90€	5.50%
Tablette Bio lait noisettes grillées	100G	8.25€	9.90€	20.00%
Tablette Bio lait amandes grillées & muesli	100G	8.25€	9.90€	20.00%
Les pâtes de fruits Bio	140G	10.83€	13.00€	20.00%
Bouquet de Chocolat Bio [®]	250G	24.36€	27.00€	**

** TVA mixte : 5.5% sur le chocolat noir / 20% sur le chocolat au lait et blanc

REMISES ENTREPRISES & COLLECTIVITÉS

Remises applicables sur les tarifs boutiques mentionnés dans la grille selon montant global de votre commande (hors produits signalés par un astérisque et sur devis)

De 100€ à 500€ HT : 10% De 501€ à 2000€ HT : 15% à partir de 2000€ HT : 20%

CONDITIONS COMMERCIALES

Expéditions individuelles en France Métropolitaine et vers les pays de l'Union Européenne.

Frais de port offerts pour toute commande supérieure à 500€ HT.

Acompte de 30% demandé à la validation de la commande pour tout montant supérieur à 1000€ HT.

Modes de règlement : Chèque / Virement bancaire / Carte bancaire (via un lien de paiement / sur demande)



- Anglet BAB2 (64)
- Bayonne Centre (64)
- Bayonne Gibeléou (64)
- Bayonne St Esprit (64)
- Bordeaux Remparts (33)
- Bordeaux Dijeaux (33)
- Caen (14)
- Calais (62)
- Carré Sénart (77)
- Chartres (28)
- Dax (40)

- Evian (74)
- Lanester (56)
- La Rochelle (17)
- La Teste (33)
- Le Mans (72)
- Limoges (87)
- Nantes (44)
- Nîmes (30)
- Orléans (45)
- Paris 4^e St Antoine (75)
- Paris 9^e St Lazare (75)

- Paris 15^e Commerce (75)
- Pau (64)
- Rennes (35)
- Rezé (44)
- Rouen (76)
- Saint-Herblain (44)
- Saint-Jean-de-Luz (64)
- Saint-Jean-Pied-de-Port (64)
- Saint-Paul-lès-Dax (40)
- Toulouse (31)
- Tours (37)

SERVICE COMMERCIAL

commercial@atelierduchocolat.fr

+33 (0)5 59 55 70 36

+33 (0)6 61 56 10 26

