



•
ENTREPRISES
et COLLECTIVITÉS
•



Édito

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.



Sommaire

| | |
|--|-------|
| Le Bouquet de Chocolat® | p. 4 |
| <i>Le Bouquet de Chocolat® assorti</i> | p. 5 |
| <i>Personnalisez le Bouquet de Chocolat®</i> | p. 7 |
| Les Coffrets de Chocolat | p. 8 |
| <i>Les Bonbons</i> | p. 9 |
| <i>Exclusivité professionnels</i> | p. 11 |
| Les spécialités de l'Atelier | p. 12 |
| Les incontournables à croquer | p. 14 |
| <i>Messages tout chocolat</i> | p. 17 |
| Les attentions gourmandes | p. 18 |
| Bio et bien-être | p. 20 |
| Les coffrets cadeaux | p. 22 |
| <i>Les coffrets sur mesure</i> | p. 24 |
| <i>Nos offres personnalisées</i> | p. 25 |
| Nous sommes à votre écoute | p. 26 |

Le Bouquet de Chocolat®

Plus gourmand qu'un bouquet de fleurs et plus audacieux qu'une boîte de chocolats, notre légendaire Bouquet de Chocolat® se compose de fines feuilles pur beurre de cacao ondulées ou froissées aux différents parfums et agrémentées de fruits secs.



Le Bouquet de Chocolat® assorti

Du blanc, du lait, du noir : le plus varié de nos assortiments. La douceur acidulée d'un chocolat blanc aux cranberries et aux amandes caramélisées ; la force du chocolat noir brut ou aromatisé ; la gourmandise réconfortante d'un chocolat au lait parsemé de noisettes entières et craquantes.

Disponible en format 120 g, 200 g, 300 g, 400 g et 600 g.

COMPOSITION DU BOUQUET DE CHOCOLAT



Noir cannelle



Noir café



Noir amandes



Noir orange



Noir craquelin*



Noir gingembre*



Lait noisettes



Blanc crousticranberries



Lait sésame*



Lait caramel**

* à partir du format 440 g

** à partir du format 660 g



Le Bouquet de Chocolat® Extra Noir

Pour les amateurs de chocolat noir, cet assortiment réunit des feuilles aux saveurs dépayssantes (cannelle, coco, piment d'Espelette) et de grands classiques (amandes, noisettes, sésame).
COMPOSITION : noir sésame ; noir piment ; noir coco ; noir amandes/noisettes ; noir cannelle ; noir Kiretsa
· 220 g ·



Le Bouquet de Chocolat® 100% Lait

Un assortiment redoutablement doux et généreux de chocolats au lait qui craquent sous la dent et taquinent les papilles.
COMPOSITION : lait spéculos ; lait caramel ; lait noisettes ; lait citron ; lait riz soufflé ; lait cappuccino ; lait Exmia ; lait sésame
· 220 g ·



Le Bouquet de Chocolat® Grandes Origines

Pour les amateurs de chocolats d'exception, cet assortiment vous invite à un véritable voyage gustatif au gré des continents qui vous fera découvrir toute la palette aromatique de terroirs d'exception.
COMPOSITION : Équateur ; Venezuela ; Sao Tome ; Madagascar ; Vietnam ; Super Kiretsa 80% ; Extra Kiretsa 97%
· 220 g ·



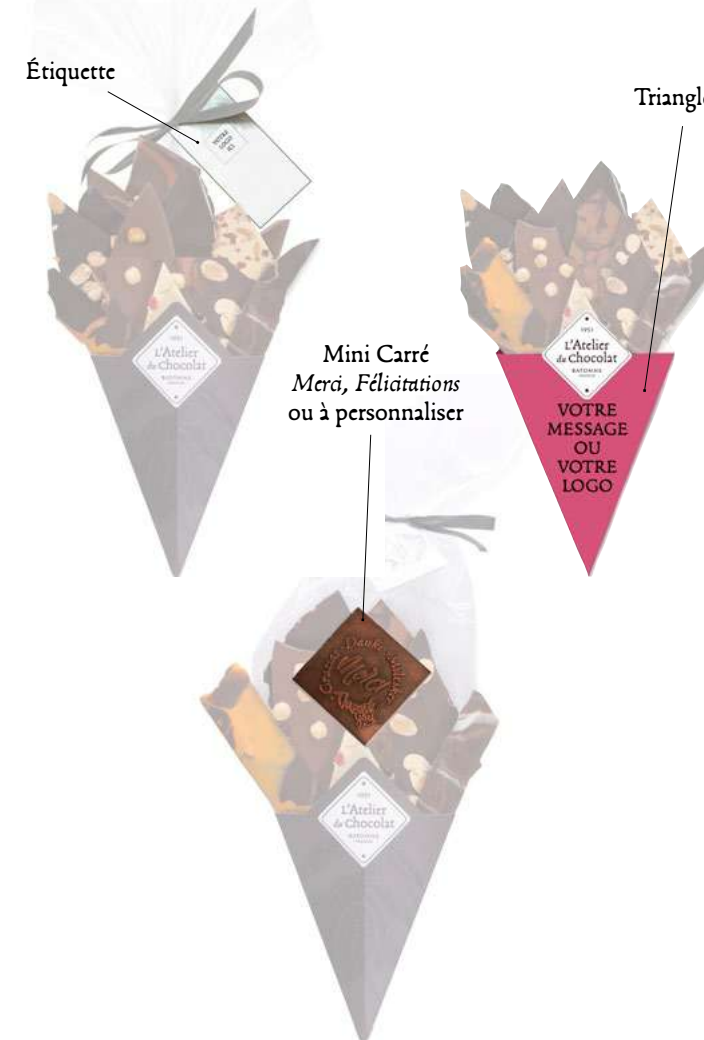
Le Bouquet de Chocolat® au piment d'Espelette

Sans doute le plus bel hommage à sa région d'origine ! Le parfum fruité de tomate et de pain grillé du piment d'Espelette révèle la splendeur aromatique du cacao.
COMPOSITION : noir piment d'Espelette
· 165 g ·



PERSONNALISEZ le Bouquet de Chocolat® à l'image de votre entreprise

Nous pouvons réaliser le graphisme de votre choix sur l'étiquette, le triangle ou le mini carré en chocolat.
DEVIS SUR DEMANDE : consultez notre service commercial.



Retrouvez toutes nos propositions de personnalisation p. 25

Les coffrets de Chocolat

Ces ganaches et pralinés enrobés des plus fins chocolats croquants et fondants à la fois vous inviteront à un voyage gustatif, dans un subtil équilibre entre saveurs et textures.

Les Bonbons



Karamel

Onctueux caramel délicatement relevé d'une pointe de sel.
· Enrobage chocolat au lait ·



Vietnam

Ganache 100 % pure origine aux notes boisées.
· Enrobage chocolat noir ·



Rocher lait

Praliné amande noisette enrobé d'éclats d'amandes.
· Enrobage chocolat au lait ·



Palet vanille

Ganache à la vanille de Madagascar
· Enrobage chocolat noir ·



Framboise

Ganache à la pulpe de framboise.
· Enrobage chocolat au lait ·



Kafé

Ganache parfumée au café.
· Enrobage chocolat noir ·



São Tomé

Ganache 100 % pure origine aux notes puissantes et épicées.
· Enrobage chocolat noir ·



Rocher noir

Praliné amande noisette enrobé d'éclats d'amandes.
· Enrobage chocolat noir ·



Tonka

Ganache parfumée aux fèves de Tonka notes épicées et vanillées.
· Enrobage chocolat noir ·



Beltza

Ganache à la pulpe de cassis.
· Enrobage chocolat noir ·



Coffret Ilbarritz noir et lait
Assortiment de bonbons subtilement parfumés pour fondre de plaisir : caramel, palet vanille, framboise, praliné amandes noisettes et grand cru Vietnam. Le coffret est disponible en version simple ou double. / 280 g /



Coffret Ilbarritz extra noir
Assortiment de bonbons enrobés de chocolat noir à 70 % de cacao : café, grand cru São Tomé, tonka, ganache cassis et praliné amandes noisettes. / 280 g /



Personnalisez votre coffret de bonbons de chocolat avec une carte message ou une coiffe à l'image de votre entreprise.

MINIMUM DE COMMANDE : 20 unités
DÉLAI : 10 jours ouvrés à compter de la validation du BAT.

DEVIS SUR DEMANDE : consultez notre service commercial.

Retrouvez toutes nos propositions de personnalisation p. 25



Exclusivité professionnels

Présentés dans de magnifiques écrins, nos chocolats allient plaisir gourmand et plaisir d'offrir !



Coffret de chocolats
Assortiment de 9 bonbons chocolatés avec couvercle personnalisable à l'image de votre entreprise. / 100 g /



Les spécialités de l'Atelier

Craquez pour l'une de nos spécialités :
les Feuillants d'Or et les Chokilas.
Le plus dur sera de choisir...



Les Feuillants d'Or

Cœur de praliné amandes noisettes
enrobé de chocolat noir Kiretsa 70 %
de cacao et de crêpe dentelle croustillante.
- Sachet 150 g ou 250 g -

Les Chokilas

Cœur de gianduja noisette
recouvert d'un manteau de poudre
de chocolat noir 70 % de cacao.
- Sachet 150 g ou 250 g -



Coffret 500 g
À garnir de Feuillant d'Or
ou de Chokilas.



La cabosse garnie 400 g
Cabosse en chocolat noir
Kiretsa 70 % de cacao garnie
de Feuillants d'Or ou de Chokilas



Le ballon de rugby 265 g
Moulage ballon de rugby en chocolat
noir garni de l'une de nos spécialités
au choix : Feuillants d'Or ou Chokilas.



Les incontournables à croquer

Laissez-vous surprendre par la force et l'intensité de chocolats à croquer...

Les Tablettes 100 g



La douceur d'un chocolat lacté aux notes de vanille naturelle et de sucre roux.

Chocolat au lait à forte teneur en cacao, chocolaté et crémeux.

Le chocolat signature de L'Atelier du Chocolat, fruit d'un assemblage unique de fèves d'Équateur, São Tomé et Côte d'Ivoire.

Chocolat noir parfumé au piment d'Espelette qui révèle son parfum typique de tomate et de pain grillé.

Toute la gourmandise d'un chocolat noir à 55% de cacao sans la culpabilité grâce au remplacement du sucre par le maltitol!

Les Tablettes Grandes Origines 100 g



Pour les amateurs de chocolats d'exception, notre collection de *Grandes Origines* se prête à un véritable parcours de dégustation. Au gré des continents et des pays, nos chocolatiers vous font découvrir toute la palette aromatique de terroirs d'exception.



Les Napolitains

Un carré pur chocolat noir 72 %.
Nos Napolitains se marient aussi bien
avec un bon thé qu'un chocolat chaud...
et s'adaptent à toutes les envies
de vos instants gourmandises.
Disponible par sachet de 20 ou 40 unités.



Les Napolitains Grandes Origines

Pour les amateurs de chocolats d'exception,
notre sélection de Napolitains *Grandes Origines*
se prête à un véritable parcours de dégustation.
◊ 120 g ◊



La Médaille en chocolat

◊ 130 g ◊
Médaille en chocolat noir 70 % de cacao
et son diplôme à personnaliser.

Messages tout chocolat



Carrés 100 % Chocolat

Message ou ville
◊ 150 g ◊



Coffret Ilbarritz + carré message

Pour rendre vos messages encore plus
gourmands, accompagnez votre carré
d'une boîte de délicieux bonbons.



Carré personnalisé

Personnalisez votre carré de chocolat
à l'image de votre entreprise.

À partir de 100 pièces, nous pouvons réaliser le graphisme
de votre choix grâce à un transfert en beurre de cacao.
DÉLAI : de 4 à 6 semaines à compter de la validation du BAT.
DEVIS SUR DEMANDE : consultez notre service commercial.

Les attentions gourmandes

Pour toutes vos envies, nous avons sélectionné pour vous un assortiment de délicieuses gourmandises pour une dégustation riche en émotions.



Les Galets des Gaves

Sous leurs rondeurs lisses et irrégulières se cache une amande, une noisette, un raisin ou un grain de café enrobé de chocolat.

· 165 g ·



Amarocks

Bâtonnets d'amandes caramélisées pris dans du chocolat noir et chocolat au lait qui forment de délicieux rochers à déguster.

· 100 g ·



Mimi mendiants

Une petite douceur qui ne manque pas de croquant ! Découvrez nos mini-mendiants au chocolat noir et lait agrémentés de fruits secs.

Une pause gourmande et bienveillante.

· 120 g ·



Orangettes

La vitalité de l'orange confite enrobée de chocolat noir. Longuement confites dans un sirop de sucre concentré, les écorces d'orange deviennent moelleuses et gourmandes.

· 180 g ·



Citronnettes

L'acidité du citron confit enrobé de chocolat au lait. Longuement confites dans un sirop de sucre concentré, les écorces de citron deviennent onctueuses.

· 180 g ·



Pâtes à tartiner

Un moment d'émotion. Un chocolat au parfum authentique et délicieux, nos pâtes à tartiner à savourer seul ou à partager, enchantent petits et grands gourmands. Au choix : Praliné feuilleté crêpe dentelle, Praliné noisettes, Noisettes Citron Coriandre – Praliné au Piment d'Espelette

· 220 g ·

Bio et bien-être

Goûtez bon, croquez bio et mêlez le plaisir à une agriculture raisonnée et 100 % biologique.



Tablettes Bio

Tablette chocolat noir citron & gingembre

Tablette chocolat noir graines de sésame grillées

Tablette chocolat au lait noisettes grillées

Tablette chocolat au lait amandes grillées & muesli

· 100 g ·



Bouquet de Chocolat® bio & bien-être

Plaisir confiant, pause bienfaisante, notre Bouquet de Chocolat®

bio et bien-être est l'allié naturel de vos instants gourmands.

100 % d'ingrédients certifiés et issus de l'agriculture biologique.

· 250 g ·



Coffrets cadeaux

Des créations soigneusement disposées dans un coffret cadeau. Pour soi ou pour offrir, à choisir parmi nos sélections ou à composer selon vos envies.

COFFRET CROUSTILLANT

- Bouquet de Chocolat assorti 120 g
- Réglette Galets des gaves 165 g
- Chokilas 150 g
- Harribil 140 g

COFFRET ÉVÉNEMENT

- Sachet de Feuillant d'Or 150 g
- Coffret Ilbarritz Noir-Lait 280 g
- Carré de chocolat événement noir ou lait 150 g (au choix *Merci*, *Félicitations* ou *Joyeux anniversaire*)

COFFRET GRANDES ORIGINES

- Bouquet de Chocolat *Grandes Origines* 220 g
 - Tablette au chocolat noir à 70 % de cacao origine *Venezuela*
 - Tablette au chocolat au lait à 45 % de cacao origine *Vietnam*
 - Tablette au chocolat noir à 70 % de cacao origine *Pérou*
 - Tablette au chocolat noir à 70 % de cacao origine *São Tomé*
 - Tablette au chocolat noir à 70 % de cacao origine *Équateur*
 - Plumier composé de 24 Napolitains *Grandes Origines*

GRAND COFFRET ÉVÉNEMENT

- Bouquet de Chocolat assorti 220 g
- Sachet de Feuillant d'Or 150 g
- Réglette Galets des gaves 165 g
- Coffret Ilbarritz Noir-Lait 280 g
- Carré de chocolat événement noir ou lait 150 g (au choix *Merci*, *Félicitations* ou *Joyeux anniversaire*)

COFFRET PÉTILLANT

- Bouquet de Chocolat assorti 220 g
- Sachet de Feuillant d'Or 150 g
- Réglette Orangettes 180 g
- Boîte de Chocolats Ilbarritz Extra-Noir 280g
- Boutelle de Champagne *Paul Dangin & Fils* 750 ml

LES COFFRETS SUR-MESURE

Personnalisez vos coffrets cadeaux, rien de plus simple !

1 CHOISISSEZ VOS COFFRETS



**PETIT
COFFRET CADEAU**
(seul le Bouquet de Chocolat®
120g peut rentrer dans ce coffret)
2 à 4 produits



**GRAND
COFFRET CADEAU**
2 à 6 produits



**BOÎTE DE TRANSPORT
ANTI-CHOC**
Idéale pour les Bouquets
de Chocolat®
1 à 4 produits

2 COMPOSEZ LE CONTENU DE VOTRE COFFRET

Choisissez les produits parmi nos spécialités des pages 4 à 21.

3 RAJOUTEZ UN SERVICE SUR-MESURE

Rajoutez un service sur-mesure, page 25.

4 NOUS NOUS OCCUPONS DE LA MISE EN COLIS ET DE L'EXPÉDITION !

Nous assurons un service complet de la préparation à la livraison ainsi qu'un suivi personnalisé de votre commande. Les frais de port sont offerts à partir de 500 € de commande. En dessous de ce montant, nous vous adresserons un devis incluant les frais de livraison.

EXPÉDITION MULTI ADRESSES
DEVIS SUR DEMANDE

Nous pouvons également nous occuper de la livraison de vos colis cadeaux chez vos clients, prospects ou collaborateurs en France Métropolitaine ou en Europe (sauf Suisse) à partir de notre fichier d'expédition à nous retourner complété.

Nos offres personnalisées

D'une carte cadeau à une véritable création en chocolat, nous mettons tout en œuvre pour vous offrir un service sur mesure, parfaitement adapté à vos attentes. Une idée, une envie ? Contactez-nous !

1. ÉTIQUETTE

Habillez le Bouquet de Chocolat® d'une élégante étiquette au logo ou nom de votre entreprise.

DÉLAI : 1 semaine ouvrée à compter de la validation de votre BAT.

FORMAT : 6 × 6 cm



1.



2.



3.

2. CARTE MESSAGE

Adressez une attention toute particulière à vos contacts en joignant à vos colis ou coffrets de chocolats une carte message personnalisée.

DÉLAI : 1 semaine ouvrée à compter de la validation de votre BAT.

FORMAT : 15 × 7 cm

Surprenez vos clients ou collaborateurs avec une pièce de chocolat originale et unique.

5. CARRÉ DE CHOCOLAT PERSONNALISÉ

Carré de chocolat noir ou lait décoré au beurre de cacao à la couleur de votre choix. Deux tailles : 8 × 8 cm en sachet cristal ou 14 × 14 cm en boîte.

DÉLAI : 3 à 4 semaines ouvrées à compter de la validation de votre BAT.

MINIMUM DE COMMANDE : 100 unités.

6. CRÉATION DE PIÈCES EN CHOCOLAT SUR-MESURE

Découpe de chocolat ou de praliné, nature ou aromatisé, pour des créations tout en nuances.

DÉLAI : 4 semaines ouvrées à compter de la validation de votre BAT.

MAXIMUM DE COMMANDE : 100 unités.

DEVIS SUR DEMANDE :
consultez notre service commercial.



4.



5.



6.

Les SERVICES de l'Atelier

Nous sommes à votre écoute !

L'EXIGENCE QUALITÉ D'UN ARTISAN CHOCOLATIER

Choisir l'Atelier du Chocolat, c'est choisir des chocolats de grande qualité 100 % pur beurre de cacao, fruit de notre savoir-faire artisanal et toujours élaborés par nos chocolatiers dans nos ateliers de fabrication de Bayonne.

Noisettes torréfiées, amandes caramélisées, poudre de piment d'Espelette... nous mettons autant de rigueur dans la sélection de nos matières premières que dans nos gestes de fabrication.

Notre chocolat noir KIRETSA 70 % de cacao est le fruit d'un assemblage unique de fèves d'Équateur, de São Tomé et de Côte d'Ivoire et nous veillons à préserver ce goût signature année après année.

CADEAUX CLIENTS / CADEAUX D'AFFAIRES

De la personnalisation du packaging à la création de chocolat sur-mesure, nous mettons notre savoir-faire à votre service pour créer des cadeaux uniques.

Notre offre serait incomplète sans l'assurance du juste prix. En tant que professionnels, bénéficiez de conditions privilégiées offrant des remises exceptionnelles sur le prix boutique.

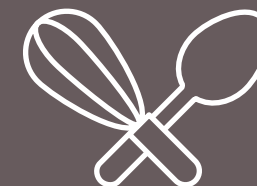
Livraison possible de vos colis cadeaux en France métropolitaine ou en Europe à partir de votre fichier d'adresses (mono ou multi adresses).

CONTACTEZ-NOUS

Service commercial L'Atelier du Chocolat
COMMERCIAL@ATELIERDUCHOCOLAT.FR
05 59 55 70 36



CHOCOLAT DE HAUTE QUALITÉ
PUR BEURRE DE CACAO



SAVOIR FAIRE ARTISANAL
ET FRANÇAIS



LIVRAISON PARTOUT EN
FRANCE ET EN EUROPE



CAPACITÉ DE LIVRAISON
EN 1 OU 500 POINTS
DE LIVRAISON



CONDITIONS OPTIMALES
DE LIVRAISON



PERSONNALISATION
DE VOS CHOCOLATS



SERVICE COMMERCIAL
DISPONIBLE
ET À VOTRE ÉCOUTE



PRÉPARATION DE
VOTRE COMMANDE DANS
NOS ATELIERS DE BAYONNE



JUSQU'À 20% DE REMISE
POUR VOUS LES
PROFESSIONNELS



TOUTES NOS BOUTIQUES

Anglet *BAB2* (64)
Bayonne *Centre* (64)
Bayonne *Gibéléou* (64)
Bayonne *Saint-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 *Saint-Antoine* (75)
Paris 9^e *Saint-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)

WWW.ATELIERDUCHOCOLAT.FR

CONTACT ENTREPRISES
commercial@atelierduchocolat.fr
Tél. : +33 (0)5 59 55 70 36
+33 (0)6 61 56 10 26

LES TARIFS • 2025

| Désignation | page N° | poids net en g. | prix unitaire h.t. | prix unitaire t.t.c. | taux de t.v.a. en % |
|--|---------|-----------------|--------------------|----------------------|---------------------|
| Bouquets de Chocolat® | | | | | |
| Bouquet de Chocolat® 120 g | 5 | 120 | 8,99 € | 9,90 € | * |
| Bouquet de Chocolat® 200 g | 5 | 200 | 17,95 € | 19,90 € | * |
| Bouquet de Chocolat® 300 g | 5 | 300 | 26,83 € | 29,50 € | * |
| Bouquet de Chocolat® 400 g | 5 | 400 | 35,08 € | 38,40 € | * |
| Bouquet de Chocolat® 600 g | 5 | 600 | 51,35 € | 56,50 € | * |
| Bouquet de Chocolat® au piment d'Espelette | 7 | 165 | 20,76 € | 21,90 € | 5,5 % |
| Bouquet de Chocolat® Grandes Origines | 6 | 220 | 27,96 € | 29,50 € | 5,5 % |
| Bouquet de Chocolat® Extra-Noir | 6 | 220 | 23,70 € | 25,00 € | 5,5 % |
| Bouquet de Chocolat® 100% Lait | 6 | 220 | 20,83 € | 25,00 € | 20 % |
| Coffrets de Chocolat | | | | | |
| Coffret <i>Ilbaritz</i> Noir et Lait 280 g | 10 | 280 | 33,18 € | 35,00 € | 5,5 % |
| Coffret <i>Ilbaritz</i> Extra Noir 280 g | 10 | 280 | 33,18 € | 35,00 € | 5,5 % |
| Coffret de chocolat 100 g personnalisé | 11 | 100 | 13,74 € | 14,50 € | 5,5 % |
| Spécialités de l'Atelier | | | | | |
| Feuillants d'or 150 g | 13 | 150 | 13,74 € | 14,50 € | 5,5 % |
| Chokilas 150 g | 13 | 150 | 13,74 € | 14,50 € | 5,5 % |
| Feuillants d'or 250 g | 13 | 250 | 22,75 € | 24,00 € | 5,5 % |
| Chokilas 250 g | 13 | 250 | 22,75 € | 24,00 € | 5,5 % |
| Feuillants d'or 500 g | 13 | 500 | 42,56 € | 44,90 € | 5,5 % |
| Chokilas 500 g | 13 | 500 | 42,56 € | 44,90 € | 5,5 % |
| Cabosse garnie Feuillants d'or | 13 | 400 | 37,91 € | 40,00 € | 5,5 % |
| Ballon rugby garni Feuillants d'or | 13 | 265 | 28,44 € | 30,00 € | 5,5 % |
| Incontournables à croquer | | | | | |
| Tablette Chocolat Noir <i>Kiretsa</i> | 15 | 100 | 8,06 € | 8,50 € | 5,5 % |
| Tablette Chocolat Noir au piment d'Espelette | 15 | 100 | 8,06 € | 8,50 € | 5,5 % |
| Tablette Chocolat Noir sans sucre | 15 | 100 | 8,06 € | 8,50 € | 5,5 % |
| Tablette Chocolat au Lait <i>Esnia</i> | 15 | 100 | 7,08 € | 8,50 € | 20 % |
| Tablette Chocolat Blanc <i>Xuria</i> | 15 | 100 | 7,08 € | 8,50 € | 20 % |
| Tablette Grande Origine Noir <i>Pérou</i> | 15 | 100 | 9,38 € | 9,90 € | 5,5 % |
| Tablette Grande Origine Noir <i>Vénézuéla</i> | 15 | 100 | 9,38 € | 9,90 € | 5,5 % |
| Tablette Grande Origine Noir <i>Équateur</i> | 15 | 100 | 9,38 € | 9,90 € | 5,5 % |
| Tablette Grande Origine Noir <i>Vietnam</i> | 15 | 100 | 9,38 € | 9,90 € | 5,5 % |
| Tablette Grande Origine Noir <i>São Tomé</i> | 15 | 100 | 9,38 € | 9,90 € | 5,5 % |
| Tablette Grande Origine Lait <i>Madagascar</i> | 15 | 100 | 8,25 € | 9,90 € | 20 % |
| Napolitains Sachet × 20 | 16 | 100 | 11,37 € | 12,00 € | 5,5 % |
| Napolitains Sachet × 40 | 16 | 200 | 22,75 € | 24,00 € | 5,5 % |
| Napolitains Grandes Origines plumier | 16 | 120 | 20,85 € | 22,00 € | 5,5 % |
| Médaille en chocolat étui | 16 | 130 | 18,58 € | 19,60 € | 5,5 % |
| Carré Message / Ville Noir | 17 | 150 | 14,22 € | 15,00 € | 5,5 % |
| Carré Message / Ville Lait | 17 | 150 | 12,50 € | 15,00 € | 20 % |
| Coffret <i>Ilbaritz</i> + Carré Message / Ville Noir | 17 | 470 | 47,39 € | 50,00 € | 5,5 % |
| Coffret <i>Ilbaritz</i> + Carré Message / Ville Lait | 17 | 470 | 45,68 € | 50,00 € | * |
| Carré personnalisé | 17 | 150 | sur devis | sur devis | sur devis |

LES TARIFS • 2025

| Désignation | page N° | poids net en g. | prix unitaire h. t. | prix unitaire t. t. c. | taux de t. v. a. en % |
|---|---------|-----------------|---------------------|------------------------|-----------------------|
| Attentions Gourmandes | | | | | |
| Galets des Gaves | 19 | 165 | 15,17 € | 16,00 € | 5,5% |
| Amarocks réglette Lait et Noir | 19 | 100 | 15,17 € | 16,00 € | 5,5% |
| Mini Mendiants | 19 | 120 | 18,77 € | 19,80 € | 5,5% |
| Orangettes boîte | 19 | 180 | 18,96 € | 20,00 € | 5,5% |
| Citronettes boîte | 19 | 180 | 18,96 € | 20,00 € | 5,5% |
| Collection Pâtes à Tartiner | 19 | 200 | 11,28€ | 11,90€ | 5,5% |
| Gamme Bio et Bien-Être | | | | | |
| Tablette Bio Lait <i>Amandes / Muesli</i> | 21 | 100 | 8,25 € | 9,90€ | 20% |
| Tablette Bio Noir Citron / <i>Gingembre</i> | 21 | 100 | 9,38 € | 9,90€ | 5,5% |
| Tablette Bio Noir <i>Sésame</i> | 21 | 100 | 9,38 € | 9,90 € | 5,5% |
| Tablette Bio Lait <i>Noisettes</i> | 21 | 100 | 8,25 € | 9,90€ | 20% |
| Bouquet de Chocolat Bio | 21 | 250 | 24,36 € | 27,00€ | * |
| Coffrets Cadeaux | | | | | |
| Coffret Événement | 22 | — | 65,31 € | 69,50€ | * |
| Coffret Croustillant | 22 | — | 51,65 € | 56,90€ | * |
| Grand Coffret Événement | 23 | — | 99,25 € | 106,40 € | * |
| Coffret Grandes Origines | 23 | — | 99,60 € | 107,00 € | * |
| Coffret Pétillant | 23 | — | 113,74€ | 125,30€ | * |
| Sur-Mesure | | | | | |
| Coffret Collector Carré | 24 | — | 4,17€ | 5,00€ | 20% |
| Coffret Collector Rectangle | 24 | — | 5,00€ | 6,00€ | 20% |
| Étiquette personnalisée | 25 | — | 0,67 € | 0,80 € | 20% |
| Carte message personnalisée | 25 | — | 0,67 € | 0,80 € | 20% |
| Triangle personnalisé | 25 | — | sur devis | sur devis | 20% |
| Carré personnalisé | 25 | — | sur devis | sur devis | 20% |
| Personnalisation du couvercle | 10 | — | 1,25 € | 1,50€ | 20% |

Conditions Commerciales

Remises applicables sur le catalogue général. Ces conditions ne s'appliquent pas sur les collections thématiques saisonnières.

De 100 à 500 € HT = 10%

De 501 à 2 000 € HT = 15%

À partir de 2 000 € HT = 20%

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

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

Acompte de 30 % demandé à la validation de la commande pour tout montant supérieur à 1 000 € H. T.

Modes de règlement : Chèque / Virement bancaire.



Contact Entreprises

commercial@atelierduchocolat.fr

Tél. : +33 (0)5 59 55 70 36 / +33 (0)6 61 56 10 26