

*À croquer
toute la journée*



CATALOGUE PROFESSIONNEL

2024 - 2025

TABLE DES MATIÈRES

NOS CHOCOLATS	8
NOS SABLÉS	9
NOS PÂTES DE FRUITS	10
NOS CAMELS	11

Collection Tablettes

CARRÉ 4G	13
CARRÉ 5G	14
BOÎTE 20 CARRÉS	15
BARRE 10 G	16
TABLETTE 90G	17

Collection Gourmandises

SABLÉS	19
PÂTES DE FRUITS	20
CAMELS	21

Collection Cartes

CARTE 1 GOURMANDISE	23
CARTE 1 CARRÉ	24
CARTE 1 BARRE	25
CARTE 2 CARRÉS	26
CARTE 4 CARRÉS	27
CARTE 6 CARRÉS	28
CARTE 9 CARRÉS	29
CARTE 4 BARRES	30
ETUI 2 GOURMANDISES	31
ETUI 3 CARRÉS	32
PAPILLOTE 3 GOURMANDISES	33
PAPILLOTE 5 CARRÉS	34
PAPILLOTE 6 GOURMANDISES	35

PAPILLOTE 10 CARRÉS	36
CUBE 5 CARRÉS	37
CUBE 3 GOURMANDISES	38
CUBE 10 CARRÉS	39
CUBE 6 GOURMANDISES	40
CUBE 15 CARRÉS	41
CUBE 9 GOURMANDISES	42

Collection Coffrets

COFFRET ÉCRIN	44
COFFRET ÉCRIN NOËL	45
COFFRET ÉLÉGANCE	46
COFFRET DÉLICATESSE	47
COFFRET DÉGUSTATION	48
COFFRET HARMONIE	49
COFFRET TENTATION	50

Collection Pâques

POCHETTE 1 ŒUF DE PÂQUES	52
POCHETTE 2 ŒUFS DE PÂQUES	53
POCHETTE 3 ŒUFS DE PÂQUES	54
ETUI FRITURE	55
ETUI ŒUFS PRALINÉS	56
SACHET FRITURE	57
SACHET ŒUFS PRALINÉS	58
BOÎTE 4 ŒUFS	59
BOÎTE 6 ŒUFS	60
MINI ANIMAUX DE PÂQUES	61
PETITS MOULAGES DE PÂQUES	62
GRANDS MOULAGES DE PÂQUES	63

Collection Noël

MOULAGES DE NOËL	65
ETOILE DE NOËL	66
BOULE DE NOËL 8 CM	67
BOULE DE NOËL 8 CM 3 GOURMANDISES	68

BOULE DE NOËL 11 CM	69
BOULE DE NOËL 17 CM	71
BOULE DE NOËL 17 CM 15 GOURMANDISES	72

Collection Calendriers de l'Avent

CALENDRIER DE L'AVENT BILLES	74
CALENDRIER DE L'AVENT AMANDES	75
CALENDRIER DE L'AVENT BASIC 60	76
CALENDRIER DE L'AVENT BASIC 125	77
CALENDRIER DE L'AVENT LIVRET	78
CALENDRIER DE L'AVENT CUBIQUE	79
CALENDRIER DE L'AVENT CUBIQUE GOURMANDISES	80
CALENDRIER DE L'AVENT DAMMANN	81
TARIFS EXPEDITIONS	82
INGRÉDIENTS	83
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	87

NOS FORCES

Une production made in France, dans nos laboratoires en région parisienne. Le contrôle de notre outil de production nous permet une fiabilité ainsi qu'une réactivité sans faille. Un savoir-faire de plus de 30 ans dans le chocolat et l'alimentaire avec le titre de Maître Artisan depuis 2012. Des recettes exclusives testées sur des clients exigeants.

Une liste d'ingrédients claire et transparente sans huile de palme ni OGM. Notre capacité d'innovation au fil des années et vous apporter des packaging décalés et créatifs.

NOTRE OFFRE

Des chocolats grands crus, pures origines. Des recettes exclusives, créées par Jean-Jacques Etchepare, Maître artisan. Une fabrication Made in France, dans notre laboratoire de région parisienne. Des formats variés adaptés à chaque moment de la journée. Un panel de services d'expéditions.

NOS AMBITIONS

Initier les consommateurs à l'aromatique du chocolat. Susciter l'émotion à chaque dégustation. Proposer un produit adapté à chaque moment de la journée, avec des produits différents selon le rayon dans lequel on se trouve.

Retrouver le vrai goût du chocolat.



 *Jean-Jacques et Marie, sa fille partagent un amour sans faille pour le cacao.*

Passionnés par le chocolat et la précision qu'il exige, ils aiment travailler simplement un produit brut de qualité afin qu'il révèle toute sa complexité. Ils travaillent main dans la main depuis 5 ans dans la société de traiteur événementiel créée par le père en 2002. Jean-Jacques est à la création. Marie travaille à la réalisation des rêves des clients exigeants.

En 2016, ils se lancent ensemble dans une nouvelle aventure 100% cacao et créent Le Petit Carré de Chocolat avec l'intime conviction que le chocolat de qualité doit être disponible pour le bonheur gustatif et nutritionnel de tous les consommateurs.

- FABRICATION FRANÇAISE ▪
- MAÎTRE ARTISAN ▪
- 100% BEURRE DE CACAO ▪
- ABSENCE D'HUILE DE PALME ET OGM ▪
- RECETTES EXCLUSIVES ▪



**FABRICATION
FRANÇAISE**

NOS CHOCOLATS



Le **Gianduja** est le chocolat des gourmands par excellence. Il dégage une odeur intense de noisettes, connues pour leurs arômes intenses. À la dégustation, c'est une explosion de saveurs : noisette subtilement grillées, chocolat au lait. En bouche, l'onctuosité laisse deviner les noisettes finement broyées, pour un mélange subtil de textures.



Tel du velours, le **chocolat au lait 42 %** vous enveloppera de douceur. Crémeux et gourmand, en fondant il dégage d'irrésistibles notes de biscuits sur les papilles. Il est idéal pour les petits gourmands qui développent leur palais. Le **chocolat au lait 42 %** de cacao aime les accords avec les spéculos, le caramel ou les noisettes.



Chocolat noir présentant un arôme cacao intense avec un goût équilibré et une douceur tempérée. Ce chocolat est idéal pour la réalisation de pâtisseries.



Une forte attaque en bouche accompagnée d'une pointe d'acidité, laisse place à des notes épicées et boisées. Le **chocolat 68 % origine Mexique** est un chocolat fort en cacao, subtilement équilibré. Ce chocolat apprécie particulièrement les accords avec les épices comme la cannelle, les fruits rouges ou la banane.



Un goût intense en cacao avec des notes des fruits rouges en fin de bouche. Le **chocolat 71 % Bio*** est un chocolat très agréable avec une belle fluidité. Ce chocolat apprécie particulièrement les accords avec les fruits rouges tels que la groseille ou la framboise.



Au premier abord, son goût est puissant avec une pointe d'amertume. Cependant, le **chocolat 75 % origine Tanzanie** est bien équilibré entre la force du cacao et la richesse de ses arômes. À la dégustation, on remarque d'abord les notes délicates fruitées et florales. Puis, les arômes grillés et boisés apportent une belle longueur en bouche. Le **chocolat 75 % de cacao origine Tanzanie** aime les accords acidulés comme le citron vert, la framboise, l'ananas ou les groseilles.

NOS SABLÉS



Gamme de sablés sucrés, intégralement Bio et fabriquée en France. Des ingrédients aussi simples que possible : farine de blé Bio, sucre de canne Bio, farine de sarrasin Bio, fleur de sel, ... et un plaisir croquant en bouche.



Authentique* :

Ce sablé nature au subtil mélange de farines de blé et sarrasin, est un délice !

Fabriqué à la main avec des ingrédients de qualité, il conserve un goût authentique délicatement relevé par la fleur de sel.



Pépité chocolat et fleur de sel* :

Les amoureux du chocolat vont être comblés !

Ces biscuits au chocolat & fleur de sel sont exceptionnels ! Un subtil mélange de farines de blé et de sarrasin marié au chocolat et à la fleur de sel, qui régale nos papilles.



Caramel beurre salé* :

On retrouve dans ce sablé des saveurs incontournables qui rappellent les saveurs de l'enfance.

Des éclats de caramel au beurre salé, associés au sarrasin et sublimés par la fleur de sel !



Noisettes grillées* :

Ce sablé est un subtil mélange de farines de blé et de sarrasin agrémenté de succulentes noisettes grillées.





NOS PÂTES DE FRUITS

Des fruits sélectionnés pour leurs qualités, achetés auprès de producteurs français, épluchés à la main puis transformés. Des recettes naturelles sans colorant, ni arôme artificiel, ni OGM. Nos pâtes de fruits contiennent jusqu'à 97% de fruit. Evidemment ces produits conviennent aux consommateurs intolérants ou allergiques au gluten et végans.



Citron de Corse



Abricot de la Drôme



Fruits de la passion



Pêche de vigne de la Drôme



Myrtille de Nouvelle Aquitaine



Cassis de Bourgogne

NOS CAMELS

Dans le plus pur respect de la tradition, nos caramels sans colorant ni conservateur sont fabriqués à partir de matières premières d'excellence dont un beurre AOP Charentes-Poitou. Une cuisson lente pour un moelleux incomparable, une dégustation qui réveillera les papilles des plus exigeants.



Nature



Chocolat



Sel de Guérande



Vanille



COLLECTION Tablettes

Cette collection est disponible toute l'année et accessible à nos revendeurs agréés.



COLLECTION TABLETTES

■ CARRÉ 4G



Bague personnalisable

■ PRODUIT

Napolitain 4 g
Poids net : 4 g
Dimensions : 34 x 34 x 5 mm
Conditionnement : 239 pièces

■ SAVEUR

Informations chocolats page 8. Ingrédients et allergènes en page 83.



71 %
BIO
RÉF. C471

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation :
Bague personnalisée : Impression quadri recto ou recto-verso sur papier FSC 100g

Zone de marquage : 88 x 31 mm

Fichier à fournir :
Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zones de colle à respecter

Délai : 3 semaines à validation du BAT
(selon quantités commandées)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CARRÉ 4 G	NB KILOS	1	2	4	20	40	200	400	2 000
		NB PIÈCES	239	478	956	4 780	9 560	47 800	95 600
CARRÉ 4 G LPCC	C471					0,44			
AVEC BAGUE PERSONNALISÉE RECTO	C471BP	2,88	1,90	1,24	0,76	0,48	0,44	0,40	0,38
AVEC BAGUE PERSONNALISÉE IMPRESSION RECTO-VERSO	C471BPRV	3,08	2,02	1,30	0,86	0,54	0,48	0,40	0,38

■ CARRÉ 5G



■ PRODUIT

Napolitain 5 g

Poids net : 5 g

Dimensions : 28 x 38 x 5 mm

Conditionnement : 800 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation :
AUCUNE PERSONNALISATION
POSSIBLE

■ SAVEURS

Informations chocolats page 8. Ingrédients et allergènes en page 83.



GIANDUJA
RÉF. C56



**42 %
LACTÉ**
RÉF. C542



**68 %
MEXIQUE**
RÉF. C568



**71 %
BIO**
RÉF. C571



**75 %
TANZANIE**
RÉF. C575

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CARRÉ 5 G	GIANDUJA	42 % LACTÉ	68 % MEXIQUE	75 % TANZANIE	71 % BIO
CARRÉ 5 G LPCC	C56 - C542 - C568 - C575 - C571	0,56	0,56	0,56	0,58

■ BOÎTE 20 CARRÉS



x 20
→



■ PRODUIT

Boîte de 20 Napolitains 5 g

Poids net : 100 g

Dimensions : 90 x 86 x 55 mm

Conditionnement : 18 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation :
AUCUNE PERSONNALISATION
POSSIBLE

■ SAVEURS

Informations chocolats page 8. Ingrédients et allergènes en page 83.



GIANDUJA
RÉF. 56820



**42 %
LACTÉ**
RÉF. 542B20



**68 %
MEXIQUE**
RÉF. 568B20



**71 %
BIO**
RÉF. 571B20



**75 %
TANZANIE**
RÉF. 575B20

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

BOITE 20 CARRÉS	GIANDUJA	42 % LACTÉ	68 % MEXIQUE	75 % TANZANIE	71 % BIO
BOITE 20 CARRÉS LPCC	561ANB20 - 542B20 - 568B20 - 575B20 - 571B20	11,30	11,30	11,70	12,38

BARRE 10 G



PRODUIT

Barre 10 g
Poids net : 10 g
Dimensions : 27 x 90 x 5 mm
Conditionnement : 200 pièces

PERSONNALISATION

Type de personnalisation :
Bague personnalisée : Impression quadri recto ou recto-verso sur papier FSC 100g
Zone de marquage : 88 x 80 mm
Fichier à fournir :
Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zones de colle à respecter
Délai : 3 semaines à validation du BAT
(selon quantités commandées)

SAVEURS

Informations chocolats page 8. Ingrédients et allergènes en page 83.



GIANDUJA
RÉF. B 106



42 % LACTÉ
RÉF. B 1042



68 % MEXIQUE
RÉF. B 1068



71 % BIO
RÉF. B 1071



75 % TANZANIE
RÉF. B 1075

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

BARRE 10 G	GIANDUJA	42 % LACTÉ	68 % MEXIQUE	75 % TANZANIE	71 % BIO		
BARRE 10 G LPCC	B 106 - B 1042 - B 1068 - B 1075 - B 1071	1,10	1,10	1,10	1,10		
		200	600	1 000	5 000	10 000	20 000
AVEC BAGUE PERSONNALISÉE	GIANDUJA - 42% LAIT - 68% MEXIQUE - 75% TANZANIE B 106BP - B 1042BP - B 1068BP - B 1075BP 71% BIO B 1071BP	3,78	3,16	2,10	1,48	1,30	1,24
AVEC BAGUE PERSONNALISÉE IMPRESSION RECTO-VERSO	GIANDUJA - 42% LAIT - 68% MEXIQUE - 75% TANZANIE B 106BPRV - B 1042BPRV - B 1068BPRV - B 1075BPRV 71% BIO B 1071BPRV	4,08	3,36	2,22	1,60	1,42	1,34

TABLETTE 90G



PRODUIT

Tablette 90 g
Poids net : 90 g
Dimensions : 76 x 155 x 8 mm
Conditionnement : 10 pièces

PERSONNALISATION

Type de personnalisation :
Bague personnalisée : Impression quadri recto ou recto-verso sur papier FSC 100g
Zone de marquage : 200 x 152 mm
Fichier à fournir :
Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zones de colle à respecter
Délai : 3 semaines à validation du BAT
(selon quantités commandées)

SAVEURS

Informations chocolats page 8. Ingrédients et allergènes en page 83.



GIANDUJA
RÉF. T906



42 % LACTÉ
RÉF. T9042



68 % MEXIQUE
RÉF. T9068



71 % BIO
RÉF. T9071



75 % TANZANIE
RÉF. T9075

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

TABLETTE 90 G	GIANDUJA	42 % LACTÉ	68 % MEXIQUE	75 % TANZANIE	71 % BIO				
TABLETTE 90 G LPCC	T906 - T9042 - T9068 - T9075 - T9071	9,12	9,12	9,12	9,12				
		10	100	250	500	1 000	5 000	10 000	20 000
AVEC BAGUE PERSONNALISÉE	GIANDUJA - 42% LAIT - 68% MEXIQUE - 75% TANZANIE T906BP - T9042BP - T9068BP - T9075BP 71% BIO T9071BP	28,04	14,20	13,76	12,80	12,04	11,14	10,72	10,46
AVEC BAGUE PERSONNALISÉE IMPRESSION RECTO-VERSO	GIANDUJA - 42% LAIT - 68% MEXIQUE - 75% TANZANIE T906BPRV - T9042BPRV - T9068BPRV - T9075BPRV 71% BIO T9071BPRV	33,64	21,48	16,06	14,18	12,38	11,60	11,02	10,80

SABLÉS **NEW**



flowpack
compostable



■ PRODUIT

Sablé 7 g

Poids net : 7 g

Dimensions : 30 x 30 mm

Conditionnement : 140 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation :
flowpack mono chrome

Zone de marquage : 30 x 30 mm

Fichier à fournir :
Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ SAVEURS

Informations page 9. Ingrédients et allergènes en page 83.



NATURE
RÉF. S7SN



**CARAMEL
BEURRE SALÉ**
RÉF. S7SCA



**CHOCOLAT
ET FLEUR
DE SEL**
RÉF. S7SPC



**NOISETTES
GRILLÉES**
RÉF. S7SNG

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

SABLÉS	NB KILOS	1	2	4	20	40	200	400	2 000	4 000
	NB PIÈCES	140	280	560	2 800	5 600	28 000	56 000	280 000	560 000
NATURE	S7SN									
CHOCOLAT	S7SPC					0,80				
CARAMEL	S7SCA									
NOISETTE	S7SNG									
AVEC FLOWPACK PERSONNALISÉ	S7SNBP S7SPCBP S7SCABP S7SNGBP	2,06	1,64	1,42	1,24	1,16	1,10	1,06	1,00	0,96

COLLECTION Gourmandises

Cette collection est
disponible toute
l'année et accessible
à nos revendeurs
agréés

PAQUETS PÂTES DE FRUITS **NEW**



flowpack
compostable



PRODUIT

Pâte de fruits 10 g

Poids net : 10 g

Dimensions : 20 x 20 mm

Conditionnement : 100 pièces

PERSONNALISATION

Type de personnalisation :
flowpack mono chrome

Zone de marquage : 20 x 20 mm

Fichier à fournir :
Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord

Délai : 10 jours à validation du BAT

SAVEURS

Informations page 9. Ingrédients et allergènes en page 83.



**CITRON DE
CORSE**
RÉF. PDF10CC



**PÊCHE DE VIGNE
DE LA DRÔME**
RÉF. PDF10PVD



**ABRICOT DE
LA DRÔME**
RÉF. PDF10AD



**MYRTILLE DE
NOUVELLE
AQUITAINE**
RÉF. PDF10MNA



**FRUITS DE
LA PASSION**
RÉF. PDF10FP



**CASSIS DE
BOURGOGNE**
RÉF. PDF10CB

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Priz par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

PÂTES DE FRUITS	NB KILOS									
		1	2	4	20	40	200	400	2 000	4 000
	NB PIÈCES	100	200	400	2 000	4 000	20 000	40 000	200 000	400 000
ABRICOT	PDF10AD									
CASSIS	PDF10CB									
F. PASSION	PDF10FP									
MYRTILLE	PDF10MNA				1,22					
CITRON	PDF10CC									
PÊCHE	PDF10PVD									
AVEC FLOWPACK PERSONNALISÉ	PDF10ADBP - PDF10CBBP PDF10FPBP - PDF10MNA BP PDF10CCBP - PDF10PVD BP	2,92	2,36	2,02	1,76	1,66	1,56	1,48	1,42	1,34

PAQUETS CARAMELS **NEW**



PRODUIT

Caramel 10 g

Poids net : 10 g

Dimensions : 24 x 24 mm

Conditionnement : 100 pièces

PERSONNALISATION

Type de personnalisation :
AUCUNE PERSONNALISATION
POSSIBLE

SAVEURS

Informations page 9. Ingrédients et allergènes en page 83.



NATURE
CA10N



**CARAMEL
BEURRE SALÉ**
CA10SG



CHOCOLAT
CA10CH



VANILLE
CA10V

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Priz par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CARAMELS	NB KILOS									
		1	2	4	20	40	200	400	2 000	4 000
	NB PIÈCES	100	200	400	2 000	4 000	20 000	40 000	200 000	400 000
NATURE	CA10N									
CHOCOLAT	CA10CH								0,72	
VANILLE	CA10V									
BEURRE SALÉ	CA10SG									

COLLECTION
Cartes

Cette collection est uniquement disponible à nos revendeurs agréés pour les cadeaux d'entreprise

COLLECTION CARTES

▣ CARTE 1 GOURMANDISE **NEW**

Personnalisez à votre image !



100%
Personnalisable

x 1 gourmandise
au choix



■ PRODUIT

Carte personnalisée avec 1 gourmandise emballée individuellement

Gourmandise au choix :

- 1 sablé (saveur au choix page 19)
- ou
- 1 pâte de fruits (saveur au choix page 20)
- ou
- 1 caramel (saveur au choix page 19)

Poids net / Poids brut :

- Pâte de fruits : 10 g / 13 g
- Sablé : 7 g / 10 g
- Caramel : 10 g / 13 g

Dimensions : 36 x 36 x 36 mm

Conditionnement : 80 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto ou recto-verso
sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 159 x 133 mm

Fichier à fournir :
Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zones de colle à respecter

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CARTE 1 GOURMANDISE	80	160	320	560	1 040	5 040	10 000	20 000	50 000
PÂTE FRUIT C16PDF10AD - C16PDF10CB - C16PDF10FP - C16PDF10MNA - C16PDF10CC - C16PDF10PVD	11,10	4,96	4,36	4,28	3,38	2,42	2,32	2,18	2,04
SABLÉ C16S7SN - C16S7SPC - C16S7SCA - C16S7SNG	10,48	4,38	3,80	3,74	2,86	1,94	1,86	1,74	1,64
CARAMEL C16CA10N - C16CA10CH - C16CA10SG - C16CA10V	10,12	4,02	3,48	3,42	2,58	1,64	1,58	1,50	1,40

▣ CARTE 1 CARRÉ



Personnalisez à votre image !



■ PRODUIT

Carte personnalisée avec 1 Carré 4 g avec mise sous pli

Saveur :
- 71 % BIO

Poids net / Poids brut : 4 g / 20 g

Dimensions : 164 x 110 x 5 mm fermée

Conditionnement : 40 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto-verso sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 268 x 110 mm

Fichier à fournir :
Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zone de colle à respecter

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ OPTION

Bague personnalisée (à retrouver à la page 13)
Délai de 3 semaines à validation du BAT

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CARTE 1 CARRÉ		40	120	280	520	1 000	5 000	10 000	20 000	50 000
CARTE 1 CARRÉ LPCC	C1CLPCC					2,66				
PERSONNALISÉE	C1C	6,98	4,40	3,14	2,82	2,32	1,36	1,30	1,28	1,26
PERSONNALISÉE AVEC BAGUE PERSONNALISÉE	C1CBP	10,68	6,16	4,84	3,70	2,70	1,68	1,54	1,48	1,36

▣ CARTE 1 BARRE



Personnalisez à votre image !



■ PRODUIT

Carte personnalisée avec 1 Barre 10 g avec mise sous pli

Saveur au choix :
- Gianduja
- 42 % Lait
- 68 % Mexique
- 71 % BIO
- 75 % Tanzanie

Poids net / Poids brut : 10 g / 26 g

Dimensions : 164 x 110 x 5 mm fermée

Conditionnement : 40 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto-verso sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 268 x 110 mm

Fichier à fournir :
Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zone de colle à respecter

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ OPTION

Bague personnalisée (à retrouver à la page 16)
Délai de 3 semaines à validation du BAT

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CARTE 1 BARRE		40	120	280	520	1 000	5 000	10 000	20 000	50 000
CARTE 1 BARRE LPCC	GIANDUJA - 42% LAIT - 68% MEXIQUE - 75% TANZANIE C1BGLPCC - C1B42LPCC - C1B68LPCC - C1B75LPCC 71% BIO - C1B71LPCC					3,64				
PERSONNALISÉE	GIANDUJA - 42% LAIT - 68% MEXIQUE - 75% TANZANIE C1B6 - C1B42 - C1B68 - C1B75 71% BIO - C1B71	7,82	5,30	4,08	3,72	3,14	2,06	2,00	1,96	1,94
PERSONNALISÉE AVEC BAGUE PERSONNALISÉE	GIANDUJA - 42% LAIT - 68% MEXIQUE - 75% TANZANIE C1B6BP - C1B42BP - C1B68BP - C1B75BP 71% BIO - C1B71BP	13,34	8,00	6,48	5,88	4,32	2,72	2,60	2,50	2,34

□ CARTE 2 CARRÉS



100%
Personnalisable



Personnalisez à votre image !

Option Bague
Personnalisable



■ PRODUIT

Carte personnalisée avec 2 Carrés 4 g

Saveur :
- 71 % BIO

Poids net / Poids brut : 8 g / 12 g

Dimensions : 72 x 37 x 6 mm

Conditionnement : 150 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto ou recto-verso
sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 110 x 110 mm

Fichier à fournir :
Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ OPTION

Bague personnalisée (à retrouver à la page 13)
Délai de 3 semaines à validation du BAT

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CARTE 2 CARRÉS		150	300	600	1 050	5 100	10 050	20 100	50 100
CARTE 2 CARRÉS LPCC	C2CLPCC				3,32				
PERSONNALISÉE	C2C	8,02	4,26	3,78	2,88	1,80	1,60	1,50	1,40
PERSONNALISÉE - IMPRESSION RECTO-VERSO	C2CRV	8,64	4,50	4,00	3,04	1,86	1,80	1,64	1,56
PERSONNALISÉE AVEC BAGUES PERSONNALISÉES	C2CBP	12,34	7,08	5,50	3,44	2,16	2,06	1,76	1,66
PERSONNALISÉE AVEC BAGUES PERSONNALISÉES - IMPRESSION RECTO-VERSO	C2CBPRV	12,98	9,02	5,72	4,40	2,22	2,12	1,84	1,72
NOMBRE DE VISUELS DE BAGUES PERSONNALISÉES		1	1	1	2	2	2	2	2

□ CARTE 4 CARRÉS



Personnalisez à votre image !

100%
Personnalisable



Option Bague
Personnalisable



■ PRODUIT

Carte personnalisée avec 4 Carrés 4 g

Saveur :
- 71 % BIO

Poids net / Poids brut : 16 g / 27 g

Dimensions : 72 x 72 x 6 mm

Conditionnement : 75 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto ou recto-verso
sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 121 x 156 mm

Fichier à fournir :
Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ OPTION

Bague personnalisée (à retrouver à la page 13)
Délai de 3 semaines à validation du BAT

Cartonnette 55 x 55 mm
Délai de 10 jours à validation du BAT
Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CARTE 4 CARRÉS		75	150	300	625	1 050	5 025	10 050	20 025	50 025
CARTE 4 CARRÉS LPCC	C4CLPCC				4,56					
PERSONNALISÉE	C4C	12,00	9,28	5,14	4,76	3,94	2,68	2,54	2,42	2,26
PERSONNALISÉE - IMPRESSION RECTO-VERSO	C4CRV	12,84	9,92	5,72	5,18	4,10	2,74	2,66	2,58	2,46
PERSONNALISÉE AVEC BAGUES PERSONNALISÉES	C4CBP	23,18	14,66	8,76	7,54	6,68	3,24	2,82	2,66	2,56
PERSONNALISÉE AVEC BAGUES PERSONNALISÉES - IMPRESSION RECTO-VERSO	C4CBPRV	24,02	15,28	9,00	7,78	6,82	3,30	2,88	2,72	2,60
NOMBRE DE VISUELS DE BAGUES PERSONNALISÉES		1	1	2	2	4	4	4	4	4
OPTION À AJOUTER AU PRIX		75	150	300	625	1 050	5 025	10 050	20 025	50 025
CARTONNETTE 55 X 55 MM	PC55X55	4,72	2,04	0,94	0,68	0,52	0,18	0,16	0,16	0,16

□ CARTE 6 CARRÉS



100%
Personnalisable



Personnalisez à votre image !

option Bague
personnalisable



■ PRODUIT

Carte personnalisée avec 6 Carrés 4 g

Saveur :
- 71 % BIO

Poids net / Poids brut : 24 g / 32 g

Dimensions : 36 x 36 x 36 mm

Conditionnement : 80 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto ou recto-verso
sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 159 x 133 mm

Fichier à fournir :
Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zones de colle à respecter

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ OPTION

Bague personnalisée (à retrouver à la page 13)
Délai de 3 semaines à validation du BAT

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CARTE 6 CARRÉS		80	160	320	560	1040	5 040	10 000	20 000	50 000
CARTE 6 CARRÉS LPCC	C6CLPCC				6,18					
PERSONNALISÉE	C6C	13,60	10,86	7,02	6,44	5,36	3,90	3,80	3,68	3,56
PERSONNALISÉE - IMPRESSION RECTO-VERSO	C6CRV	14,44	11,48	7,28	6,66	5,50	3,96	3,86	3,74	3,62
PERSONNALISÉE AVEC BAGUES PERSONNALISÉES	C6CBP	23,94	15,56	10,70	10,30	6,98	4,74	4,12	3,90	3,80
PERSONNALISÉE AVEC BAGUES PERSONNALISÉES IMPRESSION RECTO-VERSO	C6CBPRV	24,78	16,20	10,96	10,54	7,14	4,80	4,08	3,86	3,84
NOMBRE DE VISUELS DE BAGUES PERSONNALISÉES		1	1	2	3	6	6	6	6	6

□ CARTE 9 CARRÉS



Option Bague
Personnalisable



100%
Personnalisable

Personnalisez à votre image !



■ PRODUIT

Carte personnalisée avec 9 Carrés 4 g

Saveur :
- 71 % BIO

Poids net / Poids brut : 36 g / 57 g

Dimensions : 105 x 105 x 7 mm

Conditionnement : 36 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto ou recto-verso
sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 178 x 253 mm

Fichier à fournir :
Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ OPTION

Bagues personnalisées (à retrouver à la page 13)
Délai de 3 semaines à validation du BAT

Cartonnette 95 x 95 mm
Délai de 10 jours à validation du BAT
Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CARTE 9 CARRÉS		36	108	252	504	1 008	5 004	10 008	20 016	50 004
CARTE 9 CARRÉS LPCC	C9CLPCC				7,78					
PERSONNALISÉE	C9C	16,92	12,82	8,72	7,94	6,74	4,98	4,86	4,70	4,56
PERSONNALISÉE - IMPRESSION RECTO-VERSO	C9CRV	17,76	13,44	8,96	8,18	6,88	5,04	4,92	4,76	4,60
PERSONNALISÉE AVEC BAGUES PERSONNALISÉES	C9CBP	42,02	24,80	14,20	13,74	9,16	6,24	5,34	5,04	4,90
PERSONNALISÉE AVEC BAGUES PERSONNALISÉES - IMPRESSION RECTO-VERSO	C9CBPRV	42,86	25,42	14,46	13,96	9,32	6,30	5,40	5,10	4,96
NOMBRE DE VISUELS DE BAGUES PERSONNALISÉES		1	1	1	3	9	9	9	9	9
OPTION À AJOUTER AU PRIX		36	108	252	504	1 008	5 004	10 008	20 016	50 004
CARTONNETTE 95 X 95 MM	PC95X95	8,42	3,06	1,76	1,14	0,80	0,32	0,24	0,22	0,20

☐ CARTE 4 BARRES



100%
Personnalisable

Personnalisez à votre image !



Option Bague
Personnalisable

■ PRODUIT

Carte personnalisée avec 4 Barres 10 g

Saveur :

- Gianduja
- 42 % Lait
- 68 % Mexique
- 75 % Tanzanie

Poids net / Poids brut : 40 g / 56 g

Dimensions : 112 x 92 x 7 mm

Conditionnement : 36 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto ou recto-verso
sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 185 x 238 mm

Fichier à fournir :

- Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ OPTION

Bagues personnalisées (à retrouver à la page 16)
Délai de 3 semaines à validation du BAT

Cartonnette 90 x 90 mm
Délai de 10 jours à validation du BAT

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CARTE 4 BARRES		36	108	252	504	1 008	5 004	10 008	20 016	50 004
CARTE 4 BARRES LPCC	C4BLPCC					7,76				
PERSONNALISÉE	C4B	16,62	12,64	8,66	7,90	6,74	5,00	4,90	4,74	4,60
PERSONNALISÉE - IMPRESSION RECTO-VERSO	C4BRV	17,54	13,32	8,96	8,18	6,90	5,10	4,98	4,82	4,66
PERSONNALISÉE AVEC BAGUES PERSONNALISÉES	C4BBP	29,78	21,38	12,74	12,10	9,04	7,12	6,84	6,14	5,94
PERSONNALISÉE AVEC BAGUES PERSONNALISÉES - IMPRESSION RECTO-VERSO	C4BBPRV	30,62	22,00	16,72	12,34	9,20	7,18	6,90	6,22	6,00
OPTION À AJOUTER AU PRIX		36	108	252	504	1 008	5 004	10 008	20 016	50 004
CARTONNETTE 90 X 90 MM	PC90X90	8,38	3,04	1,74	1,12	0,80	0,30	0,24	0,20	0,20

☐ ETUI 2 GOURMANDISES **NEW**



100%
Personnalisable

Personnalisez à votre image !



x 2

■ PRODUIT

Etui personnalisée avec 2 gourmandises
emballées individuellement

Saveur :

- 1 pâte de fruits abricot de la Drôme
- 1 caramel vanille

Poids net / Poids brut : 20 g / 42 g

Dimensions : 130 x 65 x 40 mm fermée

Conditionnement : 9 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto sur papier
FSC 300 g

Zone de marquage : 204 x 181 mm

Fichier à fournir :

- Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zones de colle à respecter

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

ETUI 2 GOURMANDISES		36	108	252	504	1 008	5 004	10 008	20 016	50 004
ETUI 2 GOURMANDISES LPCC	ET20GLPCC					4,94				
PERSONNALISÉE	ET20GP	16,04	12,24	6,02	4,96	4,28	3,62	3,22	2,92	2,66

ETUI 3 CARRÉS **NEW**



100%
Personnalisable



Personnalisez à votre image !

■ PRODUIT

Etui personnalisé avec 3 carrés 5 g

Saveur :

- Gianduja
- 68 % Mexique
- 75 % Tanzanie

Poids net / Poids brut : 15 g / 27 g

Dimensions : 130 x 65 x 40 mm fermée

Conditionnement : 9 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto sur papier
FSC 300 g

Zone de marquage : 204 x 181mm

Fichier à fournir :

- Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zones de colle à respecter

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

ETUI 3 CARRÉS	54	108	252	504	1 008	5 004	10 008	20 016	50 004
ETUI 3 CARRÉS LPCC	ET15CLPCC 5,40								
PERSONNALISÉE	ET15CP	16,78	12,96	6,86	5,72	4,68	4,38	3,40	3,32

PAPILLOTE 3 GOURMANDISES **NEW** Personnalisez à votre image !



100%
Personnalisable



■ PRODUIT

Papillote personnalisée avec 3 gourmandises
emballées individuellement

Saveur :

- 1 sablé pépité de chocolat et fleur de sel
- 1 pâte de fruits abricot de la Drôme
- 1 caramel vanille

Poids net / Poids brut : 27 g / 41 g

Dimensions : 150 x 42 x 42 mm

Conditionnement : 18 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto sur papier
FSC 300 g

Zone de marquage : 221 x 187mm

Fichier à fournir :

- Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zones de colle à respecter

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

PAPILLOTE 3 GOURMANDISES	54	108	252	504	1 008	5 004	10 008	20 016	50 004	
PAPILLOTE 3 GOURMANDISES LPCC	PAP27GLPCC 7,04									
PERSONNALISÉE	PAP27GP	17,84	13,96	7,68	6,52	6,10	5,70	5,24	4,56	4,12

□ PAPILOTTE 5 CARRÉS **NEW**

Personnalisez à votre image !



100%
Personnalisable



■ PRODUIT

Papillote personnalisée avec carrés 5 g

Saveur :

- 1 carré 5g Gianduja
- 1 carré 5g 42% lait
- 1 carré 5g 68% Mexique
- 1 carré 5g 71% BIO
- 1 carré 5g 75% Tanzanie

Poids net / Poids brut : 25 g / 43 g

Dimensions : 150 x 42 x 42 mm

Conditionnement : 18 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto sur papier
FSC 300 g

Zone de marquage : 221 x 187mm

Fichier à fournir :

- Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zones de colle à respecter

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

PAPILOTTE 5 CARRÉS		54	108	252	504	1 008	5 004	10 008	20 016	50 004
PAPILOTTE 5 CARRÉS LPCC	PAP25CLPCC					7,38				
PERSONNALISÉE	PAP25CP	18,76	14,76	8,50	7,26	6,52	5,80	5,50	4,90	4,54

□ PAPILOTTE 6 GOURMANDISES **NEW**

Personnalisez à votre image !



100%
Personnalisable



■ PRODUIT

Papillote personnalisée avec 6 gourmandises
emballées individuellement

Saveur :

- Sablés : 1 pépite de chocolat et fleur de sel, 1 nature
- Pâtes de fruits : 1 abricot de la Drôme,
- 1 Cassis noir de Bourgogne
- Caramel : 1 vanille, 1 fleur de sel

Poids net / Poids brut : 54 g / 80 g

Dimensions : 210 x 60 x 60 mm

Conditionnement : 9 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto sur papier
FSC 300 g

Zone de marquage : 305 x 257 mm

Fichier à fournir :

- Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zones de colle à respecter

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

PAPILOTTE 6 GOURMANDISES		54	108	252	504	1 008	5 004	10 008	20 016	50 004
PAPILOTTE 6 GOURMANDISES LPCC	PAP54GLPCC					10,58				
PERSONNALISÉE	PAP54BP	23,42	18,94	11,98	10,62	9,18	7,72	7,44	7,10	6,74

□ PAPILOTTE 10 CARRÉS **NEW**



100%
Personnalisable



Personnalisez à votre image !

■ PRODUIT

Papillote personnalisée avec 10 carrés 5 g

Saveur :

- 2 carrés 5g Gianduja
- 2 carrés 5g 42% lait
- 2 carrés 5g 68% Mexique
- 2 carrés 5g 71% BIO
- 2 carrés 5g 75% Tanzanie

Poids net / Poids brut : 50 g / 75 g

Dimensions : 210 x 60 x 60 mm

Conditionnement : 9 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto sur papier
FSC 300 g

Zone de marquage : 305 x 257 mm

Fichier à fournir :

- Fichier PDF vectorisé avec :
 - 3 mm de débord
 - Zones de colle à respecter

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

PAPILOTTE 10 CARRÉS		54	108	252	504	1 008	5 004	10 008	20 016	50 004
PAPILOTTE 10 CARRÉS LPCC	PAP50CP					11,74				
PERSONNALISÉE	PAP50CP	25,26	20,66	13,90	12,32	10,18	8,04	7,94	7,74	7,56

□ CUBE 5 CARRÉS



100%
Personnalisable



Personnalisez à votre image !



■ PRODUIT

Cube personnalisé avec carte détachable
avec 5 Carrés 5 g

Saveur :

- Gianduja
- 42 % Lait
- 68 % Mexique
- 71 % BIO
- 75 % Tanzanie

Poids net / Poids brut : 25 g / 36 g

Dimensions : 60 x 60 x 60 mm

Conditionnement : 36 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto-verso sur papier
FSC 300 g

Zone de marquage : 169 x 271 mm

Fichier à fournir :

- Fichier PDF vectorisé avec :
 - 3 mm de débord
 - Zones de colle à respecter

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ OPTION

Bague personnalisée (à retrouver à la page 11)
Délai de 3 semaines à validation du BAT

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CUBE 5 CARRÉS		72	108	252	504	1 008	5 004	10 008	20 016
CUBE 5 CARRÉS LPCC	C5CLPCC					8,00			
PERSONNALISÉ	C5C	15,90	13,06	8,78	8,04	6,94	5,24	5,16	5,08
PERSONNALISÉ AVEC BAGUES PERSONNALISÉES	C5CBP	23,36	16,04	11,60	8,24	6,70	5,36	4,88	4,38

CUBE 3 GOURMANDISES **NEW**

Personnalisez à votre image !



6 cm



■ PRODUIT

Cube personnalisé avec carte détachable avec 3 gourmandises emballées individuellement

Saveur :

- 1 sablé pépite de chocolat et fleur de sel,
- 1 pâte de fruits abricot de la Drôme,
- 1 caramel vanille

Poids net / Poids brut : 27 g / 36 g

Dimensions : 60 x 60 x 60 mm

Conditionnement : 36 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto-verso sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 169 x 271 mm

Fichier à fournir :

- Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zones de colle à respecter

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CUBE 3 GOURMANDISES		72	108	252	504	1 008	5 004	10 008	20 016
CARTE 3 GOURMANDISES LPCC	C36LPCC					7,28			
PERSONNALISÉE	C36	15,14	12,40	7,94	7,32	6,32	5,14	4,96	4,82

CUBE 10 CARRÉS

Personnalisez à votre image !



7,5 cm



Option Bague Personnalisable

x 10

■ PRODUIT

Cube personnalisé avec carte détachable avec 10 Carrés 5 g

Saveur :

- Gianduja
- 42 % Lait
- 68 % Mexique
- 71 % BIO
- 75 % Tanzanie

Poids net / Poids brut : 50 g / 67 g

Dimensions : 75 x 75 x 75 mm

Conditionnement : 12 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto-verso sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 210 x 343 mm

Fichier à fournir :

- Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zones de colle à respecter

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ OPTION

Bague personnalisée (à retrouver à la page 13)
Délai de 3 semaines à validation du BAT

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CUBE 10 CARRÉS		48	108	252	504	1 008	5 004	10 008	20 004
CUBE 10 CARRÉS LPCC	C10CLPCC					12,82			
PERSONNALISÉ	C10C	22,18	18,32	13,62	12,58	11,12	8,64	8,48	8,32
PERSONNALISÉ AVEC BAGUES PERSONNALISÉES	C10CBP	35,74	22,22	17,58	13,06	10,72	8,40	7,20	7,10

☐ CUBE 6 GOURMANDISES **NEW**

Personnalisez à votre image !



x 6



7,5 cm

■ PRODUIT

Cube personnalisé avec carte détachable avec 6 Gourmandises emballées individuellement

Saveur :

- 1 Sablé pépité de chocolat
- 1 Sablé nature
- 1 Pâte de fruits abricot de la Drôme
- 1 Pâte de fruits cassis noir de Bourgogne
- 1 Caramel vanille
- 1 Caramel fleur de sel

Poids net / Poids brut : 54 g / 71 g

Dimensions : 75 x 75 x 75 mm

Conditionnement : 12 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto-verso sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 210 x 343 mm

Fichier à fournir :

- Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zones de colle à respecter

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CUBE 6 GOURMANDISES		48	108	252	504	1 008	5 004	10 008	20 004
CUBE 6 GOURMANDISES LPCC	C66LPCC				11,40				
PERSONNALISÉE	C66	20,65	16,87	11,93	11,11	9,89	8,47	8,13	7,82

☐ CUBE 15 CARRÉS

Personnalisez à votre image !



100% Personnalisable

9 cm



■ PRODUIT

Cube personnalisé avec carte détachable avec 15 Carrés 5 g

Saveur :

- Gianduja
- 42 % Lait
- 68 % Mexique
- 71 % BIO
- 75 % Tanzanie

Poids net / Poids brut : 75 g / 101 g

Dimensions : 90 x 90 x 90 mm

Conditionnement : 12 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto-verso sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 257 x 418 mm

Fichier à fournir :

- Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zones de colle à respecter

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ OPTION

Bague personnalisée (à retrouver à la page 13)
Délai de 3 semaines à validation du BAT

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CUBE 15 CARRÉS		48	108	252	504	1 008	5 004	10 008	20 004
CUBE 15 CARRÉS LPCC	C15CLPCC				17,66				
PERSONNALISÉ	C15C	28,48	24,00	18,56	17,18	15,32	11,98	11,76	11,52
PERSONNALISÉ AVEC BAGUES PERSONNALISÉES	C15CBP	47,78	29,22	24,30	17,76	14,62	11,66	9,86	9,72

CUBE 9 GOURMANDISES **NEW** *Personnalisez à votre image !*



■ PRODUIT

Cube personnalisé avec carte détachable avec 9 gourmandises emballées individuellement

Saveur :

- 1 Sablé pépites de chocolat
- 1 Sablé nature
- 1 Sablé noisettes grillées
- 1 Pâte de fruits abricot de la Drôme
- 1 Pâte de fruits cassis noir de Bourgogne
- 1 Pâte de fruits pêche de vigne de la Drôme
- 1 Caramel vanille
- 1 Caramel fleur de sel
- 1 Caramel chocolat

Poids net / Poids brut : 81 g / 107 g

Dimensions : 90 x 90 x 90 mm

Conditionnement : 12 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto-verso sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 257 x 418 mm

Fichier à fournir :

- Fichier PDF vectorisé avec :
 - 3 mm de débord
 - Zones de colle à respecter

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CUBE 9 GOURMANDISES	48	108	252	504	1 008	5 004	10 008	20 004		
CUBE 9 GOURMANDISES LPCC	C96LPCC		15,46							
PERSONNALISÉE	C96		25,94	21,64	15,92	14,90	13,40	11,68	11,18	10,72

COLLECTION Coffrets

Cette collection
est accessible à nos
revendeurs agréés



COFFRET ÉCRIN



PRODUIT

Coffret composé de 6 Carrés 5 g

Saveur :

- Gianduja
- 42 % Lait
- 68 % Mexique
- 75 % Tanzanie

Poids net / Poids brut : 30 g / 60 g

Dimensions : 55 x 55 x 35 mm

Conditionnement : 20 pièces

PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Dorure à chaud

Couleur aux choix : DORE CUIVRE ARGENT

Fichier à fournir : Logo ou visuel de personnalisation souhaité

Zone de marquage : 45 x 45 mm

Délai : 10 jours à validation du BAT

OPTION

Fourreau personnalisé

Délai de 3 semaines à validation du BAT

Routage Délai de 3 jours

(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

COFFRET ÉCRIN		20	60	100	260	500	1 000	5 000	10 000	20 000
COFFRET ÉCRIN LPCC	CECRIN30					8,88				
OPPERSONNALISÉ	CECRINP	22,62	13,50	11,04	9,04	8,26	7,70	7,34	7,16	7,00
OPTION À AJOUTER AU PRIX		20	60	100	260	500	1 000	5 000	10 000	20 000
FOURREAU PERSONNALISÉ	FECRINP	17,16	10,62	5,28	2,52	2,44	1,36	0,38	0,32	0,30

COFFRET ÉCRIN NOËL



PRODUIT

Coffret avec ruban composé de 6 Carrés 5 g

Saveur :

- Gianduja
- 42 % Lait
- 68 % Mexique
- 75 % Tanzanie

Poids net / Poids brut : 30 g / 65 g

Dimensions : 55 x 55 x 35 mm

Conditionnement : 20 pièces

PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Dorure à chaud

Couleur aux choix : DORE CUIVRE ARGENT

Fichier à fournir : Logo ou visuel de personnalisation souhaité

Zone de marquage : 45 x 45 mm

Délai : 10 jours à validation du BAT

OPTION

Fourreau personnalisé

Délai de 3 semaines à validation du BAT

Routage Délai de 3 jours

(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

COFFRET ÉCRIN NOËL		20	60	100	260	500	1 000	5 000	10 000	20 000
COFFRET ÉCRIN NOËL LPCC	CECRINNOEL					9,10				
PERSONNALISÉ	CECRINNOELP	22,88	13,74	11,24	9,24	8,44	7,90	7,54	7,36	7,18
OPTION À AJOUTER AU PRIX		20	60	100	260	500	1 000	5 000	10 000	20 000
FOURREAU PERSONNALISÉ	FECRINNOELP	17,16	10,62	5,28	2,52	2,44	1,36	0,38	0,32	0,30

COFFRET ÉLÉGANCE



■ PRODUIT

Coffret composé de 16 Carrés 5 g

Saveur :

- Gianduja
- 42 % Lait
- 68 % Mexique
- 75 % Tanzanie

Poids net / Poids brut : 80 g / 120 g

Dimensions : 175 x 35 x 45 mm

Conditionnement : 24 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Dorure à chaud

Couleur aux choix : DORE CUIVRE ARGENT

Fichier à fournir : Logo ou visuel de personnalisation souhaité

Zone de marquage : 150 x 40 mm

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ OPTION

Fourreau personnalisé

Délai de 3 semaines à validation du BAT

Cartonnette 160 x 30 mm

Délai de 10 jours à validation du BAT

Routage Délai de 3 jours

(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

COFFRET ÉLÉGANCE		24	48	120	264	504	1 008	5 016	10 008	20 016
COFFRET ÉLÉGANCE LPCC	CELEGANCE80					17,58				
PERSONNALISÉ	CELEGANCEP	31,44	24,58	20,06	17,64	16,32	15,24	14,60	14,18	13,72
OPTION À AJOUTER AU PRIX		24	48	120	264	504	1 008	5 016	10 008	20 016
FOURREAU PERSONNALISÉ	FELEGANCEP	19,18	9,4	3,78	1,80	1,22	1,10	0,34	0,28	0,26
CARTONNETTE 30 X 160 MM	PC30X160	9,14	4,64	2,32	1,20	0,84	0,66	0,46	0,42	0,40

COFFRET DÉLICATESSE



■ PRODUIT

Coffret composé de 20 Carrés 4 g

Saveur :

- 71 % BIO

Poids net / Poids brut : 80 g / 160 g

Dimensions : 150 x 40 x 40 mm

Conditionnement : 12 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Dorure à chaud

Couleur aux choix : DORE CUIVRE ARGENT

Fichier à fournir : Logo ou visuel de personnalisation souhaité

Zone de marquage : 120 x 30 mm

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ OPTION

Bagues personnalisées (à retrouver à la page 13)

Délai de 3 semaines à validation du BAT

Fourreau personnalisé

Délai de 3 semaines à validation du BAT

Cartonnette 130 x 25 mm

Délai de 10 jours à validation du BAT

Routage Délai de 3 jours

(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

COFFRET DÉLICATESSE		24	60	108	252	504	1 008	5 004	10 008	20 004
COFFRET DÉLICATESSE LPCC	CDELICATESSE80					18,82				
PERSONNALISÉ	CDELICATESSEP	32,28	24,40	20,92	18,50	17,26	16,32	15,70	15,30	14,92
AVEC BAGUES PERSONNALISÉES	CDELICATESSEBP	68,38	43,00	33,28	23,42	20,20	18,54	16,24	15,92	15,48
NOMBRE DE VISUELS DE BAGUES PERSONNALISÉES		1	1	1	1	4	4	4	4	4
OPTION À AJOUTER AU PRIX		24	60	108	252	504	1 008	5 004	10 008	20 004
FOURREAU PERSONNALISÉ	FDDELICATESSEP	18,06	9,16	3,94	1,84	1,18	1,10	0,34	0,28	0,26
CARTONNETTE 25 X 130 MM	PC25X130	7,52	3,74	1,84	0,96	0,78	0,54	0,42	0,38	0,36

COFFRET DÉGUSTATION



■ PRODUIT

Coffret composé de 24 Carrés 5 g

Saveur :

- Gianduja
- 42 % Lait
- 68 % Mexique
- 75 % Tanzanie

Poids net / Poids brut : 120 g / 310 g

Dimensions : 150 x 175 x 30 mm

Conditionnement : 8 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Dorure à chaud

Couleur aux choix : DORE CUIVRE ARGENT

Fichier à fournir : Logo ou visuel de personnalisation souhaité

Zone de marquage : 95 x 95 mm

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ OPTION

Bagues personnalisées (à retrouver à la page 13)
Délai de 3 semaines à validation du BAT

Fourreau personnalisé
Délai de 3 semaines à validation du BAT

Cartonnette 120 x 120 mm
Délai de 10 jours à validation du BAT

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

COFFRET DÉGUSTATION		24	56	104	256	504	1 000	5 000	10 000	20 000
COFFRET DÉGUSTATION LPCC	CDEGUSTATIONPM					27,22				
PERSONNALISÉ	CDEGUSTATIONNP	42,90	32,60	29,10	26,50	24,98	23,60	22,88	22,28	21,64
BAGUES PERSONNALISÉES	CDEGUSTATIONPBP	75,26	49,60	38,90	27,92	24,44	22,68	20,06	19,66	19,14
NOMBRE DE VISUELS DE BAGUES PERSONNALISÉES		1	1	1	2	4	12	24	24	24
OPTION À AJOUTER AU PRIX		24	56	104	256	504	1 000	5 000	10 000	20 000
FOURREAU PERSONNALISÉ	FDEGUSTATIONNP	18,06	9,16	4,10	2,18	1,52	1,12	0,38	0,26	0,26
CARTONNETTE 120 X 120 MM	PC120X120	9,34	5,78	2,88	1,50	1,22	0,86	0,52	0,42	0,42

COFFRET HARMONIE



■ PRODUIT

Coffret composé de 40 Carrés 5 g

Saveur :

- Gianduja
- 42 % Lait
- 68 % Mexique
- 75 % Tanzanie

Poids net / Poids brut : 200 g / 320 g

Dimensions : 125 x 125 x 65 mm

Conditionnement : 3 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Dorure à chaud

Couleur aux choix : DORE CUIVRE ARGENT

Fichier à fournir : Logo ou visuel de personnalisation souhaité

Zone de marquage : 65 x 65 mm

Délai : 10 jours à validation du BAT

■

Fourreau personnalisé
Délai de 3 semaines à validation du BAT

Cartonnette 75 x 75 mm
Délai de 10 jours à validation du BAT

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

COFFRET HARMONIE		27	51	102	252	501	1 002	5 001	10 002	20 001
COFFRET HARMONIE LPCC	CHARMONIE200					41,14				
PERSONNALISÉ	CHARMONIEP	58,14	50,10	44,76	40,34	37,82	35,66	34,50	33,50	32,42
OPTION À AJOUTER AU PRIX		27	51	102	252	501	1 002	5 001	10 002	20 001
FOURREAU PERSONNALISÉ	FHARMONIEP	19,18	15,44	11,54	4,70	3,06	2,60	1,94	1,04	0,40
CARTONNETTE 75 X 75 MM	PC75X75	5,72	3,16	1,64	0,88	0,82	0,62	0,4	0,38	0,36

COFFRET TENTATION



PRODUIT

Coffret composé de 48 Carrés 5 g

Saveur :

- Gianduja
- 42 % Lait
- 68 % Mexique
- 75 % Tanzanie

Poids net / Poids brut : 240 g / 575 g

Dimensions : 310 x 170 x 30 mm

Conditionnement : 9 pièces

PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Dorure à chaud

Couleur aux choix : DORE CUIVRE ARGENT

Fichier à fournir : Logo ou visuel de personnalisation souhaité

Zone de marquage : 95 x 95 mm

Délai : 10 jours à validation du BAT

OPTION

Bagues personnalisées (à retrouver à la page 13)
Délai de 3 semaines à validation du BAT

Fourreau personnalisé
Délai de 3 semaines à validation du BAT

Cartonnette 120 x 120 mm
Délai de 10 jours à validation du BAT

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

COFFRET TENTATION		24	56	104	256	504	1 008	5 004	10 008	20 016
COFFRET TENTATION LPCC	CTENTATION240					50,66				
PERSONNALISÉ	CTENTATIONNP	71,16	60,44	54,38	49,44	46,54	43,92	42,52	41,24	40,08
BAGUES PERSONNALISÉES	CTENTATIONPBP	98,96	85,18	56,76	47,90	44,18	38,62	36,86	35,96	35,08
NOMBRE DE VISUELS DE BAGUES PERSONNALISÉES		1	1	4	8	12	24	48	48	48
OPTION À AJOUTER AU PRIX		24	56	104	256	504	1 008	5 004	10 008	20 016
FOURREAU PERSONNALISÉ	FTENTATIONNP	18,06	9,16	4,82	3,06	1,90	2,60	1,94	1,04	0,40
CARTONNETTE 120 X 120 MM	PC120X120	9,34	5,78	2,88	1,50	1,22	0,86	0,52	0,42	0,42



COLLECTION
Pâques

Cette collection
est accessible à nos
revendeurs agréés

POCHETTE 1 ŒUF DE PÂQUES **NEW**



■ PRODUIT

Pochette contenant 1 œuf de Pâques

Saveur au choix :

- Lait fourré au praliné
- Noir fourré au praliné

Poids net / Poids brut : 8 g / 12 g

Dimensions : 37 x 135 x 20 mm

Conditionnement : 60 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto sur papier FSC
300 g

Zone de marquage : 37 x 290 mm

Fichier à fournir :

- Fichier pdf vectorisé avec :
- 3 mm de débord

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ DELAI DE COMMANDE

Pâques est le dimanche 31 mars

Garantie des livraisons dans les délais pour toutes les commandes passées avant le vendredi 8 mars 2024.

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

POCHETTE 1 ŒUF	60	120	300	540	1 020	5 040	10 020	20 040
POCHETTE 1 ŒUF LPC								
LAIT P10ALLPCC					2,12			
NOIR P10ANLPCC								
POCHETTE 1 ŒUF PERSONNALISÉE								
LAIT P10ALP	7,08	6,14	3,04	2,48	1,84	1,18	1,08	1,04
NOIR P10ANP								

POCHETTE 2 ŒUFS DE PÂQUES **NEW**



■ PRODUIT

Pochette contenant 2 œufs de Pâques

Saveur au choix :

- Lait fourré au praliné
- Noir fourré au praliné

Poids net / Poids brut : 16 g / 23 g

Dimensions : 67 x 135 x 20 mm

Conditionnement : 36 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto sur papier
FSC 300 g

Zone de marquage : 67 x 290 mm

Fichier à fournir :

- Fichier pdf vectorisé avec :
- 3 mm de débord

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ DELAI DE COMMANDE

Pâques est le dimanche 31 mars

Garantie des livraisons dans les délais pour toutes les commandes passées avant le vendredi 8 mars 2024.

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

POCHETTE 2 ŒUFS	36	108	252	504	1 008	5 004	10 008	20 016
POCHETTE 2 ŒUFS LPC								
LAIT P20ALLPCC					2,96			
NOIR P20ANLPCC								
POCHETTE 2 ŒUFS PERSONNALISÉE								
LAIT P20ALP	9,60	7,52	4,20	3,38	2,56	1,76	1,60	1,56
NOIR P20ANP								

POCHETTE 3 ŒUFS DE PÂQUES NEW



■ PRODUIT

Pochette contenant 3 œufs de Pâques

Saveur au choix :

- Lait fourré au praliné
- Noir fourré au praliné

Poids net / Poids brut : 24 g / 34 g

Dimensions : 96 x 135 x 20 mm

Conditionnement : 24 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto sur papier
FSC 300 g

Zone de marquage : 96 x 290 mm

Fichier à fournir :

- Fichier pdf vectorisé avec :
- 3 mm de débord

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ DELAI DE COMMANDE

Pâques est le dimanche 31 mars

Garantie des livraisons dans les délais
pour toutes les commandes passées avant
le vendredi 8 mars 2024.

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

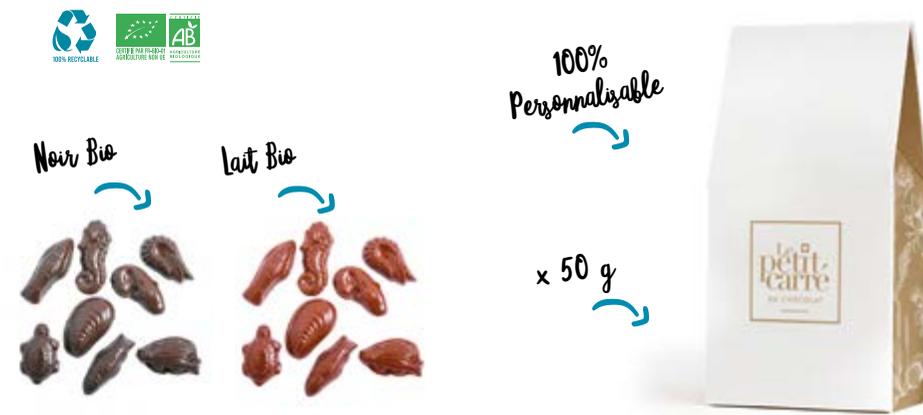
■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

POCHETTE 3 ŒUFS		48	120	264	504	1 008	5 016	10 008	20 016
POCHETTE 3 ŒUFS LPCC	LAIT P30ALLPCC NOIR P30ANLPCC					3,74			
POCHETTE 3 ŒUFS PERSONNALISÉE	LAIT P30ALP NOIR P30ANP	10,12	8,54	5,00	4,12	3,24	2,36	2,16	2,08

ETUI FRITURE NEW



■ PRODUIT

Etu avec 50 g de friture de Pâques
(environ 12 pièces)

Saveur au choix :

- 41 % Lait BIO
- 56 % Noir BIO

Poids net / Poids brut : 50 g / 72 g

Dimensions : 130 x 65 x 40 mm

Conditionnement : 9 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto sur papier
FSC 300 g

Zone de marquage : 204 x 181 mm

Fichier à fournir :

- Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zones de colle à respecter

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ DELAI DE COMMANDE

Pâques est le dimanche 31 mars

Garantie des livraisons dans les délais
pour toutes les commandes passées avant
le vendredi 8 mars 2024.

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

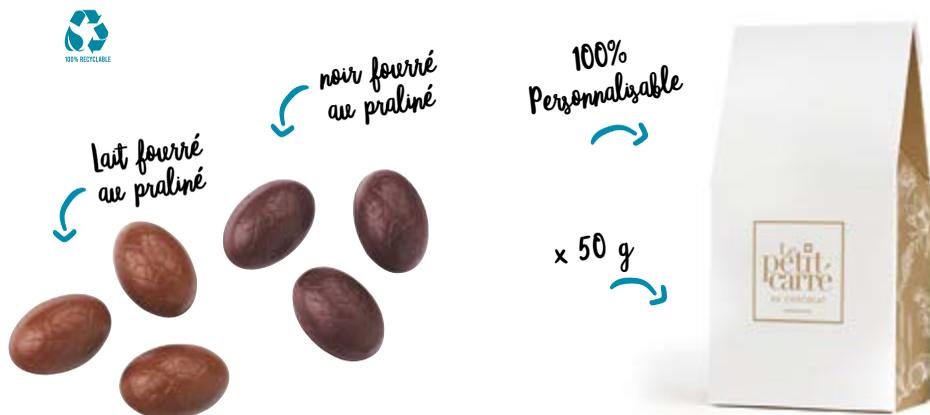
■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

ETUI DE FRITURE		54	126	288	576	1134	5634	11250	22500
ETUI DE FRITURE 50G LPCC	LAIT ET5041FLPPC NOIR ET5056FLPCC					6,76			
PERSONNALISÉ	LAIT ET5041FP NOIR ET5056FP	12,3	8,94	7,36	6,68	5,86	5,20	4,78	4,58

ETUI ŒUFS PRALINÉS **NEW**



■ PRODUIT

Etui avec 50 g d'œufs de Pâques (environ 6 pièces)

Saveur au choix :

- Lait fourré au praliné
- Noir fourré au praliné

Poids net / Poids brut : 50 g / 72 g

Dimensions : 130 x 65 x 40 mm

Conditionnement : 9 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 204 x 181 mm

Fichier à fournir :

- Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zones de colle à respecter

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ DELAI DE COMMANDE

Pâques est le dimanche 31 mars

Garantie des livraisons dans les délais pour toutes les commandes passées avant le vendredi 8 mars 2024.

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

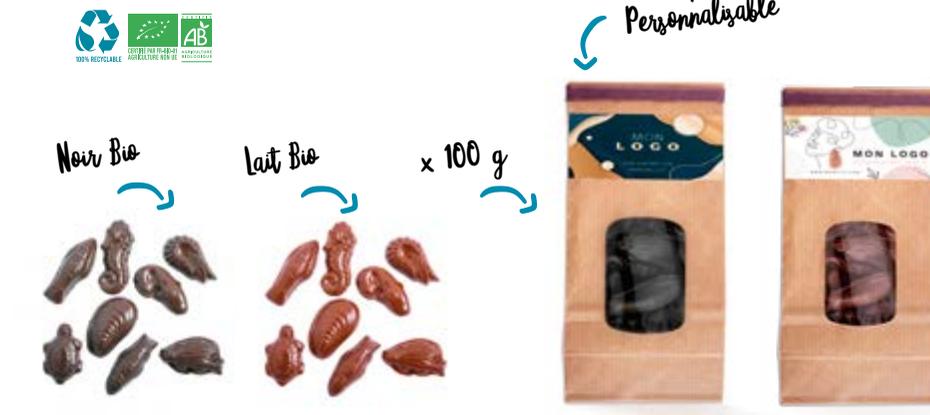
■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

ETUI D'ŒUFS DE PÂQUES		54	108	252	504	1008	5004	10008	20016
ETUI D'ŒUFS DE PÂQUES 50G LPCC	LAIT ETOA50LLPCC				5,94				
	NOIR ETOA50NLPCC								
PERSONNALISÉ	LAIT ETOA50LP	11,22	8,02	6,52	5,90	5,16	4,58	4,24	4,04
	NOIR ETOA50NP								

SACHET FRITURE



■ PRODUIT

Sachet avec 100 g de friture de Pâques (environ 24 pièces)

Saveur au choix :

- 41 % Lait BIO
- 56 % Noir BIO

Poids net / Poids brut : 100 g / 120 g

Dimensions : 90 x 160 x 50 mm

Conditionnement : 16 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation :
Étiquette personnalisée.
Impression quadri recto

Zone de marquage : 89 x 40 mm

Fichier à fournir :

- Fichier pdf vectorisé avec :
- 3 mm de débord

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ DELAI DE COMMANDE

Pâques est le dimanche 31 mars

Garantie des livraisons dans les délais pour toutes les commandes passées avant le vendredi 8 mars 2024.

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

SACHET DE FRITURE		48	112	256	512	1008	5008	10000	20000
SACHET DE FRITURE 100G LPCC	LAIT F10041LPCC				11,86				
	NOIR F10056LPCC								
PERSONNALISÉ	LAIT F10041P	19,16	14,62	12,52	11,46	10,28	9,04	8,28	7,88
	NOIR F10056P								

☐ SACHET ŒUFS PRALINÉS



■ PRODUIT

Sachet avec 100 g d'œufs de Pâques (environ 12 pièces)

Saveur au choix :

- Lait fourré au praliné
- Noir fourré au praliné

Poids net / Poids brut : 100 g / 120 g

Dimensions : 90 x 160 x 50 mm

Conditionnement : 16 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation :
Étiquette personnalisée.
Impression quadri recto

Zone de marquage : 89 x 40 mm

Fichier à fournir :

Fichier pdf vectorisé avec :
- 3 mm de débord

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ DELAI DE COMMANDE

Pâques est le dimanche 31 mars

Garantie des livraisons dans les délais pour toutes les commandes passées avant le vendredi 8 mars 2024.

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

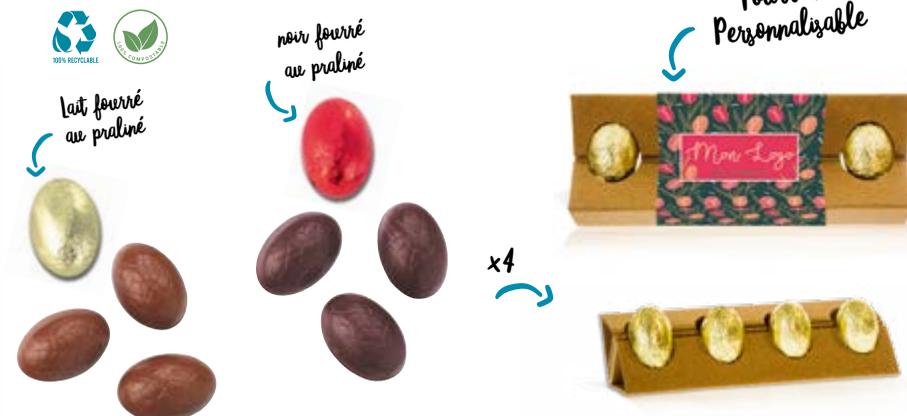
■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

SACHET D'ŒUFS DE PÂQUES		48	112	256	512	1 008	5 008	10 000	20 000
SACHET D'ŒUFS DE PÂQUES 100G LPCC	LAIT OA100LLPCC								
	NOIR OA100NLPCC				9,62				
PERSONNALISÉ	LAIT OA100LP	16,22	12,1	10,24	9,36	8,34	7,36	6,76	6,46
	NOIR OA100NP								

☐ BOÎTE 4 ŒUFS



■ PRODUIT

Réglette contenant 4 œufs de Pâques

Saveur au choix :

- Lait fourré au praliné
- Noir fourré au praliné

Poids net / Poids brut : 32 g / 47 g

Dimensions : 130 x 45 x 32 mm

Conditionnement : 12 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Fourreau personnalisé.
Impression quadri recto sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 66 x 171 mm

Fichier à fournir :

Fichier pdf vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zone de colle à respecter

Délai : 10 jours à validation du BAT

■ DELAI DE COMMANDE

Pâques est le dimanche 31 mars

Garantie des livraisons dans les délais pour toutes les commandes passées avant le vendredi 8 mars 2024.

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

BOÎTE 4 ŒUFS		48	108	252	504	1 008	5 004	10 008	20 004
BOÎTE 4 ŒUFS LPCC	LAIT B40ALLPCC								
	NOIR B40ANLPCC				6,40				
BOÎTE 4 ŒUFS AVEC FOURREAU PERSONNALISÉ	LAIT B40ALP	11,50	9,90	7,62	6,14	5,56	4,10	3,70	3,50
	NOIR B40ANP								

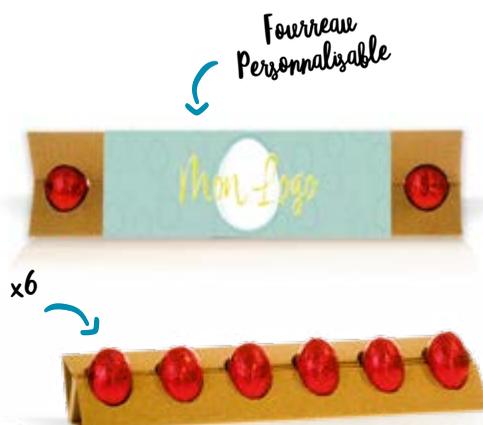
BOÎTE 6 ŒUFS



Lait fourré
au praliné



noir fourré
au praliné



Fourreau
Personnalisable

PRODUIT

Réglette contenant 6 œufs de Pâques

Saveur au choix :

- Lait fourré au praliné
- Noir fourré au praliné

Poids net / Poids brut : 48 g / 73 g

Dimensions : 197 x 45 x 32 mm

Conditionnement : 32 pièces

PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Fourreau personnalisé.
Impression quadri recto sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 133 x 173 mm

Fichier à fournir :

- Fichier pdf vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zone de colle à respecter

Délai : 10 jours à validation du BAT

DELAI DE COMMANDE

Pâques est le dimanche 31 mars

Garantie des livraisons dans les délais pour toutes les commandes passées avant le vendredi 8 mars 2024.

OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

BOÎTE 6 ŒUFS	32	128	256	512	1 024	5 024	10 016	20 000
BOÎTE 6 ŒUFS LPCC								
LAIT B60ALLPCC								7,58
NOIR B60ANLPCC								
BOÎTE 6 ŒUFS AVEC FOURREAU PERSONNALISÉ								
LAIT B60ALP	14,42	11,42	9,16	7,66	6,56	4,98	4,50	4,24
NOIR B60ANP								

MINI ANIMAUX DE PÂQUES **NEW**



100%
Personnalisable



Noir ou Lait
Bio

55 mm



PRODUIT

Boîte personnalisée avec 1 moulage 15 g (dans l'assortiment : lion, ours, hippopotame, chat, chien, éléphant)

Saveur au choix :

- 41 % Lait BIO
- 70 % Noir BIO

Poids net / Poids brut : 15 g / 37 g

Dimensions : 130 x 65 x 40 mm fermée

Conditionnement : 9 pièces

PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 204 x 181 mm

Fichier à fournir :

- Fichier pdf vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zone de colle à respecter

Délai : 3 semaines à validation du BAT

DELAI DE COMMANDE

Pâques est le dimanche 31 mars

Garantie des livraisons dans les délais pour toutes les commandes passées avant le vendredi 8 mars 2024.

OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

MINI MOULAGES ANIMAUX	54	108	252	504	1 008	5 004	10 008	20 016
MINI MOULAGE 15G LPCC								
LAIT MMA1541LPCC								5,16
NOIR MMA1570LPCC								
MINI MOULAGE 15G PERSONNALISÉ								
MMA1541P	13,9	12,44	6,58	5,42	4,46	3,54	3,3	3,16
MMA1570P								

▣ PETITS MOULAGES DE PÂQUES



■ PRODUIT

Boîte personnalisée avec anse moulage au choix : lapin, mouton, poule

Saveur au choix :

- 41 % Lait BIO
- 70 % Noir BIO

Poids net / Poids brut : 30 g / 45 g

Dimensions : 75 x 125 x 60 mm

Conditionnement : 16 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto sur papier
FSC 300 g

Zone de marquage : 287 x 209 mm

Fichier à fournir :

- Fichier pdf vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zone de colle à respecter

Délai : 3 semaines à validation du BAT

■ DELAI DE COMMANDE

Pâques est le dimanche 31 mars

Garantie des livraisons dans les délais pour toutes les commandes passées avant le vendredi 8 mars 2024.

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

PETITS MOULAGES DE PÂQUES			48	112	256	512	1 008	5 008	10 000	20 000
MOULAGE 30G LPCC	LAIT	NOIR								
LAPIN	ML3041LPCC	ML3070LPC					6,74			
MOUTON	MM3041LPCC	MM3070LPCC								
POULE	MP3041LPCC	MP3070LPCC								
MOULAGE 30G PERSONNALISÉ										
LAPIN	MP3041P	ML3070P	14,28	12,22	10,52	6,68	5,84	4,84	4,46	4,24
MOUTON	ML3041P	MM3070P								
POULE	MM3041P	MP3070P								

▣ GRANDS MOULAGES DE PÂQUES



■ PRODUIT

Boîte personnalisée avec anse moulage au choix :

- Lapin, Poids net / Poids brut : 75 g / 90 g
- Cloche, Poids net / Poids brut : 80 g / 95 g
- Œuf, Poids net / Poids brut : 100 g / 115 g

Saveur au choix :

- 41 % Lait BIO
- 70 % Noir BIO

Dimensions : 85 x 150 x 75 mm

Conditionnement : 6 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto sur papier
FSC 300 g

Zone de marquage : 338 x 245 mm

Fichier à fournir :

- Fichier pdf vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zone de colle à respecter

Délai : 3 semaines à validation du BAT

■ DELAI DE COMMANDE

Pâques est le dimanche 31 mars

Garantie des livraisons dans les délais pour toutes les commandes passées avant le vendredi 8 mars 2024.

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

GRANDS MOULAGES DE PÂQUES			54	102	252	504	1 002	5 004	10 002	20 004
MOULAGE	LAIT	NOIR								
LAPIN 75G LPCC	ML7541LPCC	ML7570LPCC						12,88		
LAPIN 75G PERSONNALISÉ	ML7541P	ML7570P	21,96	19,22	16,84	12,42	11,16	9,54	8,74	8,32
CLOCHE 80G LPCC	MC8041LPCC	MC8070LPCC						13,26		
CLOCHE 80G PERSONNALISÉ	MC8041P	MC8070P	22,46	19,64	17,22	12,76	11,48	9,82	8,98	8,56
ŒUF 100G LPCC	MO10041LPCC	MO10070LPCC						15,80		
ŒUF 100G PERSONNALISÉ	MO10041P	MO10070P	25,82	22,52	19,8	15,16	13,70	11,74	10,72	10,18

COLLECTION
Noël

Cette collection
est accessible à nos
revendeurs agréés



COLLECTION NOËL

MOULAGES DE NOËL



■ PRODUIT

Boîte personnalisée avec anse moulage au choix :
Bonhomme de Neige
Père Noël

Saveur au choix :

- 41 % Lait BIO
- 70 % Noir BIO

Poids net / Poids brut : 50 g / 65 g

Dimensions : 75 x 125 x 60 mm

Conditionnement : 16 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto sur papier
FSC 300 g

Zone de marquage : 338 x 245 mm

Fichier à fournir :

- Fichier pdf vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zone de colle à respecter

Délai : 3 semaines à validation du BAT

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

MOULAGES DE NOËL	48	112	256	512	1 008	5 008	10 000	20 000				
MOULAGE 50g LPCC : - BONHOMME DE NEIGE - PÈRE NOËL	LAIT		NOIR									
	MBN3041LPCC - MBN3070LPCC		MPN3041LPCC - MPN3070LPCC		12,38							
MOULAGE 50g PERSONNALISÉ : - BONHOMME DE NEIGE - PÈRE NOËL	LAIT		NOIR		16,60	14,88	12,92	8,92	8,26	7,04	6,28	5,88
	MBN5041P - MBN5070P		MPN5041P - MPN5070P									

ETOILE DE NOËL **NEW**



100%
Personnalisable

x 1



■ PRODUIT

Etoile de Noël personnalisée avec 1 Carré de 5 g

Saveur au choix :

- Gianduja
- 42 % Lait
- 68 % Mexique
- 71 % BIO
- 75 % Tanzanie

Poids net / Poids brut : 5 g / 15 g

Dimensions : 175 x 175 mm

Conditionnement : 6 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto sur papier
FSC 300 g

Zone de marquage : 254 x 150 mm

Fichier à fournir :

- Fichier pdf vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zone de colle à respecter

Délai : 3 semaines à validation du BAT

■ OPTION

Carré supplémentaire (max 4) voir page 14

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

ETOILE DE NOËL	54	102	252	504	1 002	5 004	10 002	20 004
ETOILE DE NOËL LPCC	GIANDUJA - 42% LAIT - 68% MEXIQUE - 75% TANZANIE ETOILE56LPCC - ETOILE542LPCC - ETOILE568LPCC - ETOILE575LPCC 71 % BIO - ETOILE571LPCC 2,32							
ETOILE DE NOËL PERSONNALISÉE	10,31	6,70	3,68	2,59	2,01	1,42	1,33	1,28
AVEC BAGUES PERSONNALISÉES	13,28	8,59	5,32	3,56	2,50	1,61	1,45	1,38

BOULE DE NOËL 8 CM



100%
Personnalisable

x 5



■ PRODUIT

Boule de Noël personnalisée de diamètre
8 cm avec 5 Carrés 5 g

Saveur :

- Gianduja
- 42 % Lait
- 68 % Mexique
- 71 % BIO
- 75 % Tanzanie

Poids net / Poids brut : 25 g / 38 g

Dimensions : 80 x 80 x 80 mm

Conditionnement : 23 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto sur papier
FSC 300 g

Zone de marquage : 254 x 150 mm

Fichier à fournir :

- Fichier pdf vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zone de colle à respecter

■ PLANNING DE COMMANDE

	VALIDATION COMMANDE ET BAT	LIVRAISON (HORS DISPATCH)
T0	→ mercredi 24 juillet	→ S40
T1	→ mercredi 02 octobre	→ S44
T2	→ mercredi 23 octobre	→ S47
T3	→ mercredi 13 novembre (supplément de 3 € par boule)	→ S49
T4	→ mercredi 04 décembre (supplément de 3 € par boule)	→ S51

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

BOULE DE NOËL 8 CM	46	115	253	506	1 012	5 014	10 005	20 010
BOULE DE NOËL 8 CM LPCC	BN258LPCC 8,58							
BOULE DE NOËL 8 CM PERSONNALISÉE	11,96	10,52	9,86	9,46	7,44	5,64	5,18	4,76

BOULE DE NOËL 8 CM 3 GOURMANDISES **NEW**



■ PRODUIT

Boule de Noël personnalisée de diamètre 8 cm avec 3 gourmandises emballées individuellement

Saveur :

- 1 sablé pépite de chocolat et fleur de sel,
- 1 pâte de fruits abricot de la Drôme,
- 1 caramel vanille

Poids net / Poids brut : 27 g / 40 g

Dimensions : 80 x 80 x 80 mm

Conditionnement : 23 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto sur papier
FSC 300 g

Zone de marquage : 254 x 150 mm

Fichier à fournir :

- Fichier pdf vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zone de colle à respecter

■ PLANNING DE COMMANDE

	VALIDATION COMMANDE ET BAT	LIVRAISON (HORS DISPATCH)
T0	→ mercredi 24 juillet →	S40
T1	→ mercredi 02 octobre →	S44
T2	→ mercredi 23 octobre →	S47
T3	→ mercredi 13 novembre (supplément de 3 € par boule) →	S49
T4	→ mercredi 04 décembre (supplément de 3 € par boule) →	S51

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

BOULE DE NOËL 8 CM GOURMANDISES	46	116	253	506	1 012	5 014	10 005	20 010
BOULE DE NOËL 8 CM LPCC				8,00				
BOULE DE NOËL 8 CM PERSONNALISÉE	11,34	9,90	9,26	8,92	6,94	5,16	4,74	4,34

BOULE DE NOËL 11 CM



■ PRODUIT

Boule de Noël personnalisée de diamètre 11 cm avec 15 Carrés 5 g

Saveur :

- Gianduja
- 42 % Lait
- 68 % Mexique
- 71 % BIO
- 75 % Tanzanie

Poids net / Poids brut : 75 g / 105 g

Dimensions : 110 x 110 x 110 mm

Conditionnement : 14 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto sur papier
FSC 300 g

Zone de marquage : 381 x 225 mm

Fichier à fournir :

- Fichier pdf vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zone de colle à respecter

■ PLANNING DE COMMANDE

	VALIDATION COMMANDE ET BAT	LIVRAISON (HORS DISPATCH)
T0	→ mercredi 24 juillet →	S40
T1	→ mercredi 02 octobre →	S44
T2	→ mercredi 23 octobre →	S47
T3	→ mercredi 13 novembre (supplément de 3 € par boule) →	S49
T4	→ mercredi 04 décembre (supplément de 3 € par boule) →	S51

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

BOULE DE NOËL 11 CM	56	112	252	504	1 008	5 012	10 010	20 006
BOULE DE NOËL 11 CM LPCC				14,84				
BOULE DE NOËL 11 CM PERSONNALISÉE	19,50	17,82	16,14	15,12	12,86	11,60	10,66	10,00

BOULE DE NOËL 11 CM 6 GOURMANDISES **NEW**



■ PRODUIT

Boule de Noël personnalisée de diamètre 11 cm avec 6 gourmandises emballées individuellement

Saveur :

- 1 Sablé pépite de chocolat, 1 Sablé nature
- 1 Pâte de fruits abricot de la Drôme, 1 Pâte de fruits cassis noir de Bourgogne
- 1 Caramel vanille, 1 Caramel fleur de sel

Poids net / Poids brut : 54 g / 84 g

Dimensions : 110 x 110 x 110 mm

Conditionnement : 14 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 381 x 225 mm

Fichier à fournir :

- Fichier pdf vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zone de colle à respecter

■ PLANNING DE COMMANDE

	VALIDATION COMMANDE ET BAT	LIVRAISON (HORS DISPATCH)
T0	→ mercredi 24 juillet →	S40
T1	→ mercredi 02 octobre →	S44
T2	→ mercredi 23 octobre →	S47
T3	→ mercredi 13 novembre (supplément de 3 € par boule) →	S49
T4	→ mercredi 04 décembre (supplément de 3 € par boule) →	S51

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

BOULE DE NOËL 11 CM GOURMANDISES	56	112	252	504	1 008	5 012	10 010	20 006
BOULE DE NOËL 11 CM LPCC	BN81116LPCC 13,26							
BOULE DE NOËL 11 CM PERSONNALISÉE	17,54	15,94	14,42	13,52	11,50	10,24	9,38	8,76

BOULE DE NOËL 17 CM



■ PRODUIT

Boule de Noël personnalisée de diamètre 17 cm avec 25 Carrés 5 g

Saveur :

- Gianduja
- 42 % Lait
- 68 % Mexique
- 71 % BIO
- 75 % Tanzanie

Poids net / Poids brut : 125 g / 192 g

Dimensions : 170 x 170 x 170 mm

Conditionnement : 2 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 581 x 350 mm

Fichier à fournir :

- Fichier pdf vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zone de colle à respecter

■ PLANNING DE COMMANDE

	VALIDATION COMMANDE ET BAT	LIVRAISON (HORS DISPATCH)
T0	→ mercredi 24 juillet →	S40
T1	→ mercredi 02 octobre →	S44
T2	→ mercredi 23 octobre →	S47
T3	→ mercredi 13 novembre (supplément de 3 € par boule) →	S49
T4	→ mercredi 04 décembre (supplément de 3 € par boule) →	S51

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

BOULE DE NOËL 17 CM	50	100	250	500	1 000	5 000	10 000	20 000
BOULE DE NOËL 17 CM LPCC	BN12517LPCC 29,42							
BOULE DE NOËL 17 CM PERSONNALISÉE	33,50	31,68	30,26	29,22	25,48	22,68	21,58	20,58

BOULE DE NOËL 17 CM 15 GOURMANDISES **NEW**



■ PRODUIT

Boule de Noël personnalisée de diamètre 17 cm avec 15 gourmandises emballées individuellement

Saveur :

- Sablés : 2 pépite de chocolat et fleur de sel, 2 nature, 1 sablé noisettes grillées
- Pâtes de fruits : 2 abricot de la Drôme, 2 cassis de Bourgogne, 1 pêche de vigne de la Drôme
- Caramels : 2 vanille, 2 fleur de sel, 1 chocolat

Poids net / Poids brut : 135 g / 202 g

Dimensions : 170 x 170 x 170 mm

Conditionnement : 2 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto sur papier
FSC 300 g

Zone de marquage : 581 x 350 mm

Fichier à fournir :

- Fichier pdf vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zone de colle à respecter

■ PLANNING DE COMMANDE

	VALIDATION COMMANDE ET BAT	LIVRAISON (HORS DISPATCH)
T0	→ mercredi 24 juillet →	S40
T1	→ mercredi 02 octobre →	S44
T2	→ mercredi 23 octobre →	S47
T3	→ mercredi 13 novembre (supplément de 3 € par boule) →	S49
T4	→ mercredi 04 décembre (supplément de 3 € par boule) →	S51

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

BOULE DE NOËL 17 CM	50	100	250	500	1 000	5 000	10 000	20 000
BOULE DE NOËL 17 CM LPCC				25,70				
BOULE DE NOËL 17 CM PERSONNALISÉE	29,98	28,24	26,88	25,92	22,26	19,58	18,54	17,62

COLLECTION Calendriers de l'Avent

Cette collection
est accessible à nos
revendeurs agréés



CALENDRIER DE L'AVENT BILLES *Personnalisez à votre image !*



100%
Personnalisable

x 24



■ PRODUIT

Calendrier de l'Avent composé de 24 cubes d'écorces d'oranges confites enrobées de chocolat

Poids net / Poids brut : 24 g / 50 g

Dimensions : 125 x 140 x 17 mm

Conditionnement : 24 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto ou recto-verso sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 289 x 196 mm

Fichier à fournir :

Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zones de colle à respecter

■ PLANNING DE COMMANDE

	VALIDATION COMMANDE ET BAT	LIVRAISON (HORS DISPATCH)
T0	mercredi 24 juillet	S40
T1	mercredi 02 octobre	S44
T2	mercredi 23 octobre	S47
T3	mercredi 13 novembre (supplément de 3 € par calendrier)	S49
T4	mercredi 04 décembre (supplément de 3 € par calendrier)	S51

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

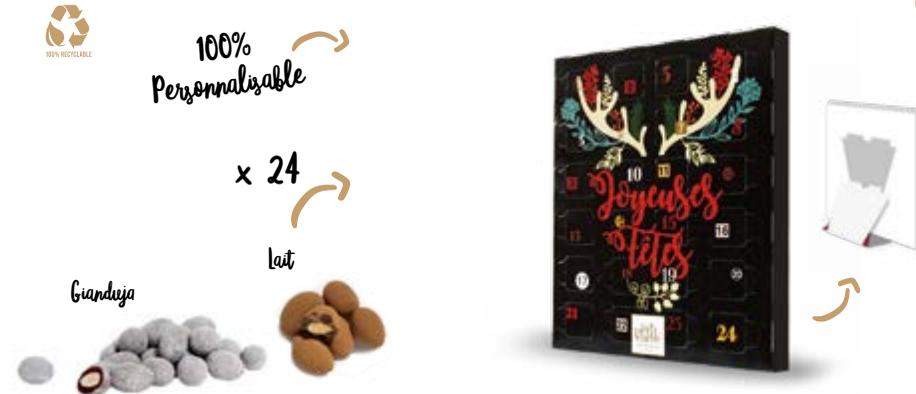
■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CALENDRIER DE L'AVENT BILLES	48	120	264	504	1 008	5 016	10 008	20 016
CALENDRIER DE L'AVENT CUBES ORANGE LPCC	CABILLE24COLPCC 9,78							
PERSONNALISÉ IMPRESSION RECTO	CABILLE24COP 13,66 9,70 9,06 8,74 8,48 4,64 4,04 3,80							
PERSONNALISÉ IMPRESSION RECTO-VERSO	CABILLE24CORV 14,88 13,56 12,80 9,14 8,80 5,22 4,60 4,26							

CALENDRIER DE L'AVENT AMANDES *Personnalisez à votre image !*



100%
Personnalisable

x 24

Gianduja

Lait



■ PRODUIT

Calendrier de l'Avent composé de 24 amandes enrobées de chocolat

Saveur au choix :

- Gianduja
- Lait

Poids net / Poids brut : 67 g / 110 g

Dimensions : 160 x 190 x 23 mm

Conditionnement : 11 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto ou recto-verso sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 373 x 262 mm

Fichier à fournir :

Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zones de colle à respecter

■ PLANNING DE COMMANDE

	VALIDATION COMMANDE ET BAT	LIVRAISON (HORS DISPATCH)
T0	mercredi 24 juillet	S40
T1	mercredi 02 octobre	S44
T2	mercredi 23 octobre	S47
T3	mercredi 13 novembre (supplément de 3 € par calendrier)	S49
T4	mercredi 04 décembre (supplément de 3 € par calendrier)	S51

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CALENDRIER DE L'AVENT AMANDES	55	110	253	506	1 001	5 005	10 010	20 009
CALENDRIER DE L'AVENT AMANDES LPCC	CABILLEAMGLPCC - CABILLEAMLLPCC 15,06							
PERSONNALISÉ IMPRESSION RECTO	CABILLEAMG - CABILLEAML 20,16 18,14 15,96 14,36 13,06 9,38 8,58 8,20							
PERSONNALISÉ IMPRESSION RECTO-VERSO	CABILLEAMGRV - CABILLEAMLRV 20,96 24,44 16,96 14,90 12,62 9,76 8,12 8,34							

CALENDRIER DE L'AVENT BASIC 60 *Personnalisez à votre image !*



100%
Personnalisable

x 24

Noir 71 % Bio

Gianduja Bio



■ PRODUIT

Calendrier de l'Avent composé de 24 chocolats coulés sur blister

Saveur au choix :

- Gianduja BIO
- 71 % Noir BIO

Poids net / Poids brut : 60 g / 110 g

Dimensions : 160 x 230 x 11 mm

Conditionnement : 44 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto ou recto-verso sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 349 x 280 mm

Fichier à fournir :

- Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zones de colle à respecter

■ PLANNING DE COMMANDE

	VALIDATION COMMANDE ET BAT	LIVRAISON (HORS DISPATCH)
T0	→ mercredi 24 juillet →	S40
T1	→ mercredi 02 octobre →	S44
T2	→ mercredi 23 octobre →	S47
T3	→ mercredi 13 novembre (supplément de 3 € par calendrier) →	S49
T4	→ mercredi 04 décembre (supplément de 3 € par calendrier) →	S51

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CALENDRIER DE L'AVENT BASIC 60		44	132	264	528	1 012	5 016	10 032	20 020
CALENDRIER DE L'AVENT BASIC 60 LPCC	CABASIC60GLPCC - CABASIC60NLPCC				14,42				
PERSONNALISÉ IMPRESSION RECTO	CABASIC60G - CABASIC60N	21,42	15,82	14,24	12,74	12,50	10,84	10,50	9,88
PERSONNALISÉ IMPRESSION RECTO-VERSO	CABASIC60GRV - CABASIC60NRV	22,26	21,50	19,38	14,78	12,74	10,86	10,34	10,12

CALENDRIER DE L'AVENT BASIC 125 *Personnalisez à votre image !*



100%
Personnalisable

x 24

Noir 71 % Bio

Gianduja Bio



■ PRODUIT

Calendrier de l'Avent composé de 24 chocolats coulés sur blister

Saveur au choix :

- Gianduja BIO
- 71 % Noir BIO

Poids net / Poids brut : 125 g / 190 g

Dimensions : 210 x 250 x 15 mm

Conditionnement : 23 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto ou recto-verso sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 464 x 309 mm

Fichier à fournir :

- Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zones de colle à respecter

■ PLANNING DE COMMANDE

	VALIDATION COMMANDE ET BAT	LIVRAISON (HORS DISPATCH)
T0	→ mercredi 24 juillet →	S40
T1	→ mercredi 02 octobre →	S44
T2	→ mercredi 23 octobre →	S47
T3	→ mercredi 13 novembre (supplément de 3 € par calendrier) →	S49
T4	→ mercredi 04 décembre (supplément de 3 € par calendrier) →	S51

■ OPTION

Routage Délai de 3 jours
(à retrouver à la page 82 Tarifs Expéditions)

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CALENDRIER DE L'AVENT BASIC 125		46	115	253	506	1 012	5 014	10 005	20 010
CALENDRIER DE L'AVENT BASIC 125 LPCC	CABASIC125GLPCC - CABASIC125NLPCC				19,02				
PERSONNALISÉ IMPRESSION RECTO	CABASIC125G - CABASIC125N	27,36	22,40	18,68	17,58	16,50	15,42	14,22	13,94
PERSONNALISÉ IMPRESSION RECTO-VERSO	CABASIC125GRV - CABASIC125NRV	31,36	29,16	21,40	19,96	16,60	15,70	14,32	14,04

CALENDRIER DE L'AVENT LIVRET *Personnalisez à votre image !*



100%
Personnalisable



x 24

option Bague
personnalisable



■ PRODUIT

Calendrier de l'Avent composé de 24 Carrés 5 g

Saveur :

- Gianduja
- 42 % Lait
- 68 % Mexique
- 71 % BIO
- 75 % Tanzanie

Poids net / Poids brut : 120 g / 160 g

Dimensions : 420 x 250 x 15 mm

Conditionnement : 10 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto ou recto-verso sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 929 x 317 mm

Fichier à fournir :

- Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zones de colle à respecter

■ PLANNING DE COMMANDE

	VALIDATION COMMANDE ET BAT	LIVRAISON (HORS DISPATCH)
T0	→ mercredi 24 juillet →	S40
T1	→ mercredi 02 octobre →	S44
T2	→ mercredi 23 octobre →	S47
T3	→ mercredi 13 novembre (supplément de 3 € par calendrier) →	S49
T4	→ mercredi 04 décembre (supplément de 3 € par calendrier) →	S51

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CALENDRIER DE L'AVENT LIVRET	50	100	250	500	1 000	5 000	10 000	20 000
CALENDRIER DE L'AVENT LIVRET LPCC	CALIVRETLPPCC 29,68							
PERSONNALISÉ IMPRESSION RECTO	38,26	36,38	33,74	32,30	25,72	21,88	20,80	20,28
PERSONNALISÉ IMPRESSION RECTO-VERSO	38,60	37,02	34,06	32,72	25,96	22,18	21,00	20,48
PERSONNALISÉ IMPRESSION RECTO AVEC BAGUES PERSONNALISÉES	46,04	44,24	34,64	31,62	24,94	19,48	18,54	18,14
PERSONNALISÉ AVEC BAGUES PERSONNALISÉES IMPRESSION RECTO-VERSO	46,32	44,56	34,92	31,90	25,04	19,68	18,60	18,14

CALENDRIER DE L'AVENT CUBIQUE *Personnalisez à votre image !*



100%
Personnalisable



x 24

option Bague
personnalisable



■ PRODUIT

Calendrier de l'Avent composé de 24 Carrés 5 g

Saveur :

- Gianduja
- 42 % Lait
- 68 % Mexique
- 71 % BIO
- 75 % Tanzanie

Poids net / Poids brut : 120 g / 252 g

Dimensions : 140 x 140 x 140 mm

Conditionnement : 2 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto ou recto-verso sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 574 x 456 mm

Fichier à fournir :

- Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zones de colle à respecter

■ PLANNING DE COMMANDE

	VALIDATION COMMANDE ET BAT	LIVRAISON (HORS DISPATCH)
T0	→ mercredi 24 juillet →	S40
T1	→ mercredi 02 octobre →	S44
T2	→ mercredi 23 octobre →	S47
T3	→ mercredi 13 novembre (supplément de 3 € par calendrier) →	S49
T4	→ mercredi 04 décembre (supplément de 3 € par calendrier) →	S51

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CALENDRIER DE L'AVENT CUBIQUE	50	100	250	500	1 000	5 000	10 000	20 000
CALENDRIER DE L'AVENT CUBIQUE LPCC	CACUB140LPCC 29,00							
PERSONNALISÉ IMPRESSION RECTO	48,98	47,38	44,28	32,76	25,12	20,42	19,16	18,64
PERSONNALISÉ IMPRESSION RECTO-VERSO	53,14	51,54	48,66	34,86	26,16	20,62	19,28	18,70
PERSONNALISÉ IMPRESSION RECTO AVEC BAGUES PERSONNALISÉES	56,64	54,94	45,40	31,94	24,28	17,94	16,82	16,34
PERSONNALISÉ AVEC BAGUES PERSONNALISÉES IMPRESSION RECTO-VERSO	60,76	59,00	49,46	34,20	25,44	18,36	17,00	16,48

CALENDRIER DE L'AVENT CUBIQUE GOURMANDISES **NEW**



Personnalisez à votre image !



100%
Personnalisable

x 24



■ PRODUIT

Calendrier de l'Avent composé de 24 Gourmandises emballées individuellement

Saveur :

- Sablés : 4 pépite de chocolat et fleur de sel, 4 nature
- Pâtes de fruits : 4 abricot de la Drôme, 4 cassis noir de Bourgogne
- Caramels : 4 vanille, 4 fleur de sel

Poids net / Poids brut : 216 g / 350 g

Dimensions : 140 x 140 x 140 mm

Conditionnement : 2 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto ou recto-verso sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 574 x 456 mm

Fichier à fournir :

- Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zones de colle à respecter

■ PLANNING DE COMMANDE

	VALIDATION COMMANDE ET BAT	LIVRAISON (HORS DISPATCH)
T0	→ mercredi 24 juillet →	S40
T1	→ mercredi 02 octobre →	S44
T2	→ mercredi 23 octobre →	S47
T3	→ mercredi 13 novembre (supplément de 3 € par calendrier) →	S49
T4	→ mercredi 04 décembre (supplément de 3 € par calendrier) →	S51

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CALENDRIER DE L'AVENT CUBIQUE GOURMANDISES	50	100	250	500	1 000	5 000	10 000	20 000
CALENDRIER DE L'AVENT CUBIQUE LPCC	CACUB140GLPCC			53,96				
PERSONNALISÉ IMPRESSION RECTO	CACUB140GR	69,64	69,78	65,18	54,26	46,76	45,26	44,18
PERSONNALISÉ IMPRESSION RECTO-VERSO	CACUB140GRV	73,72	71,40	65,50	62,66	58,58	57,84	56,50

CALENDRIER DE L'AVENT DAMMANN *Personnalisez à votre image !*



DAMMANN FRÈRES Paris 1910

100%
Personnalisable



x 24

x 24



option Bague personnalisable



■ PRODUIT

Calendrier de l'Avent composé de 24 Carrés 5 g et de 24 sachets de Thé Dammann Frères

Saveur :

- Gianduja
- 42 % Lait
- 68 % Mexique
- 71 % BIO
- 75 % Tanzanie

Poids net / Poids brut : 174 g / 360 g

Dimensions : 385 x 575 x 23 mm

Conditionnement : 10 pièces

■ PERSONNALISATION

Type de personnalisation : Totale
Impression quadri recto ou recto-verso sur papier FSC 300 g

Zone de marquage : 830 x 652 mm

Fichier à fournir :

- Fichier PDF vectorisé avec :
- 3 mm de débord
- Zones de colle à respecter

■ PLANNING DE COMMANDE

	VALIDATION COMMANDE ET BAT	LIVRAISON (HORS DISPATCH)
T0	→ mercredi 24 juillet →	S40
T1	→ mercredi 02 octobre →	S44
T2	→ mercredi 23 octobre →	S47
T3	→ mercredi 13 novembre (supplément de 3 € par calendrier) →	S49
T4	→ mercredi 04 décembre (supplément de 3 € par calendrier) →	S51

■ PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Tarifs valables du 1^{er} mars 2024 au 28 février 2025

Prix par pièce en € HT, incluant les frais techniques, franco de port un point France métropolitaine à 950 € HT, tarifs expéditions cf page 82.

CALENDRIER DE L'AVENT DAMMANN	50	100	250	500	1 000	5 000	10 000	20 000
CALENDRIER DE L'AVENT DAMMANN LPCC	CADAMMANNLPCC			53,80				
PERSONNALISÉ IMPRESSION RECTO	CADAMMANN	81,42	79,00	72,44	56,78	46,62	41,40	39,40
PERSONNALISÉ IMPRESSION RECTO-VERSO	CADAMMANNRV	83,54	81,12	74,56	58,96	47,56	41,70	39,68
PERSONNALISÉ IMPRESSION RECTO AVEC BAGUES PERSONNALISÉES	CADAMMANNBP	87,82	85,34	72,14	54,88	44,56	37,80	35,82
PERSONNALISÉ AVEC BAGUES PERSONNALISÉES	CADAMMANNBPRV	89,96	87,32	74,36	57,20	45,66	38,20	36,08
IMPRESSON RECTO-VERSO								35,12

TARIFS EXPEDITIONS

Toutes les expéditions sont en franco de port 1 point France métropolitaine à partir de 950 € HT de commande.

Pour toutes les commandes inférieures au franco montant ainsi que les routages voici la grille tarifaire.

COMMANDES INFÉRIEURE À 950 € HT

	Poids	Montant HT	Transporteur	Délai
Commandes inférieure à 950 € HT	< 30 kg	23,30 € HT	Chronopost	Le lendemain avant 13h
	> 30 kg	90 € HT	STEF	1 à 2 jours à partir du départ

Envoi des commandes en Europe (hors France) : 180 € HT / transporteur STEF / Délai 1 semaine à partir du départ

ROUTAGE INDIVIDUEL

GAMMES DE CHOCOLATS ET CARTES

Produits inférieur à épaisseur 5 mm

	Référence	Montant HT	Transporteur	Délai
Carte 1 carré Carte 1 barre Carte 2 carrés* Carte 4 carrés*	ROUKDO35 1g - 35g	2,30 €	La Poste	7 jours à partir du dépôt
Tablette 90g* Carte 9 carrés* Carte 4 barres*	ROUKDO36150 36g - 150g	3,76 €	La Poste	7 jours à partir du dépôt

* Enveloppe non incluse dans le produit : supplément de 0,16€ht pce
Offre avec un minimum de 100 envois pour la France et 300 envois pour l'Europe.

GAMME COFFRET / CALENDRIER AVENT / PÂQUES

Produits supérieur à épaisseur 5 mm

Vers adresse professionnelle	ENVOIC13IND	23,30 €	Chronopost C13	Le lendemain avant 13h
Vers adresse d'un particulier	ENVOIC13SUP	33,30 €	Chronopost C13	Le lendemain avant 13h

L'envoi multipoint comprend : mise en sur carton, impression étiquette, affranchissement en Chronopost C13, enlèvement transporteur ainsi que le suivi.

INGRÉDIENTS

Chocolats



Ingrédients : Sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT, NOISETTE 14%, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA. Cacao minimum 26,6%.

Traces éventuelles d'ŒUFS, de GLUTEN, d'ARACHIDES, de SESAME et de FRUITS A COQUES.

Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie 2449 kJ - 587 kcal - Matières grasses 41 g dont acides gras saturés 19 g - Glucides 45 g dont sucres : 43 g - Protéines 6,6 g - Sel 0,11 g

Conservation : À conserver dans un endroit frais et sec sans odeur entre 12 et 18°C.

DLUO 18 mois



Ingrédients : Sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre 26% matière grasse, pâte de cacao, LAIT en poudre 0% matière grasse, émulsifiant : lécithine de SOJA. Cacao minimum 42%.

Traces éventuelles d'ŒUFS, de GLUTEN, d'ARACHIDES, de SESAME et de FRUITS A COQUES.

Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie 2447 kJ - 588 kcal - Matières grasses 42 g dont acides gras saturés 25 g - Glucides 43 g dont sucres 42 g - Protéines 9,1 g - Sel 0,25 g

Conservation : À conserver dans un endroit frais et sec sans odeur entre 12 et 18°C.

DLUO 18 mois



Ingrédients : Sucre de canne*, pâte de cacao (Pérou), beurre de cacao*. Cacao minimum 56%.

Traces éventuelles d'ŒUFS, de GLUTEN, de LAIT, de SOJA, d'ARACHIDES, de SESAME et de FRUITS A COQUES.

* ingrédients issus de l'agriculture biologique, certifiés par FR-BIO-01

Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie 2364 kJ - 568 kcal - Matières grasses 40 g dont acides gras saturés 27 g - Glucides 48 g dont sucres 44 g - Protéines 4 g - Sel 0,1 g

Conservation : À conserver dans un endroit frais et sec sans odeur entre 12 et 18°C.

DLUO 24 mois



Ingrédients : Pâte de cacao (Mexique), sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, vanille naturelle en poudre. Cacao minimum 68%.

Traces éventuelles d'ŒUFS, de GLUTEN, de LAIT, d'ARACHIDES, de SESAME et de FRUITS A COQUES.

Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie 2281 kJ - 545 kcal - Matières grasses 39 g dont acides gras saturés 23 g - Glucides 35 g dont sucres 31 g - Protéines 7,8 g - Sel 0,02 g

Conservation : À conserver dans un endroit frais et sec sans odeur entre 12 et 18°C.

DLUO 24 mois



Ingrédients : Pâte de cacao (Tanzanie, République Dominicaine, Pérou), sucre de canne*, beurre de cacao*. Cacao minimum 71%.

Traces éventuelles d'ŒUFS, de GLUTEN, de LAIT, de SOJA, d'ARACHIDES, de SESAME et de FRUITS A COQUES.

* ingrédients issus de l'agriculture biologique, certifiés par FR-BIO-01

Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie 2369 kJ - 566 kcal - Matières grasses : 43 g dont acides gras saturés 26 g - Glucides 29 g dont sucres 26 g - Protéines 8 g - Sel 0,02 g

Conservation : À conserver dans un endroit frais et sec sans odeur entre 12 et 18°C.

DLUO 24 mois

INGRÉDIENTS

75
O/O
Cacao
TANZANIE

Ingrédients : Pâte de cacao (Tanzanie), sucre, beurre de cacao, vanille naturelle en poudre. Cacao minimum 75 %.

Traces éventuelles d'ŒUFS, de GLUTEN, de LAIT, de SOJA, d'ARACHIDES, de SESAME et de FRUITS À COQUES.

Valeurs nutritionnelles pour 100g : Énergie 2444 kJ - 584 kcal - Matières grasses : 47 g dont acides gras saturés 28 g - Glucides 25 g dont sucres 22 g - Protéines 8,1 g - Sel 0,02 g

Conservation : À conserver dans un endroit frais et sec sans odeur entre 12 et 18°C.

DLUO 24 mois

Sablés



Nature



Ingrédients : Farine de BLE* T65, BEURRE*, sucre de canne*, farine de sarrasin*, fleur de sel, graines de chia*, bicarbonate de sodium.

Allergènes : GLUTEN DE BLÉ, LAIT

Valeurs nutritionnelles pour 100 g : Énergie 2116 kJ - 505 kcal - Matières grasses : 23,6 g dont acides gras saturés 15,8 g - Glucides 63,2 g dont sucres 25,2 g - Fibres 2,3 g - Protéines 8,6 g - Sel 0,7 g

Conservation : À conserver dans un endroit frais et sec sans odeur entre 12° et 18°C. **DLUO 7 mois**

Chocolat & fleur de sel



Ingrédients : Farine de BLÉ*, BEURRE*, sucre*, chocolat noir 57 % cacao* (8,2 %) (pâte de cacao*, sucre de canne brut*, beurre de cacao*, poudre de vanille*), farine de sarrasin*, fleur de sel (0,8 %), graines de chia*, bicarbonate de sodium.

Allergènes : GLUTEN DE BLÉ, LAIT

Valeurs nutritionnelles pour 100 g : Énergie 2112 kJ - 504 kcal - Matières grasses : 24,5 g dont acides gras saturés 16,3 g - Glucides 61 g dont sucres 26,5 g - Fibres 3,1 g - Protéines 8,2 g - Sel 1,1 g

Conservation : À conserver dans un endroit frais et sec sans odeur entre 12° et 18°C. **DLUO 7 mois**

Caramel beurre salé



Ingrédients : Farine de BLE* T65 (gluten), BEURRE* (lait), sucre de canne*, pépites de caramel au BEURRE et à la CRÈME* (9,5 %) (sucre*, BEURRE (lait)*, sel, CRÈME (lait)*), farine de sarrasin*, fleur de sel, graines de chia*, bicarbonate de sodium.

Allergènes : GLUTEN DE BLÉ, LAIT

Valeurs nutritionnelles pour 100 g : Énergie 2319 kJ - 553 kcal - Matières grasses : 24,8 g dont acides gras saturés 16,6 g - Glucides 71,8 g dont sucres 30,5 g - Fibres 2,5 g - Protéines 9,3 g - Sel 0,9 g

Conservation : À conserver dans un endroit frais et sec sans odeur entre 12° et 18°C. **DLUO 7 mois**

Noisettes grillées



Ingrédients : Farine de BLÉ*, BEURRE*, sucre*, noisettes grillées* (8,2%), farine de sarrasin*, fleur de sel, graines de chia*, bicarbonate de sodium.

Allergènes : GLUTEN DE BLÉ, LAIT

Valeurs nutritionnelles pour 100 g : Énergie 2183 kJ - 522 kcal - Matières grasses : 28,5 g dont acides gras saturés 15,7 g - Glucides 56,8 g dont sucres 25 g - Fibres 2,6 g - Protéines 5,1 g - Sel 0,6 g

Conservation : À conserver dans un endroit frais et sec sans odeur entre 12° et 18°C. **DLUO 7 mois**

*Issus de l'agriculture biologique, certifiés par FR-BIO-01

INGRÉDIENTS

Pâtes de fruits

Citron de Corse



Ingrédients : Sucre (Origine France), purée de pomme : pomme, antioxydant : acide ascorbique, pulpe de citron (Origine Corse), sirop de glucose, gélifiant : pectine de pomme ou de citron vert, jus concentré de citron vert. Enrobage sucre : 40 g de pulpe de fruits pour 100 g de pâtes de fruits.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g : Énergie 1431 kJ - 341 kcal - Matières grasses : 0 g dont acides gras saturés 0 g - Glucides 80 g dont sucre 76 g - Protéines 1 g - Sel 0,06g

Conservation : À conserver dans un endroit frais et sec sans odeur entre 12° et 18°C. **DLUO 7 mois**

Abricot de la Drôme



Ingrédients : Pulpe d'abricot de la Drôme 60 % : abricot, sucre, antioxydant (acide ascorbique), sucre (Origine France), sirop de glucose, sucre inverti, gélifiant (pectine de pomme ou citron vert, jus concentré de citron vert, arôme naturel. Enrobage sucre : 64 g de pulpe de fruits pour 100 g de pâtes de fruits.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g : Énergie 1440 kJ - 566 kcal - Matières grasses : 0 g dont acides gras saturés 0 g - Glucides 80 g dont sucre 75 g - Protéines 1 g - Sel 0,06g

Conservation : À conserver dans un endroit frais et sec sans odeur entre 12° et 18°C. **DLUO 7 mois**

Fruits de la passion



Ingrédients : Sucre (Origine : France), pulpe de passion : fruits de la passion (Origine : Equateur), sucre de canne 26 %, pulpe d'abricot (abricot, sucre), sirop de glucose, compote de pomme (pomme, sucre), gélifiant : pectine de pomme ou de citron vert, jus concentré de citron vert. Enrobage sucre : 58 g de pulpe de fruits pour 100 g de pâtes de fruits.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g : Énergie 1428 kJ - 340 kcal - Matières grasses : 0 g dont acides gras saturés 0 g - Glucides 78 g dont sucre 73 g - Protéines 1 g - Sel 0,07g

Conservation : À conserver dans un endroit frais et sec sans odeur entre 12° et 18°C. **DLUO 7 mois**

Pêche de vigne de la Drôme



Ingrédients : Pulpe de pêche de vigne (Origine Drôme), sucre, anti-oxydant : acide ascorbique 69 %, sucre (Origine France), sirop de glucose, sucre inverti, gélifiant : pectine de pomme ou de citron vert, jus concentré de citron vert, arôme naturel. Enrobage sucre : 74 g de pulpe de fruits pour 100 g de pâtes de fruits.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g : Énergie 1446 kJ - 345 kcal - Matières grasses : 0 g dont acides gras saturés 0 g - Glucides 80 g dont sucre 74 g - Protéines 0 g - Sel 0,06g

Conservation : À conserver dans un endroit frais et sec sans odeur entre 12° et 18°C. **DLUO 7 mois**

Myrtille de Nouvelle Aquitaine



Ingrédients : Sucre (Origine France), pulpe de Myrtille de Nouvelle Aquitaine 38% (Origine France), pulpe d'abricot (abricot, sucre, antioxydant : acide ascorbique), sirop de glucose, compote de pomme (pomme, sucre), gélifiant : pectine de pomme ou de citron vert, jus concentré de citron vert, arôme naturel. Enrobage sucre : 67 g de pulpe de fruits pour 100 g de pâtes de fruits.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g : Énergie 1450 kJ - 345 kcal - Matières grasses : 0 g dont acides gras saturés 0 g - Glucides 81 g dont sucre 75 g - Protéines 0 g - Sel 0,05g

Conservation : À conserver dans un endroit frais et sec sans odeur entre 12° et 18°C. **DLUO 7 mois**

INGRÉDIENTS

Cassis Noir de Bourgogne



Ingrédients : Sucre (Origine France), pulpe de cassis noir de Bourgogne 35% (Origine France), compote de pomme (pomme, sucre), sirop de glucose, pulpe d'abricot (abricot, sucre, antioxydant : acide ascorbique), gélifiant : pectine de pomme ou de citron vert, jus concentré de citron vert, arôme naturel. Enrobage sucre : 62 g de pulpe de fruits pour 100 g de pâtes de fruits.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g : Energie 1484 kJ - 353 kcal - Matières grasses : 0 g dont acides gras saturés 0 g - Glucides 83 g dont sucre 78 g - Protéines 1 g - Sel 0,06 g

Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec sans odeur entre 12° et 18°C. **DLUO 7 mois**

Caramels

Nature



Ingrédients : Sirop de glucose (Origine : France), sucre, LAIT entier, BEURRE de baratte (A.O.P. Charentes-Poitou) 9 %, beurre de cacao, sorbitol.

Traces de FRUITS À COQUE, GLUTEN, LAIT, ŒUF, SÉSAME, SOJA

Valeurs nutritionnelles pour 100 g : Energie 1900 kJ - 453 kcal - Matières grasses : 15 g dont acides gras saturés 10 g - Glucides 67 g dont sucre 54 g - Protéines 4 g - Sel 0,04 g

Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec sans odeur entre 12° et 18°C. **DLUO 14 mois**

Chocolat



Ingrédients : Sirop de glucose (Origine : France), sucre, LAIT entier, BEURRE de baratte (A.O.P. Charentes-Poitou) 9 %, pâte de cacao 4 %, beurre de cacao, sorbitol, extrait de cacao.

Traces de FRUITS À COQUE, GLUTEN, LAIT, ŒUF, SÉSAME, SOJA

Valeurs nutritionnelles pour 100 g : Energie 2049 kJ - 489 kcal - Matières grasses : 18 g dont acides gras saturés 12 g - Glucides 67 g dont sucre 54 g - Protéines 4 g - Sel 0,05 g

Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec sans odeur entre 12° et 18°C. **DLUO 14 mois**

Sel de Guérande



Ingrédients : Sirop de glucose (Origine : France), sucre, BEURRE de baratte (A.O.P. Charentes-Poitou) 17 %, LAIT entier, sel de Guérande 1,4 %, sucre inverti, sorbitol, arôme naturel, condiments.

Traces de FRUITS À COQUE, GLUTEN, LAIT, ŒUF, SÉSAME, SOJA

Valeurs nutritionnelles pour 100 g : Energie 1921 kJ - 458 kcal - Matières grasses : 17 g dont acides gras saturés 11 g - Glucides 64 g dont sucre 52 g - Protéines 3 g - Sel 1,41 g

Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec sans odeur entre 12° et 18°C. **DLUO 14 mois**

Vanille



Ingrédients : Sirop de glucose (Origine : France), sucre, LAIT entier, BEURRE de baratte (A.O.P. Charentes-Poitou) 9 %, beurre de cacao, sucre inverti, sorbitol, arôme naturel de vanille 0,6 %.

Traces de FRUITS À COQUE, GLUTEN, LAIT, ŒUF, SÉSAME, SOJA

Valeurs nutritionnelles pour 100 g : Energie 1903 kJ - 454 kcal - Matières grasses : 16 g dont acides gras saturés 10 g - Glucides 66 g dont sucre 53 g - Protéines 4 g - Sel 0,03 g

Conservation : A conserver dans un endroit frais et sec sans odeur entre 12° et 18°C. **DLUO 14 mois**

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Applicables à partir du 15 juillet 2024 jusqu'à révocation - V24.2

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toute commande de produits sous la marque LE PETIT CARRÉ DE CHOCOLAT passée par un professionnel, personne morale ou particulier établi en France métropolitaine, c'est-à-dire toute personne, qu'elle soit publique ou privée, qui agit dans le cadre de son activité commerciale, industrielle, artisanale ou libérale. Les présentes conditions générales de vente sont le socle unique de la négociation commerciale. A défaut d'accord écrit entre les parties, toute commande vaut acceptation pleine et entière des dispositions des présentes conditions générales de vente. La marque LE PETIT CARRÉ DE CHOCOLAT est détenue par la SARL PENTOGONA.

ARTICLE 1 - Modalités de commande

Toute commande de produits sera adressée par le client par e-mail ou le site internet. PENTOGONA adressera son acceptation ou son refus de la commande, selon la disponibilité des produits par e-mail dans un délai de huit (8) jours ouvrés suivant la réception de la commande. La confirmation de commande fera référence sur les désignations, quantités de produits et adresse de livraison. A défaut de réponse dans ce délai la commande sera considérée comme refusée.

Dans le cas de personnalisation un Bon à Tirer (BAT) sera systématiquement transmis au client, le document sera imprimé conformément BAT validé par le client. Le BAT prévaut d'accord écrit et engage la responsabilité du donneur d'ordre en dégageant la responsabilité de l'imprimeur.

En cas d'annulation totale ou partielle de la commande par le client après acceptation de PENTOGONA, cette dernière se réserve le droit de conserver l'acompte prévu à l'article « Tarif » ou, en l'absence d'acompte, de réclamer au client cinquante (50) % du montant HT de la commande, hors frais de transport.

Pour toutes les commandes supérieures à 10 000€HT un acompte d'un montant de 50% de celle-ci sera obligatoire pour la validation de la commande.

ARTICLE 2 - Livraison & conditions de stockage

Les délais et lieu de livraison sont convenus entre les parties et seront indiqués au sein de l'acceptation de la commande.

a) La livraison est faite aux risques et aux frais de la société PENTOGONA jusqu'au lieu de livraison convenu.

Le transfert des frais et des risques au client a lieu après déchargement des produits au lieu de livraison.

b) Retard de livraison : PENTOGONA en informera sans délai le client par écrit et lui indiquera le nouveau délai de livraison. Le client aura la possibilité d'annuler la commande sous soixante-douze (72) heures à compter de la réception de cette information. Le client doit respecter les conditions de manipulation, stockage et transport des produits tels que figurant sur la fiche produit fournie par PENTOGONA. Les produits doivent être gérés selon la règle « premiers entrés - premiers sortis ».

ARTICLE 3 - Garanties

PENTOGONA garantit la conformité de ses produits à la réglementation française et européenne en vigueur au jour de la vente et jusqu'à la date d'échéance de DDM.

Dans le cas où la responsabilité de PENTOGONA serait engagée, elle sera limitée aux dommages directs.

En tout état de cause, PENTOGONA ne pourra être tenue responsable des dommages résultant de mauvaises conditions de manipulation, de stockage, de transport ou d'utilisation par le client.

Dans le cas d'un problème qualité nécessitant un retrait/rapport, le client devra en informer immédiatement PENTOGONA en lui indiquant les raisons du retrait/rapport ainsi que le ou les numéro(s) de lot concerné(s). Les dommages résultant d'une décision du client de procéder au retrait/retrait des produits par principe de précaution ne sauront être pris en charge par PENTOGONA lorsqu'il est démontré après tests que les produits ne présentent aucune non-conformité justifiant a posteriori une telle décision.

ARTICLE 4 - Réclamations

Les produits doivent être vérifiés par le client à réception.

Les défauts apparents et les manquants devront faire l'objet de réserves écrites sur le bon de livraison au moment de la réception et confirmées auprès du transporteur dans les trois (3) jours ouvrés. Les réserves devront être signalées concomitamment à PENTOGONA par e-mail sur adv@pcc.fr. PENTOGONA sera en droit de procéder à des vérifications physiques pour vérifier la réalité de la réclamation.

Dans le cadre de ces réclamations, aucun retour de produit n'est accepté sauf accord préalable écrit de PENTOGONA. En cas d'accord, ces retours seront réalisés aux frais de PENTOGONA dans les huit (8) jours ouvrés. Le client pourra obtenir l'échange du produit ou, en cas d'impossibilité, au choix du client, un avoir ou un remboursement.

ARTICLE 5 - Tarif

Le tarif s'entend hors taxes franco France métropolitaine. Les produits sont facturés au tarif en vigueur au jour de la commande. Le franco étant établi à 950€ht (neuf cent cinquante euros). Le tarif peut varier sous réserve d'un préavis de 8 (huit) semaines. Toutefois, la variation de tarif pourra être appliquée sans préavis ou avec un préavis inférieur à 8 (huit) semaines en cas d'augmentation soudaine du coût des produits vendus (y compris la remaneuvrage).

Un acompte de cinquante (50) % du montant de la commande HT pourra être demandé au client. Dans ce cas, l'acompte fera l'objet d'une facture. Les tarifs peuvent subir des modifications de tarif à la hausse/baisse selon la clause de révision automatique des prix du contrat (art L441-8 C. Com). Concernant les modalités de la loi Egalim II ou l'article L 441-1-1 C. Com nous nous inscrivons dans le choix de l'option 3 (L441-

1-1-1, L 3° C. Com).

Pour toutes les commandes de fin d'année passées avant le 31 juillet une remise de précoût de 2% sera consentie. D'autre part pour les livraisons centralisées sur entrepôt une remise de 2% sera appliquée.

ARTICLE 6 - Modalités de paiement

Les commandes ne sont validées qu'une fois le règlement réceptionné par virement ou CB sur www.lepetitcarrédechocolat.fr. Aucun escompte pour paiement anticipé ne sera accordé.

Les parties s'interdisent de recourir à la compensation même entre des dettes et des créances réciproques, certaines, liquides et exigibles.

Tout retard de paiement entraînera de plein droit le paiement de pénalités de retard au taux d'intérêt appliqué par la Banque Centrale Européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de dix (10) points de pourcentage, exigible le jour suivant la date de règlement figurant sur la facture, ainsi que le paiement d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de quarante (40) €. Dans le cas où les frais de recouvrement exposés seraient supérieurs à ce montant, PENTOGONA pourra demander une indemnisation complémentaire, sur justification. Tout retard de paiement, même partiel, permet à PENTOGONA sous réserve d'une mise en demeure préalable demeurée infructueuse, et sans préjudice des dommages et intérêts qu'elle pourrait réclamer par ailleurs, de résilier ou de suspendre les commandes en cours.

ARTICLE 7 - Réserve de propriété

PENTOGONA conservera la propriété des produits vendus jusqu'au paiement effectif et complet de toutes les sommes dues par le client à quelque titre que ce soit en principal, frais et accessoires nonobstant le fait que les risques sont transférés au client lors de la livraison des produits, après déchargement.

Conformément aux articles L.624-16 et suivants du Code de commerce, le défaut de paiement de l'une quelconque des échéances ou sommes dues à PENTOGONA dans les délais prévus, pourra entraîner la revendication d'une partie ou de la totalité des produits à concurrence des sommes qui sont dues à PENTOGONA qu'elles soient échues ou à échoir. En cas de revendication des produits, les éventuels acomptes versés resteront définitivement acquis à PENTOGONA.

Le client devra, à réception des produits, faire assurer à ses frais ces derniers contre pertes, dégâts et tout autre risque.

En cas de saisie par des tiers, le client est tenu d'informer PENTOGONA sans délai et de notifier à ces tiers l'existence de la présente clause de réserve de propriété.

ARTICLE 8 - Force majeure

Hormis les obligations de paiement des produits déjà livrés, aucune des parties ne pourra être tenue responsable de l'absence ou d'un retard dans l'exécution de tout ou partie des obligations issues des conditions de vente dû à un événement de force majeure, si celui-ci remplit les conditions légales et jurisprudentielles requises pour qualifier la force majeure en droit français, et ce, quel que soit le préjudice subi. La partie affectée par le cas de force majeure s'engage à notifier immédiatement la survenance de cet événement à l'autre partie par lettre recommandée avec demande d'avis de réception en précisant le délai pendant lequel elle estime ne pas être en mesure de respecter ses obligations.

La partie affectée par le cas de force majeure s'engage à faire ses meilleurs efforts pour mettre en oeuvre les moyens nécessaires pour minimiser les dommages pouvant en résulter.

Le cas de force majeure suspend les obligations de la partie directement affectée par le cas de force majeure pendant toute la durée de son existence. Toutefois, si le cas de force majeure avait une durée d'existence supérieure à trente (30) jours consécutifs, il ouvrirait droit à la résiliation de plein droit de la vente par l'une ou l'autre des parties huit (8) jours après la première présentation d'une lettre recommandée avec demande d'avis de réception, notifiant cette décision.

ARTICLE 9 - Propriété intellectuelle

La société PENTOGONA est titulaire de la marque LE PETIT CARRÉ DE CHOCOLAT. Le client s'interdit de faire usage, sauf accord écrit, exprès et préalable de la part de PENTOGONA de toute marque, dessin, modèle, slogan et plus généralement de tout droit de propriété intellectuelle dont PENTOGONA serait titulaire ou pour lequel PENTOGONA bénéficierait d'une licence hormis l'usage strictement nécessaire pour la distribution et la promotion des produits que le client revend et ce dans le respect de l'image de marque de PENTOGONA.

ARTICLE 10 - Droit applicable et attribution de juridiction

Les présentes conditions générales de vente et les ventes en découlant sont soumises au droit français à l'exclusion des dispositions de la convention de Vienne sur les contrats de vente internationale de marchandises du 11 avril 1980.

En cas de différend relatif à l'existence, la validité, la formation, l'interprétation, l'exécution ou la cessation du Contrat ainsi que la rupture de leur relation, les parties s'engagent à tenter le règlement amiable de ce litige.

A cette fin, la partie la plus diligente invitera l'autre partie, par lettre recommandée avec demande d'avis de réception, à se réunir dans un délai de dix (10) jours à compter de la réception de cette notification à l'effet de tenter la résolution du litige, sauf en cas d'impossibilité manifeste de négocier. A défaut d'accord amiable dans un délai de trente (30) jours, les parties attribuent compétence exclusive au Tribunal de Paris Métropole, même en cas de pluralité de défendeurs et d'appel en garantie.



*Le Petit Carré
à croquer toute
la journée !*

