

CLUIZEL

• PARIS •

LES SENS DU CHOCOLAT

15
CHOCOLATS
NOIR & LAIT
DARK & MILK

CADEAUX D'ENTREPRISES

2024-2025

15
CHOCOLATS
NOIR & LAIT
DARK & MILK

CLUIZEL

• PARIS •

LES SENS DU CHOCOLAT

Les Exclusifs.....	p. 19
L'Odyssée Exquise.....	p. 23
Les toits de la Gourmandise.....	p. 29
Coffrets Manufacture Noir & Lait.....	p. 34
Coffrets Manufacture Ganaches.....	p. 36
Coffrets Manufacture Noir.....	p. 37
Coffrets Manufacture Mendiants.....	p. 37
Coffrets Manufacture Un carré, un message.....	p. 38
Coffrets Croquants.....	p. 39
Coffrets Fantaisies.....	p. 40
Coffret Pause Chocolat à Paris.....	p. 41
Poches.....	p. 42
Lingots Dragéifiés.....	p. 43
Tablettes Chocolats de Plantation.....	p. 47
Carrés Chocolats de Plantation.....	p. 52
Coffret Initiation.....	p. 53
Tablettes Accords d'Exception.....	p. 55
Tablettes Gourmandes.....	p. 59
Pâtes à tartiner.....	p. 67
Ma Dose Plaisir.....	p. 69
Sachets Rose des Sables.....	p. 70
Sachets.....	p. 71
Service Personnalisation - Chocolat'eMage.....	p. 75
Thé • Betjeman & Barton.....	p. 79
Fuzco.....	p. 85



ÉDITO



Catherine CLUIZEL

Dans un contexte économique complexe, la Manufacture CLUIZEL demeure résolument tournée vers l'avenir. Nous poursuivons notre mission avec détermination et passion afin d'émerveiller nos clients à travers des produits synonymes de plaisir et d'excellence. C'est ainsi que nous continuons à sélectionner les meilleures matières premières pour nos fabrications. Cette exigence est valorisée depuis plus de 20 ans par notre engagement qualité le plus strict (Ingrédients nobles): 100% pur beurre de cacao, 100% colorants d'origine naturelle, 100% sans de lécithine de soja - sans OGM, 100% sans arôme (naturel ou artificiel).

Cette année, nous proposons des créations qui éblouissent aussi bien les papilles que les yeux :

- Pour faire plaisir, 4 coffrets de Noël dont les illustrations rivalisent avec la qualité des chocolats
- Pour faire plaisir tout en favorisant le bien-être, une gamme de 3 infusions à base de coques de fèves de cacao
- Et pour des plaisirs renouvelés,
 - 5 tablettes de chocolat dont les recettes ont totalement été revues pour davantage de gourmandises
 - 1 tablette de chocolat noir gourmande tout en finesse
 - 1 tablette de chocolat de Plantation toujours plus respectueuse de l'environnement
 - Et une délicieuse pâte à tartiner à consommer sans modération

Nous sommes ravis de vous présenter notre lumineuse collection de fin d'année, baptisée «L'Odysée Exquise», qui marie gourmandise et créativité. Combinaison entre l'imaginaire d'un artiste et l'intelligence artificielle, les illustrations vous invitent à un voyage gourmand à travers des contrées lointaines et féeriques, alliant harmonieusement tradition et modernité. Elle comprend un majestueux calendrier de l'Avent ainsi que trois coffrets renfermant les incontournables douceurs chocolatées de Noël. Et toujours dans un souci de respect de l'environnement, tous nos emballages sont entièrement recyclables.

Nous sommes également fiers de vous dévoiler notre nouvelle pâte à tartiner d'une teneur de 24% de noisettes. Intensément cacaotée et gourmande, elle dévoile des notes délicates de noisettes et de vanille (en gousse !), offrant ainsi un compagnon idéal pour les petits déjeuners et les goûters en famille.

Toujours animés par la volonté d'innover, nous avons le plaisir de vous présenter la gamme de tisanes au cacao FUZCO. Sans lait ni calorie, ces infusions révèlent la richesse des coques de fèves de cacao, offrant une boisson réconfortante et durable. Chaque tasse incarne une expérience unique, alliant plaisir chocolaté et bienfaits pour la santé. Découvrez une nouvelle façon de savourer le cacao, respectueuse de l'environnement et de votre bien-être.

Enfin, nous vous invitons à découvrir nos six nouvelles recettes de tablettes gourmandes, minutieusement élaborées pour offrir des plaisirs de dégustation toujours plus intenses : finesse des mariages et générosité des fruits secs plus gros et retravaillés.

Nous sommes maintenant enchantés de partager toutes nos créations avec vous et avec vos clients.



Obtenu depuis 2012, ce label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) est une marque de reconnaissance de l'Etat mise en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et des industries d'excellence. Ce label rassemble des fabricants attachés à la haute performance de leur métier et de leurs produits.

Le label EPV est une référence et un gage de qualité. Il est décerné à de grandes maisons (à des entreprises uniques) qui savent réconcilier la tradition et l'innovation, le savoir-faire et la création, le travail et la passion, le patrimoine et l'avenir, le local et l'international. Les entreprises du Patrimoine Vivant maintiennent leur activité de production en France. Elles sont représentatives de l'esprit "Made in France".



La Manufacture CLUIZEL, PATRIMOINE VIVANT

Entreprise familiale, DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS

Depuis quatre générations, la famille Cluizel baigne dans les effluves de chocolat. Assistée de Cacaofévriers®, de Confiseurs et de Chocolatiers expérimentés, elle poursuit son histoire là où elle l'a commencée : à Damville, en Normandie. La Manufacture Cluizel travaille en relation directe et durable avec des planteurs de cacao. Cet engagement équitable est gage de qualité. L'exigence de la Chocolaterie ? Un goût vrai, sans artifice.

Pour cela, les fèves sont fermentées à point chez le planteur. Puis tout se passe à la Manufacture Cluizel, depuis une torréfaction lente qui libère parfaitement les arômes, jusqu'aux subtilités de décors souvent manuels. Le résultat : une palette de goûts issus de terroirs remarquables, magnifiée par des recettes traditionnelles ou innovantes. Les chocolats Cluizel.



*De gauche à droite :
Sylvie Cluizel, Marc Cluizel
et Catherine Cluizel*

Les engagements RSE*

Depuis de longues années, le développement durable est l'un des axes stratégiques de la Manufacture CLUIZEL. Elle s'est ainsi fixé 3 objectifs :

1

Améliorer sa performance
environnementale

2

Concevoir des produits respectueux
de l'environnement

3

Participer à l'épanouissement social
(des collaborateurs et des planteurs)





Une économie éthique L'humain avant tout

CLUIZEL évoque le chocolat à l'international. Au niveau régional, ce nom est avant tout celui d'une entreprise familiale et humaine depuis 4 générations, fière de ses origines et fidèle à sa terre de naissance. La Manufacture est aujourd'hui la première entreprise d'un canton rural qu'elle respecte et participe à faire prospérer.

Si la Manufacture CLUIZEL est attachée au local en matière d'embauche, elle l'est aussi en matière de fiscalité : depuis toujours, elle mise sur la transparence et paye la totalité de ses impôts en France.

Cette éthique humaine régit également ses rapports avec tous ses partenaires, en Normandie comme partout ailleurs : depuis 1999, les planteurs de cacao qui la fournissent sont aussi ses partenaires, auprès desquels elle respecte plusieurs engagements. Le travail des enfants a toujours été proscrit dans toutes les plantations.

L'importance de la localité, la Manufacture CLUIZEL la connaît bien : depuis leur construction en 1972, ses locaux de Damville, en Normandie, accueillent 180 salariés dont beaucoup sont des habitants du canton. Si cette entreprise locale et fière ne gère pas selon des quotas, elle n'en a pas moins réussi à satisfaire son désir d'une parité exemplaire au sein de ses équipes.



Pour l'environnement

La Manufacture a construit sa propre station d'épuration biologique en 2012 (filtration par roseaux), la première dans l'industrie agro-alimentaire française. Ses eaux alimentent un étang créé par la Manufacture et peuplé de poissons et batraciens.

Toujours dans le souci de réduire son empreinte écologique, la Manufacture a également décidé de revaloriser ses déchets. Les coques de ses fèves de cacao, seul déchet agricole produit, sont désormais revalorisées à 100 % : sous forme d'engrais naturel agricole à 80 %, d'infusions à 10 % et de compléments alimentaires pour animaux également à hauteur de 10 %.

PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE

- NOS ACQUIS -

90%
Emballages recyclables*



100%
Déchets valorisés
(fèves de cacao)



100%
Éclairage LED



100%
Traitement des eaux usées
(station d'épuration biologique
depuis 2012)



- NOS OBJECTIFS 2026 -

100%
Emballages recyclables*



Suppression du fuel
(énergie qui dégage le plus de CO₂)



50%
du mix énergétique
constitué d'énergies renouvelables



-50%
de consommation d'eau



-30%
de consommation de papier



*Selon la législation française

CACAO

100%

Fèves de cacao durables
issues de zones autorisées
CLUIZEL œuvre à la préservation des forêts
et des écosystèmes

100%

Partenariats renouvelés et pérennes
avec les planteurs de cacao

100%

Achats de fèves de cacao de Plantation
au-dessus du « prix du marché »

100%

Achats de fèves de cacao de Plantation
issus de parcelles tracées

10

Pays associés à un partenariat de long terme

0

Travail des enfants

ENGAGEMENTS ÉCOLOGIQUES & SANITAIRES

100%

Colorants d'origine naturelle

100%

Sans lécithine de soja,
sans OGM, sans arôme ajouté

100%

Pur beurre de cacao

ÉPANOUISSEMENT SOCIAL

92 points / 100

Index égalité professionnelle



— Certifications —



Opérateur
Économique agréé
depuis 2012

Fabrications à la MANUFACTURE CLUIZEL

Depuis plus de 50 ans, toutes les fabrications allient tradition et savoir-faire et sont réalisées à la Manufacture CLUIZEL.

Le Chocolat : les fèves de cacao sélectionnées sont nettoyées puis débactérisées afin d'éliminer les bactéries développées depuis la récolte des cabosses (les fruits du cacaoyer). Elles sont ensuite grillées pour finaliser leur développement aromatique. Une fois broyées, la pâte de cacao obtenue est ajoutée à du sucre cristal de canne, des gousses de vanille Bourbon (et du lait en poudre entier pour le chocolat au lait). Le mélange est broyé très finement (18 à 20 microns) et conché pendant plusieurs heures afin d'obtenir un chocolat onctueux, lisse et débarrassé des goûts acides indésirables.

Le Praliné : dans des chaudrons en cuivre chauffés à feu nu, les amandes et/ou les noisettes entières et calibrées sont grillées à l'ancienne avec le sucre de canne cristal cuit au point de caramel. L'ensemble est refroidi tranquillement puis broyé à souhait sous de grosses meules en granit. Cette technique de fabrication, identique depuis l'origine de la Manufacture Cluizel, est la plus noble, la plus goûteuse du fait de l'osmose du parfum des fruits secs grillés et du sucre cuit au caramel.

Le Gianduja : les noisettes entières et calibrées sont grillées puis ajoutées à du lait en poudre et à du chocolat au lait pour former un mélange homogène et parfumé.

La Ganache : un chocolat de la Manufacture est sélectionné et ajouté à de la crème et/ou du beurre laitier pour créer un mélange lisse et fondant. La ganache est soit nature avec un Chocolat de Plantation, soit parfumée de pulpe de fruit, d'un alcool choisi, de grains de café préalablement grillés, de sucre cuit au caramel...

La Pâte d'amandes : les amandes émondées puis broyées sont mélangées avec du sucre de canne et un sirop de sucre cuit. La pâte d'amandes est soit nature, soit agrémentée de pistaches crues broyées, de grains d'écorces d'oranges confites, de grains d'amandes grillés...

Le Nougat de Montélimar : Selon la recette du véritable Nougat de Montélimar, les pistaches et les amandes blanchies et grillées sont ajoutées, à raison de 30 % minimum, à des blancs d'œufs montés en neige et à 25 % de miel.

Le Caramel : le sucre de canne est cuit, puis décuit avec du beurre et de la crème. Le caramel peut être parfumé avec de la pulpe de fruit ou des grains de sel.

La Liqueur : un alcool sélectionné pour son parfum (ex : Calvados, Kirsch, Grand Marnier...) est mélangé à un sirop de sucre de canne.

La Nougatine : les grains d'amandes sont grillés puis ajoutés à du sucre de canne caramélisé. L'ensemble est mis en forme à chaud, puis refroidi pour cristalliser.



•
PUR BEURRE DE CACAO
SANS AJOUT D'ARÔMES
SANS SOJA
VANILLE BOURBON EN GOUSSE
SANS E171 / 172
•

ENGAGEMENTS-QUALITÉ

Toutes nos recettes sont respectueuses du goût. C'est la raison de notre engagement qualité, unique au monde, certifiant la sélection des matières premières et mentionné sur tous nos produits. Aussi n'utilisons-nous aucun arôme d'ajout, si facile à utiliser pour compenser la maigre sélection des matières premières.

Le goût : un bon chocolat est un chocolat qui a du goût (sans arômes) durant la dégustation et dont les notes gustatives restent longtemps en bouche. Le sucre est un exhausteur de goût mais il doit être incorporé en quantité juste afin de ne pas prédominer sur le chocolat.

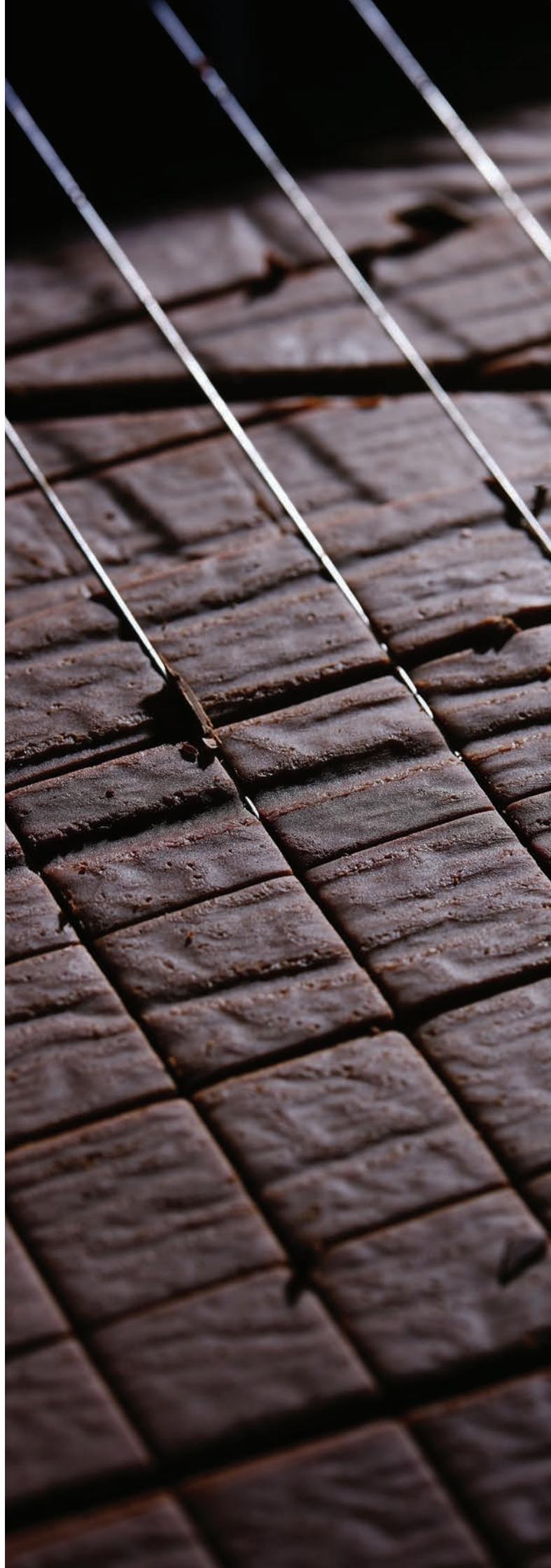
CONSERVATION

Les meilleures conditions de conservation sont un lieu frais, à l'abri de l'humidité :

- 16 à 17° C, sans aucun changement brusque de température
- 50 à 60 % d'hygrométrie

Les meilleures conditions de dégustation de chocolat sont à température ambiante :

- 20 à 21° C.



L'excellence
du **GOÛT**

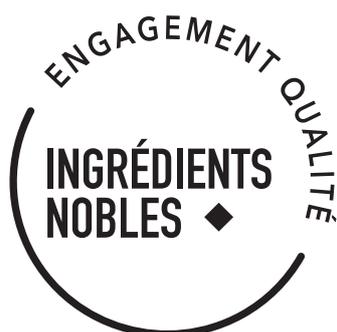




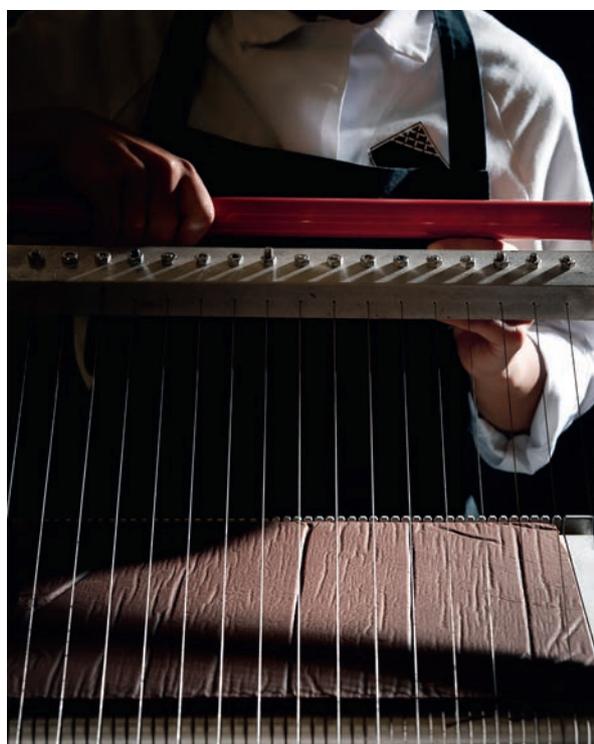
La Manufacture CLUIZEL est à l'origine d'un engagement qualité unique au monde, certifiant la sélection des matières premières et mentionné sur l'ensemble de ses produits. Cet engagement "Ingrédients Nobles" assure aux professionnels que seuls du pur beurre de cacao, de la vanille Bourbon en gousse et du sucre sont entrés dans la composition de la recette. De plus, les chocolats sont garantis sans soja, ni arôme ajouté au cours de la fabrication.

En parallèle des fèves de cacao, la Manufacture CLUIZEL sélectionne également avec soin les matières premières indispensables à la réalisation de ses créations et de ses intérieurs.

De plus, la Manufacture CLUIZEL continue d'être précurseur en réalisant un travail de suppression des colorants E171 - E172 de ses produits pour les remplacer par des ingrédients colorants afin de vous garantir des produits toujours plus sains et naturels.



Les 3 METIERS



1.

Cacaofèvier®

La Manufacture CLUIZEL est l'un des rares Cacaofèviers au monde à maîtriser la transformation de la fève de cacao en pâte puis en chocolat noir, lait ou ivoire.

Chocolatier

La Manufacture CLUIZEL met en forme les confiseries avant de les envelopper d'une fine couche de chocolat et de les parer d'un décor.

2.

3.

Confiseur

La Manufacture CLUIZEL élabore elle-même ses propres recettes de fourrages : praliné, pâte d'amandes, caramel, nougatine, liqueurs, gianduja...



CLUIZEL
PARIS

LES EXCLUSIFS

La Manufacture CLUIZEL habille la gourmandise de sa toute dernière création : Les Exclusifs. Unique, cette collection respecte le cahier des charges le plus strict au monde. Elle est la toute première ligne de créations chocolatées certifiées bio à atteindre un tel niveau d'excellence. Ces bonbons de chocolat se démarquent par des textures complexes, gourmandes et une authenticité frappante. Fidèle à ses engagements d'authenticité et de sélection, l'ensemble des ingrédients de la collection Les Exclusifs est biologique. Fèves de cacao, amandes, noisettes, lait, crème, beurre laitier, sucre, vanille en gousse, café, citron, gingembre, miel ont été choisis pour leurs qualités, leurs notes aromatiques et parce qu'ils sont bio. La collection est également sans gluten.

La Manufacture a imaginé une expérience sensorielle digitale inédite, Les Sens du Chocolat. Les amateurs sont invités à découvrir toute la richesse aromatique de ces bonbons à travers une odyssée gustative. Sur une plateforme dédiée, les sens en éveil, ils sont guidés dans la dégustation, à la découverte du goût CLUIZEL.

www.lessensduchocolat.com



Collection Premium BIO LES EXCLUSIFS

Les Exclusifs se déclinent en 14 bonbons bio et sans gluten, les Ganaches initiales, les Ganaches Essentielles et les Pralinés. Les ganaches sont le fruit d'un jeu subtil et précis de saveurs et de textures. Les Pralinés sont traditionnels, savoureux, craquants, fondant. La Manufacture CLUIZEL dédie cette collection à tous les palais aiguisés, à la recherche de nouvelles émotions, à l'essence même du goût.

Afin de profiter au mieux des saveurs inégalées des Exclusifs, il est recommandé de consommer les bonbons dans les 15 jours suivant l'achat.



N°4 NOIR & LAIT

32 g • DLUO 15 jours
Sacs cadeaux spécifiques offerts
Disponible à partir de Novembre



N°9 NOIR & LAIT

72 g • DLUO 15 jours
Sacs cadeaux spécifiques offerts



N°16 NOIR & LAIT

128 g • DLUO 15 jours
Sacs cadeaux spécifiques offerts



N°32 NOIR & LAIT

256 g • DLUO 15 jours
Sacs cadeaux spécifiques offerts



Collection Premium BIO LES EXCLUSIFS



| N°45 NOIR & LAIT

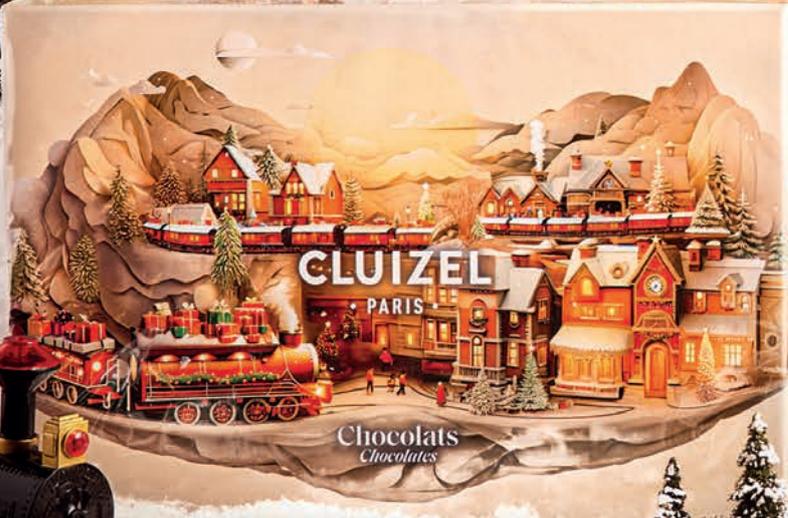
360 g • DLUO 15 jours
Sacs cadeaux spécifiques offerts



| N°60 NOIR & LAIT

480 g • DLUO 15 jours
Sacs cadeaux spécifiques offerts





L'ODYSSÉE Exquise

Plongez dans l'univers enchanteur de CLUIZEL, un voyage gourmand à travers des contrées lointaines et féeriques. Laissez-vous transporter au cœur de paysages uniques où de majestueux moyens de transport déposent les présents de Noël, tels des messagers de la féerie. Montgolfières, bateaux à vapeur et trains regorgent de délices sucrés, traversant des univers entre rêve et réalité, mêlant subtilement tradition et modernité.

Chacune de nos créations gourmandes est portée par la richesse des Ingrédients Nobles qui la composent - tous choisis pour leur qualité, leur traçabilité et la naturalité de leur terroir. Les quatre pièces raffinées (aux étuis recyclables*) de la collection sont une déclinaison de délicieux trésors portés par un savoir-faire exemplaire et exigeant.

Chaque boîte est une escale, chaque chocolat une histoire à découvrir !

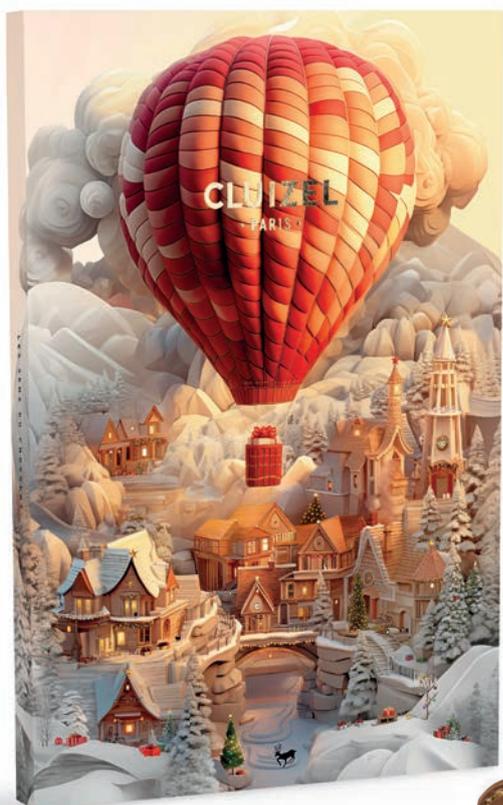


Calendrier L'ODYSSÉE EXQUISE

Notre calendrier de l'Avent ouvre les portes de la magie des fêtes avec une illustration enchantée : une majestueuse montgolfière s'approche doucement d'un village enneigé, prête à y déposer les cadeaux et délices de Noël.

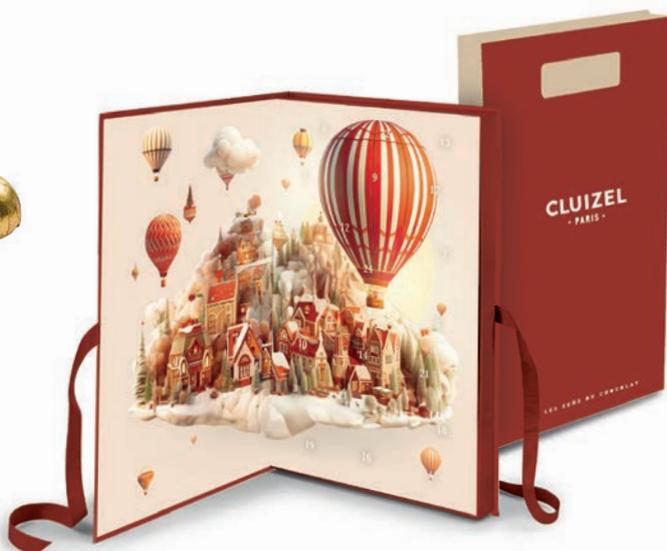
Le village, perché au sommet d'une montagne, scintille de chaleur et de lumière, créant une atmosphère idéale pour les retrouvailles et les célébrations.

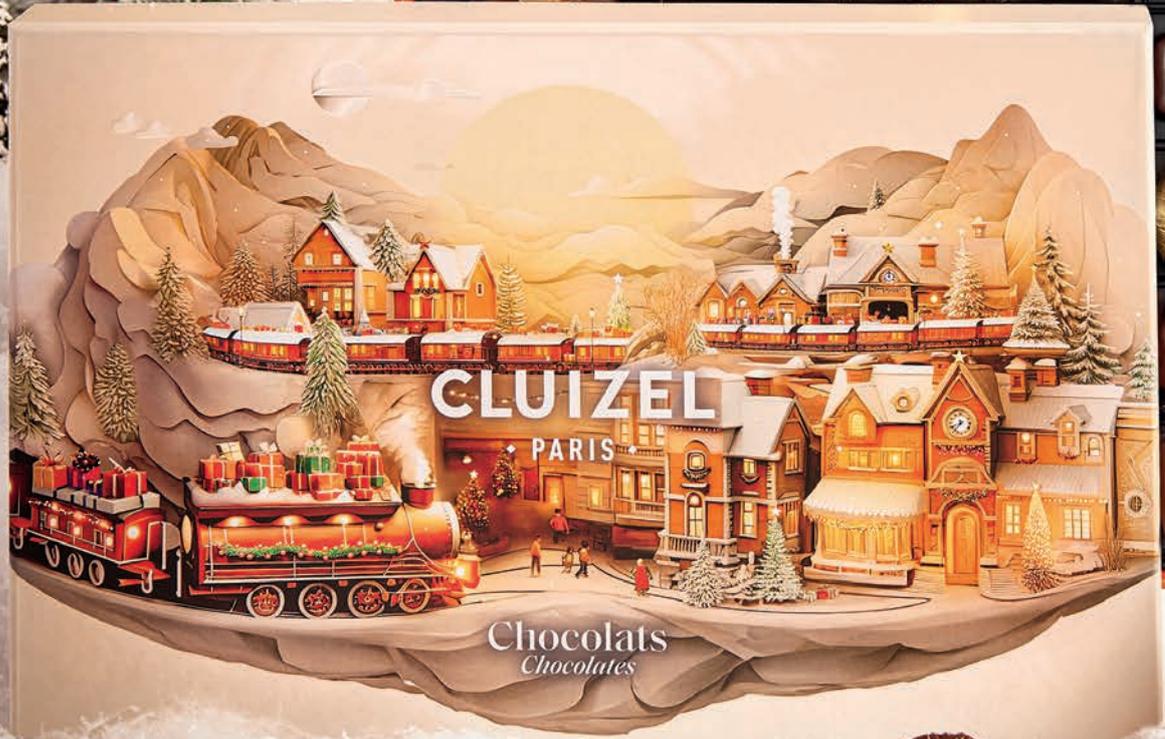
Chaque jour réserve une nouvelle surprise gourmande : ganaches intenses, saveurs fruitées, pralinés délicats et nougats exquis vous invitent à un voyage dans le monde de la gourmandise.



24 chocolats représentant le savoir-faire CLUIZEL.
Sacs cadeaux "spécial calendrier" offerts.

273 g • réf. 13201*





CLUIZEL
PARIS

Chocolats
Chocolates

Coffrets L'ODYSSÉE EXQUISE



N°15 TRUFFES*

160 g • réf. 13352

Sacs cadeaux spécifiques offerts



COFFRET DÉCOUVERTE*

195 g • réf. 13342

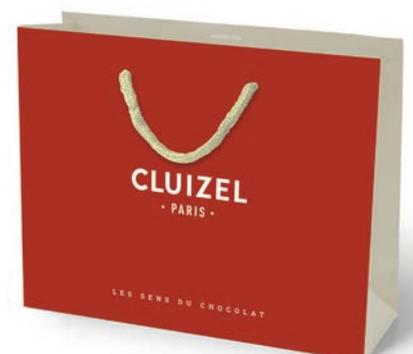
Sacs cadeaux spécifiques offerts



COFFRET DÉGUSTATION*

335 g • réf. 13343

Sacs cadeaux spécifiques offerts



Article expédié du 14/10/2024 au 03/01/2025 selon stocks disponibles.

* Recyclable : selon normes Françaises / Recyclable: Meets French norms

MANUFACTURE CLUIZEL • 27



CLUIZEL
- PARIS -

Calendrier Les Toits de la GOURMANDISE

Sur les hauteurs de Paris, face à la Dame de fer éblouissante, le Père Noël admire les façades à perte de vue. Elles lui révèlent la chaleur des célébrations dans les maisons qui attendent son arrivée. Il s'attarde sur l'effervescence des rues colorées agrémentées de guirlandes lumineuses.

Notre pièce maîtresse de la collection de Noël nous mène tout en haut de la Tour Eiffel qui, tel un extraordinaire sapin de Noël, illumine Paris de tous ses rayons.

Nos 24 créations retranscrivent cette fresque onirique : chaque fenêtre parisienne recèle une nouvelle gourmandise mystérieuse.



24 chocolats représentant le savoir-faire CLUIZEL.
Sacs cadeaux "spécial calendrier" offerts.

273 g • Réf. 13197



Coffrets les Toits de la GOURMANDISE



N°15 TRUFFES*

Truffles en Chocolat de Plantation Mangaro (Madagascar) noir 71 %.

160 g • Réf. 13341

Sacs cadeaux spécifiques offerts



COFFRET DÉCOUVERTE*

Assortiment de bonbons de chocolats : pralinés, ganaches, bâtonnets écorces d'orange confites et mendiants.

165 g • Réf. 13334

Sacs cadeaux spécifiques offerts



COFFRET DÉGUSTATION*

Assortiment de bonbons de chocolats : pralinés, ganaches, bâtonnets écorces d'orange confites et citron confits, mendiants noir et lait, nougat.

300 g • Réf. 13339

Sacs cadeaux spécifiques offerts

Boule les Toits de la GOURMANDISE



BOULE DE NOËL

Assortiment de caramels tendres.
110 g



15 CHOCOLATS

NOIR & LAIT
DARK & MILK

CLUIZEL
• PARIS •

PRODUCT OF FRANCE
NET WT 165 g - 5.82 oz



LES CHOCOLATS

**Ganache cacao
La Laguna**



Ganache au Chocolat de Plantation 'La Laguna' (Guatemala) 70 % de cacao

**Ganache cacao
Vila Gracinda**



Ganache au Chocolat de Plantation 'Vila Gracinda' (São Tomé) 73 % de cacao

**Ganache cacao
Riachuelo**



Ganache au Chocolat de Plantation 'Riachuelo' (Brésil) 70 % de cacao

**Ganache cacao
Mokaya**



Ganache au Chocolat de Plantation 'Mokaya' (Mexique) 75 % de cacao

**Ganache cacao
El Jardín**



Ganache au Chocolat de Plantation 'El Jardín' (Colombie) 75 % de cacao

Ganache cacao 99 %



Ganache chocolat noir 99% de cacao

Ganache cacao 85 %



Ganache chocolat noir 85% de cacao

Ganache café



Ganache au café en grains torréfiés puis broyés enrobée de chocolat noir

Praliné feuilleté noir



Praliné feuilleté amandes et noisettes

Nougat Montélimar



Véritable nougat de Montélimar au miel

Caramel beurre salé noir



Caramel au beurre salé de Guérande

**Ganache cranberries
piment d'Espelette**



Ganache chocolat noir aux cranberries et piment d'Espelette

**Ganache
marmelade framboise**



Ganache au Chocolat de Plantation 'Riachuelo' (Brésil) 70 % de cacao sur lit de marmelade framboise, décor poudre de framboise

**Ganache
marmelade orange**



Ganache au Chocolat de Plantation 'Mangaro' (Madagascar) 71 % de cacao sur lit de marmelade d'orange, décor poudre de fruits

**Ganache
citron**



Ganache chocolat noir et dés de citron

**Ganache
écorces d'orange**



Ganache chocolat noir aux écorces d'orange

**Praliné amandes
et grué de cacao**



Praliné amandes et noisettes avec grué de cacao, décor d'une cabosse chocolat noir

Praliné très caramélisé



Praliné amandes et noisettes très caramélisées

Praliné granité lait



Praliné amandes et noisettes caramélisées saupoudré de grains d'amandes grillées

Praliné tradition noir



Praliné amandes et noisettes caramélisées avec grains d'amandes grillées

Praliné gros grains noir



Praliné 50 % amandes et noisettes caramélisées broyé gros grains

**Praliné
éclats caramel**



Praliné amandes et noisettes aux éclats de caramel, décor poudre de cacao

**Gianduja fleur de sel
noisettes caramélisées**



Gianduja intense à la fleur de sel et éclats de noisettes caramélisées

Praliné granité noir



Praliné amandes et noisettes caramélisées saupoudré de grains d'amandes grillées

Praliné gros grains lait



Praliné amandes et noisettes broyées gros grains

Praliné noisettes



Praliné noisettes enrobé de chocolat ivoire Kewane.

Praliné Fleur de Sel



Praliné feuilleté relevé de fleur de sel et enrobé de chocolat ivoire Kewane.

**Praliné amandes
caramélisées**



Praliné à l'ancienne pur amandes caramélisées

**Praliné citron
craquant**



Praliné amandes noisettes citronné craquant et vanille

Praliné feuilleté lait



Praliné feuilleté amandes et noisettes caramélisées

Praliné tradition lait



Praliné amandes et noisettes caramélisées avec grains d'amandes grillés

Coffrets Manufacture **NOIR & LAIT**

Ce que nous avons de meilleur au creux de votre main, c'est ce que vous promettent ces coffrets Manufacture. Ganaches, caramels, pralinés et Chocolats de Plantation au gré de vos envies, que vous soyez grand gourmand ou fin gourmet. À chaque occasion son coffret Manufacture.



| **N°8** NOIR & LAIT

85 g • Réf.13708



| **N°10** NOIR & LAIT

110 g

Sacs cadeaux spécifiques offerts



| **N°15** NOIR & LAIT

165 g • Réf. 13715

Sacs cadeaux spécifiques offerts

Coffrets Manufacture NOIR & LAIT



| N°28 NOIR & LAIT

305 g • Réf. 13728

Sacs cadeaux spécifiques offerts



| N°48 NOIR & LAIT

525 g • Réf. 13748

Sacs cadeaux spécifiques offerts



| N°70 NOIR & LAIT

765 g • Réf. 13770

Sacs cadeaux spécifiques offerts



Coffrets Manufacture **GANACHES**

Imaginez une composition d'exception : une ganache d'une onctuosité exemplaire et la puissance cacotée des Chocolats de Plantation lovées dans une couverture craquante d'intense chocolat... et exposées dans deux écrins bien proportionnés. Jamais la douceur n'a eu une telle teneur en cacao !

| **N°8** GANACHES NOIR

85 g • Réf. 13618



| **N°28** GANACHES NOIR

305 g • Réf. 13628

Existe également :

N°15 • 165 g

N°48 • 525 g

N°70 • 765 g

Sacs cadeaux spécifiques offerts



Coffrets Manufacture **NOIR**

| **N°15** NOIR

165 g • Réf. 13795

Existe également :

N°28 • 305 g

N°48 • 525 g

N°70 • 765 g

Sacs cadeaux spécifiques offerts



Coffrets Manufacture **MENDIANTS**

Voici, dans leur écrin, 13 palets de chocolat noir 63 % et 12 palets de chocolat lait 39 %. Ils sont sertis à la main de fruits secs, d'oranges confites, de pistaches entières, d'amandes et de noisettes caramélisées dans un chaudron en cuivre. En bouche, ils laissent un goût fruité et caramélisé.

| **N°25**

260 g • Réf. 13025

Sacs cadeaux spécifiques offerts



Coffrets Manufacture

UN CARRÉ, UN MESSAGE

Un carré de chocolat noir 72% au desing en relief accompagne l'assortiment de bonbons : 3 messages au choix : "Joyeuses fêtes", "Merci" et "Be Happy". Retrouvez d'autres offres de personnalisation pages 33 et 65.



| N°14 NOIR & LAIT*

AVEC PLAQUE Chocolat noir 72%

165 g

Quantité minimum d'achat : 50 coffrets.



| N°31 NOIR & LAIT*

AVEC PLAQUE Chocolat noir 72%

350 g

Quantité minimum d'achat : 50 coffrets.

* Assortiments non contractuels

Coffrets CROQUANTS

Un voyage sensoriel autour du chocolat avec cet assortiment de gourmandises croquantes et fondantes à la fois. Des coffrets de spécialités aux fruits secs et fruits confits sur des notes de chocolats lait ou noir pour des saveurs uniques à partager.



| N°15

185 g • Réf. 13790



| N°28

300 g • Réf. 13792



FANTAISIES

Ces coffrets Fantaisies sont des souvenirs gourmets plein d'amusement et de gourmandise. Nos champignons ont des douceurs forestières et enfantines, nos cappuccinos, des arômes de dolce vita italienne. Ce sont les cadeaux les plus originaux qui soient, la plus savoureuse des attentions que vous aurez pour vos proches.



COFFRET CHAMPIGNONS CAMEL

Ces champignons forestiers ravissent par leur pied en caramel au beurre et leur chapeau en nougatine pure grains d'amandes, nécessitant au total plus de 6 étapes de fabrication ! De délicieuses gourmandises authentiques nichées au creux d'un coffret raffiné.

125 g • Réf. 14015



COFFRET CAPPUCCINO

Laissez-vous surprendre par ce trompe-l'œil gourmand en forme de tasses de cappuccino, décorées de plaques de chocolat ivoire 36 % façon latte-art. Une interprétation résolument moderne de ces bonbons de chocolat aux saveurs de café.

90 g • Réf. 14060

Pause Chocolat À PARIS

Découvrez Paris sous le plus gourmand des aspects et gardez-en un souvenir impérissable ! Des nuances chocolatées ponctuées de saveurs fruitées, croquantes et toujours plus intenses vous attendent pour un instant de plaisir « so frenchy » !



COFFRET PAUSE CHOCOLAT À PARIS ASSORTIMENT

Un coffret rempli des saveurs fruitées et pralinées de ces bonbons de chocolat et du croquant de ces amandes et grains de café enrobés de chocolat.

180 g • Réf. 13012

POCHES

La Manufacture CLUIZEL a confectionné pour vous un ensemble de poches gourmandes. À offrir ou pour se faire plaisir, il y en a pour tous les goûts. *Assortiment sur demande : nous consulter*



POCHES OURSONS

Guimauves à la vanille revêtues d'une fine couche onctueuse de chocolat Vanuari au lait 39% et noir 63%. Elles offrent une texture tendre et moelleuse.

160 g

Possibilité en tout chocolat noir ou chocolat lait.



NOIR ET LAIT

Un assortiment de chocolat noir et lait : ganache, caramel, praliné et chocolats de plantation.

250 g



CROQUAMANDES NOIR ET LAIT

Amandes caramélisées enrobées de chocolat noir ou lait.

250 g



MENDIANTS 3 CHOCOLATS

Chocolat noir, lait ouivoire décorés de fruits secs.

250 g

Lingots DRAGÉIFIÉS

Vertical, horizontal, de face, de dos... Après les avoir offerts vous pourrez les exposer dans tous les sens, les dragéifiés que renferment ces lingots modernes et amusants n'en disparaîtront pas moins vite ! Amandes au chaudron, Grains d'Arôme ou Éclats de Cacao... Vous allez raffoler de cette géométrie !



ÉCLATS DE CACAO

Des fèves de cacao de la plantation 'Los Anconès' (République Dominicaine) calibrées, grillées et broyées en éclats. Chaque éclat a ensuite été enrobé de chocolat noir.

120 g • Réf. 12705



AMANDES AU CHAUDRON

Dans de grands chaudrons en cuivre rouge chauffés à feu nu, chaque amande est grillée à cœur dans du sucre caramélisé puis enrobée de chocolat noir.

120 g • Réf. 12700



GRAINS D'ARÔMES

Chaque grain de café est un Arabica rare du Brésil, cueilli près de Salvador do Bahia, lentement torréfié et enrobé d'un chocolat noir.

120 g • Réf. 12715

Les Chocolats de PLANTATION

Une rencontre, un chocolat

Avec ses tablettes Chocolat de Plantation, la Manufacture CLUIZEL va chercher à la source des saveurs ancestrales, d'une très grande pureté : elle travaille l'essence du chocolat. Avec ces cacaos purs et singuliers, sublimés par un travail exceptionnel, la Manufacture se démarque : sa démarche et son oeuvre sont un exemple d'humanité.



Des terroirs uniques

Cette appellation désigne un chocolat constitué à partir de fèves de cacao toutes issues d'une seule et même plantation. Il est ainsi supérieur à un « chocolat d'origine », dont les fèves de cacao proviennent d'un seul pays, mais aussi à un « chocolat de cru », dont les fèves proviennent d'une seule région. Les fèves de cacao sont soigneusement sélectionnées dans les plantations de cacao les plus pointues au monde au plus près de la nature et de la pureté.

Nos planteurs, nos partenaires :

Depuis 20 ans, chacun de nos Chocolats de Plantation met en avant son histoire et celle de la rencontre de la Manufacture et des familles de planteurs avec lesquelles elle travaille. Les liens qui les unissent sont faits de dialogues, de respect et d'échanges constants. Pour rendre hommage à ces familles qui rendent l'aventure CLUIZEL possible partout dans le monde, ces chocolats portent le nom des plantations dont ils sont issus, pour que ne soit jamais ignorée la valeur de ces partenariats.

Animés par le même amour des produits d'exception, les ateliers CLUIZEL et les propriétaires des plantations travaillent ensemble à l'élaboration de chocolats supérieurs ainsi qu'à l'élévation et à la pérennisation du niveau de vie des familles de ces derniers, en respectant les standards culturels et les mœurs de leurs pays. Aujourd'hui, la Manufacture entretient une relation directe et de confiance avec chacun de ces 7 partenariats qui sont exclusifs.

Un profil aromatique d'exception

Confectionner un Chocolat de Plantation demande dévouement et intransigeance. Trois facteurs en garantissent la qualité et la typicité : le terroir, la fermentation et la torréfaction. En étroite collaboration avec les planteurs, la Manufacture marie des procédés agricoles millénaires, des processus de fermentation ancestraux et des techniques de torréfaction inédites. Plus d'une vingtaine d'essais ont été réalisés avant que soient élaborées les combinaisons « fermentation - torréfaction » idéales. Ce travail a porté ses fruits : les chocolats ainsi obtenus atteignent la perfection.

La fermentation

Les échanges entretenus par la Manufacture avec ses planteurs partenaires sont aussi constants que transparents ; ils lui ont permis de se nourrir de savoir-faire ancestraux. Ainsi, ils ont conjointement imaginé des processus de fermentation exclusifs, propres à chaque cacao. Toujours réalisée au sein de la plantation, cette étape est fondamentale. C'est elle qui révélera la complexité gustative naturelle des fèves de cacao et la richesse de leur terroir.

Une torréfaction unique

Là encore, la Manufacture se démarque. Pour ne pas altérer les multiples notes aromatiques des cacaos et en conserver toute la valeur nutritionnelle, elle a mis au point différents procédés de torréfaction propres à chaque terroir, lents, plus homogènes et réalisés à basse température.



Une démarche unique éminemment qualitative

Toujours en quête de qualité et d'excellence, la Manufacture a procédé à une montée en puissance de ses Chocolats de Plantation afin de magnifier leur palette aromatique. Tous les pourcentages de cacao de nos chocolats se trouvent désormais à 70 % et plus. Pour une traçabilité exemplaire, les fèves de cacao sont envoyées depuis les plantations vers les ateliers normands de la Manufacture directement après qu'elles aient séchées. Chacune des étapes qui jalonnent la confection d'un Chocolat de Plantation est ainsi parfaitement maîtrisée.

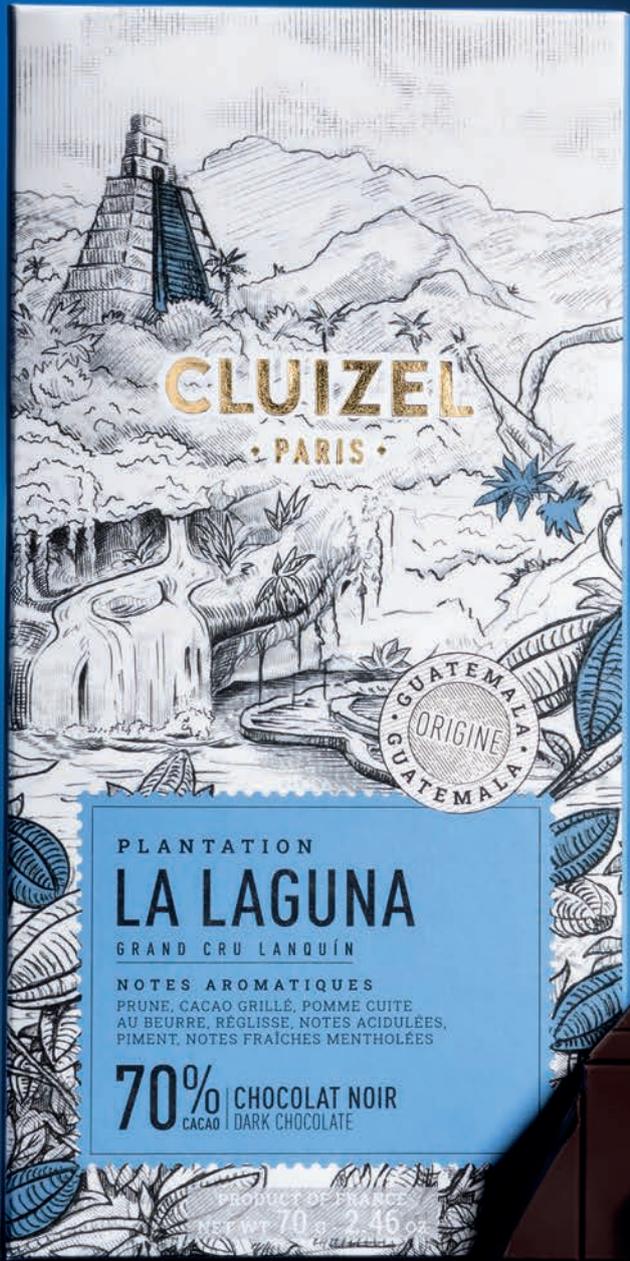
Une expérience sensorielle inédite

"AU-DELÀ D'UN PRÉSENT, OFFREZ UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE UNIQUE "

Afin de vous guider, La Manufacture CLUIZEL a imaginé une expérience de dégustation digitale inédite : Les Sens du Chocolat. Voyagez à travers les 7 plantations et ressentez toute la richesse aromatique de chacune des tablettes. Sur la plateforme dédiée, les sens sont en éveil, guidés dans la dégustation à la découverte du goût CLUIZEL.



Ressentez chaque note aromatique avec notre expérience de dégustation guidée : www.lessensduchocolat.com



CLUIZEL
• PARIS •

ORIGINE
GUATEMALA

PLANTATION
LA LAGUNA
GRAND CRU LANQUÍN
NOTES AROMATIQUES
PRUNE, CACAO GRILLÉ, POMME CUITE
AU BEURRE, RÉGLISSE, NOTES ACIDULÉES,
PIMENT, NOTES FRAÎCHES MENTHOLÉES
70% CHOCOLAT NOIR
CACAO | DARK CHOCOLATE

PRODUCT OF FRANCE
NET WT 70 g - 2.46 oz



Tablettes chocolats de PLANTATION

Plantation MANGARO

Ambohimarina, MADAGASCAR

La plantation Mangaro est née sur l'ancien territoire d'une jungle de manguiers. Le secret du goût si particulier du Chocolat de Plantation Mangaro se cache entre les racines des cacaoyers. Il réside dans cette terre que les mangues ont nourrie pendant des siècles : elles l'ont imbibée de leur goût à la fois doux et exotique. La plantation tire d'ailleurs son nom du souvenir de cette jungle, qu'on appelait Mangamaro : « là où les mangues sont nombreuses ».



NOIR 71%

Notes gustatives : biscuit, fruits exotiques acidulés, pain d'épices, chocolat chaud, notes d'agrumes et poivrées.

70 g • Réf. 12136



LAIT 50%

Notes gustatives : caramel brun, fruits exotiques, raisins de Corinthe, miel blond et accents de pain d'épices.

70 g • Réf. 12141

Tablettes chocolats de PLANTATION

Plantation LA LAGUNA

Lanquín, GUATEMALA

Située au cœur du Guatemala, la Plantation La Laguna se niche dans la forêt montagneuse de l'Alta Verapaz. La rivière Rio Cahabón traverse la plantation de 4 800 ha pour rejoindre le lac La Laguna. L'eau, véritable source de vie, irrigue ces terres naturelles et préservées, où les cacaoyers sont cultivés à flanc de montagne, entre 475 et 600 mètres.



NOIR 70%

Notes gustatives : prune, cacao grillé, pomme cuite au beurre, réglisse, notes acidulées, piment tropical, notes fraîches mentholées.

70 g • Réf. 12111



LAIT 47%

Notes gustatives : cappuccino, chocolat chaud, noisette, pain grillé, caramel au beurre, cacao intense.

70 g • Réf. 12112



Tablettes chocolats de PLANTATION



Plantation LOS ANCONÈS

San-Francisco de Macoris, RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Au cœur des Caraïbes, à l'ouest de San Francisco de Macoris, la Plantation Los Anconès, située au centre de l'île et légèrement en altitude, bénéficie des pluies chaudes et abondantes apportées par les alizés. Les fèves de cacao sont cultivées de manière durable, naturelle et en synergie avec la terre dont se nourrissent les cacaoyers. L'entièreté de la plantation est labellisée. Tous ses fruits sont bios.



NOIR 73%

Notes gustatives : bois de réglisse et cacao brut, notes acidulées, accents d'olives vertes, allonge raisins de Corinthe et abricots secs.

70 g • Réf. 12128

Plantation MOKAYA

Tapachula, MEXIQUE

La Plantation Mokaya est située dans la région du Chiapas, berceau du cacao, qui s'étend jusqu'aux frontières du Guatemala. Près de 2000 ans avant notre ère, les Mokayas, peuple indigène de pêcheurs, y consommaient déjà une boisson à base de pulpe ou de graines de cacao : le premier "chocolat" au monde, alors appelé "kakawa".



NOIR 75%

Notes gustatives : notes de fraîcheur, douceur de fruits exotiques, miel, amandes et noisettes grillées, cacao fin grillé et poivré, vanille.

70 g • Réf. 12146

Tablettes chocolats de PLANTATION

Plantation VILA GRACINDA

Santo Amaro, SÃO TOMÉ

En Afrique, dans le golfe de Guinée, São Tomé est une petite île posée sur la ligne de l'équateur. Son sol volcanique et son climat équatorial conviennent si bien aux cacaoyers que São Tomé est surnommée "l'île du chocolat". La proximité avec l'océan Atlantique apporte aux fèves de la Plantation Vila Gracinda une pointe d'iode déposée par les embruns.



NOUVEAUTÉ

NOIR 73%

Notes gustatives : cacao grillé, épicé et boisé, notes herbacées, allonge de fruits tropicaux et confits.

70 g • Réf. 12170

Tablette disponible à épuisement de la tablette réf. 12170

Plantation EL JARDÍN

Fuente de Oro, COLOMBIE

Située en Colombie, dans la Finca El Jardín, au sein des plaines de la rivière Ariari, la Plantation El Jardín s'étend sur 20 ha. Elle est protégée par un environnement luxuriant exceptionnel qui donne aux cacaoyers toutes leur richesse. Le nom de la Plantation El Jardín évoque la région du Meta qui regorge de "jardins" naturels de toute beauté.



NOIR 75%

Notes gustatives : miellées, caramel, légères notes acidulées, cacao grillé, notes poivrées et boisées, notes réglisse, mentholées et fraîches.

70 g • Réf. 12105

Carrés Chocolats de PLANTATION

Le monde en quelques bouchées, les saveurs les plus envoûtantes et les horizons les plus variés à découvrir grâce à ces carrés de Chocolats de Plantation. Dans des coffrets colorés de différentes tailles, pour soi ou à offrir, découvrez les spécificités et l'exotisme des 7 Plantations CLUIZEL.



N°28 COFFRET CARRÉS CHOCOLATS DE PLANTATION

28 carrés de Chocolats de Plantation assortis noir : Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardín, Vila Gracinda Bio, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

140 g • réf. 12620

Sacs cadeaux offerts



N°16 ÉTUI CARRÉS CHOCOLATS DE PLANTATION

16 carrés de Chocolats de Plantation assortis noir : Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardín, Vila Gracinda Bio, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

80 g • réf. 12612

Sacs cadeaux offerts



N°50 COFFRET CARRÉS CHOCOLATS DE PLANTATION

50 carrés de Chocolats de Plantation assortis noir & lait : Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardín, Vila Gracinda Bio, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

250 g • Réf. 12625

Sacs cadeaux offerts

CLUIZEL

◆ PARIS ◆

ENGAGEMENT QUALITÉ
INGRÉDIENTS
NOBLES ◆

KAYAMBE
GRAND LAIT

NOTES AROMATIQUES
BEURRE SALÉ, NOTES DE MIEL,
BOUFFÉES DE CACAO

45% CHOCOLAT LAIT
CACAO | MILK CHOCOLATE

PRODUCT OF FRANCE
NET WT 70 G - 2.46 OZ



Tablettes Accords D'EXCEPTION

Une recette commune lie ces 5 tablettes, chacune proposant les notes boisées du cacao d'Afrique et les nuances fleuries du cacao d'Amérique centrale. Elles forment un nuancier dans la gourmandise duquel se répandent leurs intensités chocolatées propres et leurs spécificités aromatiques subtiles.



NOIR INFINI 99%

Notes gustatives : notes intenses des fèves de cacao, accents de café grillé, effluves de bois de rose.

70 g • Réf. 12299

LA TABLETTE NOIR INFINI 99 %, LE CHOCOLAT ULTIME

Pionnière sur ce pourcentage de cacao, la tablette Noir Infini 99 % est, depuis sa création en 1989, **le chocolat le plus fort au monde !**

L'unicité de cette tablette réside dans le goût de chocolat et de cacao intense, subtilement relevé par les quelques épices employées dans sa composition (vanille Bourbon en gousse, cannelle, gingembre) et qui permettent d'en faire ressortir les notes aromatiques.

Tablettes Accords D'EXCEPTION



NOIR 85% ARCANGO GRAND NOIR

Le noir profond de sa robe augure de l'intensité de ses cacaos à l'équilibre parfait. La pureté intense de ce grand chocolat, riche en cacao, exhale des notes de châtaigne rôtie et de café grillé, légèrement acidulé.

Notes gustatives : accents boisés et épicés, fruits acidulés.

70 g • Réf. 12285



NOIR 72% KAYAMBE NOIR DE CACAO

Velouté au palais, rond en bouche, ce chocolat excelle par l'intensité aromatique de ses notes boisées, voire réglissées et surtout très cacaotées. Sa longueur en bouche reste ample et onctueuse, avec un soupçon d'amertume en toute fin de dégustation.

Notes gustatives : saveurs de fruits rouges, réglisse, cacao finement amer.

70 g • Réf. 12272

Tablettes Accords D'EXCEPTION



LAIT 45% **KAYAMBE GRAND LAIT**

Un joli croquant pour ce Grand Lait qui fond sur la langue avec des accents de caramel brun, puis délivre d'intenses notes lactées avant de revenir sur des tonalités de caramel au lait. Un soupçon d'amertume amorce un final plus chocolaté.

Notes gustatives : beurre salé, miel, bouffées de cacao.

70 g • Réf. 12245



IVOIRE 36% **KAYAMBE GRAND IVOIRE**

Avec ses notes suaves de lait, de vanille et de gâteaux au beurre de notre enfance, cette tablette ivoire comblera les amateurs par sa totale douceur.

Notes gustatives : gâteau au beurre, lait vanillé, crème dessert vanillée, légères notes de caramel et de fraîcheur.

70 g • Réf. 12236



CLUIZEL
· PARIS ·

ENGAGEMENT QUALITE
INGREDIENTS NOBLES

FLEUR DE SEL
SALT FLOWER

ORIGINE ÎLE DE RÉ - FRANCE

72% CHOCOLAT NOIR
CACAO | DARK CHOCOLATE

PRODUCT OF FRANCE
NET WT 70 g - 2.46 oz



75% CHOCOLAT NOIR
CACAO | DARK CHOCOLATE

ORIGINE ÎLE DE RÉ - FRANCE

SALT FLOWER
FLEUR DE SEL

Tablettes GOURMANDES

Nous vous dévoilons une collection d'une richesse incomparable : 13 tablettes Gourmandes composées d'Ingrédients Nobles variés, mariés à des cacaos exceptionnels.

Laissez-vous surprendre par des morceaux de fruits et éclats de fruits secs généreux pour une expérience très gourmande. Café du Brésil, noisettes caramélisées, caramel, grué de cacao... Explorez les saveurs les plus emblématiques de la chocolaterie au travers d'expériences de dégustation incomparables.



NOUVEAUTÉ

NOIR 72% **FLEUR DE SEL DE L'ÎLE DE RÉ**

Les notes aromatiques boisées et très cacaotées du chocolat Kayambe Noir 72% sont magnifiées par des cristaux de fleur de sel de l'Île de Ré. Une association puissante et d'une grande fraîcheur, pour un goût délicat et raffiné.

70 g • réf. 12328

Tablettes GOURMANDES



NOUVELLE RECETTE

NOIR 72% AMANDES CARAMÉLISÉES

Cette tablette gourmande offre un accord parfait entre le croquant des éclats d'amandes caramélisées et le caractère intense du chocolat noir 72%. Elle dévoile des notes d'amandes, de caramel et brownie.

100 g • réf. 12301



NOUVELLE RECETTE

LAIT 48% NOISSETTES CARAMÉLISÉES

Une harmonie se crée entre le fondant du chocolat au lait 48 % de cacao Grand Cru San Martín du Pérou et le croquant des éclats de noisettes caramélisées. Cette tablette libère des notes de pâte à tartiner et de caramel épicé pour une expérience assurément gourmande.

100 g • réf. 12391

Tablettes GOURMANDES



NOUVELLE RECETTE

NOIR 72% GRUÉ DE CACAO

Les notes aromatiques boisées et très cacaotées du chocolat noir 72 % sont ici relevées et mises en relief par des grués torréfiés, aussi croquants que parfumés.

100 g • 14 tablettes/carton • réf. 12321



NOUVELLE RECETTE

NOIR 72% ÉCORCES D'ORANGE

Cette tablette promet une abondance d'écorces d'orange : coupées en dés et disposées sur la tablette, et aussi broyées dans la tablette. Ces écorces d'orange sont sélectionnées pour leur saveur et leur goût parfumé qui dévoilent, grâce à la fraîcheur du chocolat noir 72 %, des notes acidulées et authentiques pour un véritable voyage gustatif.

100 g • réf. 12355

Tablettes GOURMANDES



NOUVELLE RECETTE

NOIR 70% CAFÉ DU BRÉSIL

C'est pour son profil puissant et corsé que le café du Brésil a été sélectionné pour cette recette. Il s'associe avec brio au chocolat noir 70%, très cacaoté et velouté au palais. La tablette, d'abord cassante puis très fondante en bouche, révèle des notes de café équilibré et de cacao intense.

70 g • réf. 12312

Tablette sera disponible à épuisement de la tablette réf. 12311
"GRAND CRU GUAYAS NOIR 70% CAFÉ BIO".



LAIT 45% ÉCLATS CARAMEL BEURRE SALÉ

Le fondant du chocolat au lait 45 % de cacao subtilement ponctué d'éclats de caramel au beurre fin, délicatement salé, évoquent des saveurs d'enfance gourmandes, douces et réconfortantes.

100 g • réf. 12371

Tablettes GOURMANDES



NOIR 72% PRALINÉ INTENSE

L'alliance d'une teneur élevée en cacao et d'un praliné croustillant offre une intensité cacaotée intéressante sublimée par le praliné croustillant immensément riche en goût.

100 g • réf. 12359



LAIT 45% PRALINÉ CROUSTILLANT

Une délicieuse association de chocolat au lait 45 % fourré d'un praliné fondant, de crêpes dentelles croustillantes et d'éclats de caramel croquants.

100 g • réf. 12386

Tablettes GOURMANDES



NOIR 72% MÈDIANT

Des découvertes gustatives, fruitées et croquantes, portées par la puissance du chocolat noir 72 % de cacao et dont l'allonge s'achève en une parfaite harmonie de fruits secs et de légères effluves épicées.

100 g • réf. 12335



NOIR 72% FRAMBOISE & CRANBERRY

L'intensité du chocolat noir 72 % de cacao s'allègrement avec l'acidité des fruits rouges, la douceur des dés de citron confit ou le grillé des amandes caramélisées pour un accord tout en subtilité.

100 g • réf. 12332

Tablettes GOURMANDES



LAIT 47% FIGES & NOISETTES CARAMÉLISÉES CHOCOLAT DE PLANTATION LA LAGUNA

Les notes aromatiques de cappuccino et caramel au beurre du chocolat de Plantation la Laguna lait 47% sont magnifiées par des dés de figes confites et noisettes caramélisées. Une association unique pour une tablette à la texture tendre et croquante à la fois.

100 g • réf. 12309



STOCK LIMITÉ

EXPLORAÇÃO

Plantation Vila Gracinda noir 73%
Feuilles de menthe & cacahuètes caramélisées

100 g • réf. 12195

Article expédié jusqu'à épuisement des stocks.



Pâtes À TARTINER

Notre gamme de pâtes à tartiner a été méticuleusement élaborée, sans arôme et avec notre savoir-faire de qualité, pour satisfaire tous les palais : ceux des petits comme ceux des grands gourmands.

La pâte à tartiner à 24% de noisettes a été créée spécifiquement pour les dégustations en famille. Sa texture onctueuse et son goût équilibré entre noisettes et cacao en font le compagnon idéal pour les petits déjeuners et goûters.

Quant aux pâtes à tartiner à 42% de noisettes et 78% de fruits secs, elles offrent une symphonie de saveurs délicates et intenses. D'une générosité incomparable en matière de fruits secs et sans ajout d'huile, elles garantissent une expérience gustative inégalée.



NOUVEAUTÉ

NOISSETTES 24%

La pâte à tartiner à 24% de noisettes ravira les papilles de toute la famille lors des petits déjeuners ou de goûters bien mérités. Sa texture est ultra onctueuse et son goût est un subtil équilibre entre noisettes fraîchement broyées et richesse du cacao. Sans arômes ajoutés, seuls des Ingrédients Nobles ont été sélectionnés afin de révéler la pureté de leurs saveurs.

330 g • réf. 14524

POT EN VERRE • COUVERCLE EN FER BLANC

Pâtes À TARTINER

Des pâtes à tartiner savoureuses et artisanales, déclinées en deux saveurs aussi délicates que profondes : noisettes 42 % et praliné 78 %... Un voyage authentique vers vos souvenirs les plus tendres, toujours sans huile et sans arôme ajouté, gage de notre savoir-faire de qualité.



NOISETTES 42%

100 % naturelle, gourmande, délicieusement lisse et souple, cette pâte à tartiner n'est composée que de 5 ingrédients, tous sains et nobles : de la poudre de cacao, du lait entier, du sucre, de la vanille Bourbon en gousse et, bien entendu, des noisettes entières. Sans huile et sans arômes ajoutés.

200 g • Réf. 14442



PRALINÉ 78%

Plus qu'une simple pâte à tartiner, cette pâte au praliné 78 % révèle un véritable concentré de saveurs. Sublime mariage entre les fruits secs et le sucre caramélisé à tester pour des moments gourmands. Les amandes et noisettes entières sont minutieusement sélectionnées.

200 g • Réf. 14478

Ma dose PLAISIR

La collection Ma Dose Plaisir consacre vos désirs d'évasion. 5 barres chocolatées saisissantes et délicates, 5 recettes uniques qui font échos à vos émotions. Citron, orange, nougatine... Les ingrédients exceptionnels composant ces barres éveilleront un souvenir, un sentiment, ouvriront la porte du plaisir pour un instant.



PAUSE INSOLENTÉ MINI-BARRE

Chocolat noir noisette, éclats de noisette et orange.

30 g • Réf. 11036



COUP DE FOUET MINI-BARRE

Chocolat ivoire noisette, citron, banane, framboise.

30 g • Réf. 11026



BOOST DE PLAISIR MINI-BARRE

Chocolat lait noisette, raisin et éclats d'amande.

30 g • Réf. 11023



MON TRUC À MOI MINI-BARRE

Chocolat lait noisette, grué de cacao et nougatine.

30 g • Réf. 11033



TENDRE MOMENT MINI-BARRE

Chocolat lait noisette, praliné et éclats de noisette.

30 g • Réf. 11039

ROSES DES SABLES

La Manufacture a repensé et sublimé une recette connue de tous : la Rose des Sables. 3 références composent cette mini gamme : 2 recettes incontournables et 1 recette novatrice. Les pétales de maïs sont enrobés de chocolats «Accords d'Exception». promettant ainsi une dégustation gourmande, croustillante et peu sucrée.



ROSES DES SABLES KAYAMBE NOIR 72%

Des notes de gaufrette cacaotée, chocolat noir intense puis fruité.

125 g • Réf 15064



ROSES DES SABLES KAYAMBE LAIT 45%

Notes de chocolat chaud, caramel et crème vanille chocolatée.

125 g • Réf 15062



ROSES DES SABLES PÂTE À TARTINER

Notes de gaufrette noisette intense, pâte à tartiner et chocolat chaud.

125 g • réf 15072

SACHETS

Avec nos sachets plaisirs nomades, choisissez la gourmandise qui vous ressemble et emportez-la partout avec vous ! Croquante, grillée, fruitée, sucrée, intense, caramélisée... Il y a autant de gourmandises en sachet que d'amateurs de chocolat.



PERLES DE NOISETTES

De généreuses noisettes calibrées et torréfiées, enrobées de gianduja et associées à trois nouvelles recettes : framboise, fleur de sel et noix de coco.

130 g • Réf. 15049



POPPY'S CARAMEL

Ganache caramel enrobée gianduja et dragéifiée sucre. 100 % couleur d'origine naturelle.

130 g • Réf. 15059



POPPY'S AMANDES

Amandes grillées enrobées gianduja et dragéifiées sucre. 100% couleurs d'origine naturelle.

130 g • Réf. 15055

SACHETS



CARRÉS PLANTATIONS

Carrés de Chocolats de Plantation assortis noir : Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardín, Vila Gracinda, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

110 g • Réf. 15015



TRUFFES

Issues d'un savoir-faire unique, les truffes de la Manufacture CLUIZEL sont roulées délicatement à la main dans la poudre de cacao. Ces ganaches fondantes sont réalisées à partir du Chocolat de Plantation Mangaro (Madagascar).

130 g • Réf. 15071



BÂTONNETS ORANGES CONFITES

Les saveurs délicates des oranges confites associées à celles, puissantes, du cacao sont une excellente union pour les palais exigeants et connaisseurs.

130 g • Réf. 15007

SACHETS



GRAINS D'ARÔMES

Chaque grain de café est un Arabica rare du Brésil, cueilli près de Salvador do Bahia, lentement torréfié et enrobé d'un chocolat noir.

130 g • Réf. 15032



AMANDES AU CHAUDRON

Dans de grands chaudrons en cuivre rouge chauffés à feu nu, chaque amande est grillée à cœur dans du sucre caramélisé puis enrobée de chocolat noir.

130 g • Réf. 15001



MENDIANTS

Délicats palets de chocolats noir 63 % de cacao et lait 39 % de cacao parsemés d'amandes et de noisettes entières caramélisées, de pistaches entières sélectionnées et d'oranges confites.

130 g • Réf. 15040



CHOCOLATS NOIR & LAIT

Savant assortiment de fins chocolats noir et lait : praliné, ganache, caramel...

130 g • Réf. 15023



Service Chocolat'eMage

100% PERSONNALISATION

DU RELIEF ET DU GOÛT
À VOTRE MESSAGE

Cette branche de notre activité a été développée par François Cluizel.

Service sur mesure de la Manufacture CLUIZEL, dans la création de chocolats en relief. En plus d'être un cadeau gourmand, votre coffret de chocolats devient unique. Il vous permet de communiquer et de vous démarquer sur vos événements et les grandes occasions.

ETUDE DE PROJET
ET TARIF SUR DEMANDE

Quantité minimum de commande : 100 pièces.

Ils nous ont fait confiance : Adidas, Crédit du Nord, Disneyland Paris, Montblanc, Ubisoft, Natixis, Butagaz, Société Générale, Derichebourg, Best Western, EDF, Coface, Fauchon, Gigaset, Siemens, Novalac, Journal du Golf, CGA AGA Picpus, Michelin, Intermarché, Fairmont Hotels and Resorts, France Express, Leroy Merlin, RATP, Geodis, Würth, Ulysse Nardin, Vinci Construction, La Manufacture Bohin, Goossens, Chopard...

Retrouvez d'autres offres de personnalisation pages 32.

Impression couleur **COFFRET BLANC**



BOITAGE BLANC PELLICULÉ IMPRESSION QUADRI

Étui mini tablettes (ou 2 chocolats) : 18 g
Chocolat noir 72% ou lait 39%

Personnalisés à votre image



ÉTUI TABLETTE

Étui tablette : 75 g
Chocolat noir 72% ou lait 39%

Personnalisés à votre image



BOITE 9 CHOCOLATS

1 niveau de chocolat : 80 g
2 niveaux de chocolat : 160 g

Chocolat noir 72% ou lait 39%

Personnalisés à votre image



BOITE 16 CHOCOLATS

1 niveau de chocolat : 140 g
2 niveaux de chocolat : 280 g

Chocolat noir 72% ou lait 39%

Les chocolats peuvent être de forme carré ou rectangulaire. Nombre de chocolats différent selon la forme choisie.

Personnalisés à votre image

COFFRET NOIR Luxe



BOITE « LUXE » NOIRE IMPRESSION OR, ARGENT OU BLANC

1 niveau de chocolat : 80 g
2 niveaux de chocolat : 160 g
Chocolat noir 72% ou lait 39%

Les chocolats peuvent être de forme carré ou rectangulaire.
Nombre de chocolats différent selon la forme choisie

Personnalisés à votre image

BOITE « LUXE » NOIRE IMPRESSION OR, ARGENT OU BLANC VERSION GOURMANDE

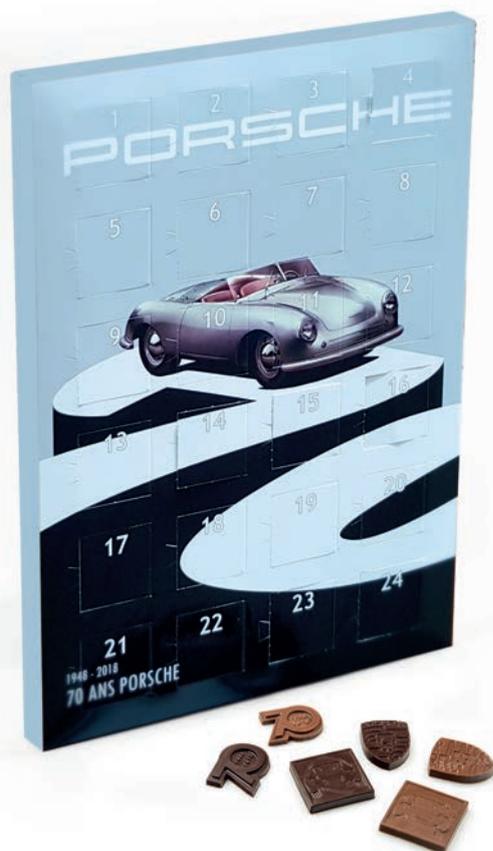
Alvéole 9 chocolats noir et lait, fourré ganache et praliné : 95 g

Personnalisés à votre image

Le couvercle de la boîte est personnalisé à votre image.

Calendrier DE L'AVENT

Un calendrier de l'avent que vous personnalisez avec un visuel imprimable en format paysage ou portrait. Le support est pelliculé pour une meilleure protection. Dans chaque case, chocolat personnalisé à votre image. (4 modèles possibles)



CALENDRIER DE L'AVENT

120 g



H. J. WILKINSON & BARTON

H. J. WILKINSON & BARTON

Betjeman & Barton

Un siècle de tradition et d'innovation porté en héritage par des femmes passionnées qui sélectionnent, créent et proposent une carte de plus de 250 thés. Betjeman & Barton a longtemps reposé sur des hommes entrepreneurs qui ont pérennisé l'institution et donné ses lettres de noblesse au thé "à la française". Tea masters réputées, elles ont trouvé les meilleurs thés issus des plus grands jardins et plantations du monde. Créer sans renier, partager sans obliger. Davantage qu'une enseigne centenaire, Betjeman and Barton est une griffe d'excellence teintée d'originalité.



BETJEMAN & BARTON

Marchands de thé à Paris depuis 1919

INFUSIONS

Boîtes dôme 125 g

Toujours aussi douces, rafraîchissantes, apaisantes ou gourmandes, à vous de choisir votre infusion préférée !



LA BOITE MERVEILLE

Le honeybush est une plante d'Afrique du Sud que l'on infuse pour obtenir une liqueur sans théine et réputée pour ses qualités antioxydantes. Elle élimine fortement les radicaux libres de nos cellules, contribuant ainsi à une action anti-vieillessement. Infusion au goût nougat, aux notes d'amande, de miel et de pistache. Cette boisson est idéale pour les enfants.



ROOIBUSH JARDIN ROUGE

Infusion rooibush. Ce mélange très parfumé renferme des fleurs de tournesol, le tout délicatement relevé par le parfum de la rose, fraise, vanille et pamplemousse.

THÉS NOIR

Boîtes dôme 125 g



POUCHKIN POUPÉE RUSSE

C'est sur une base de thés de Chine et de Ceylan qu'est construit le Pouchkine. Qu'on ne nous en demande pas plus ! Cette recette est classée « top secret » depuis 40 ans... Son goût est russe et son histoire romanesque : le grand Pouchkine ne l'aurait pas reniée mais le seul moyen d'en savoir plus est de le goûter.

NOUVEAUTÉ



ALLONS VOIR SI... EDEN ROSE

'Allons voir si la rose...' Empruntant les jardins fleuris de Normandie, nous avons créé de cette fleur délicatement conservée ce délicat mélange de thé noir parfumé aux arômes de rose, vanille et lavande. Ce subtil parfum prolonge la belle saison.



C'EST UNE BELLE HISTOIRE

Thés de Chine et de Ceylan, conjugués à la figue fraîche, la bergamote, le citron, le lotus et le Pitanga, parsemés de bleuets multicolores.



BREAKFAST

Thé noir. Mélange de thés de Ceylan et de Chine, c'est le breakfast anglais par excellence. A déguster avec du lait, au petit déjeuner.

THÉS VERT

Boîtes dôme 125 g

NOUVEAUTÉ



LES BELLES CHOSES DE LA VIE

Ce thé vert propose l'alliance de deux produits naturels excellents pour la santé : l'Arbre de Vie (Açaï) et la clé de la jeunesse éternelle (les baies de Goji). On y a ajouté des morceaux de pomme, des pétales de rose et des fleurs d'hibiscus afin d'obtenir une liqueur extrêmement savoureuse.



LUNDI LIGHT

Ce thé assez inédit qui mélange thé vert et citronnelle du Mexique sera parfait pour les lendemains de fête ou d'excès. Huile essentielle de citron et gingembre. Un vrai délice glacé.



MALESHERBES VERT

Ce thé vert Sencha (de Chine) est parfumé aux arômes de fruits de la passion, pêche de vigne, et fraises des bois. Rehaussé de pétales de rose rouge et de morceaux de fraise. Une gourmandise !



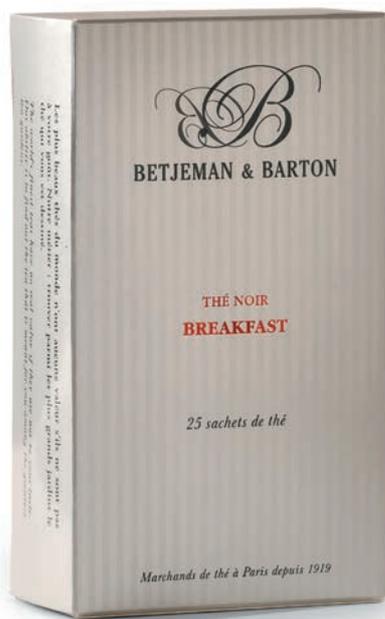
ROUGE GORGE

Thé vert de Noël au traditionnel pudding anglais (cannelle, pomme, amande, huile essentielle de gingembre).

BOÎTES SACHETS DE THÉ

Sélection de thés en boîtes de 25 sachets.

Doses individuelles en sachet nylon pour conserver l'arôme intégral du thé.



THÉ NOIR :

BREAKFAST

Thé noir. Mélange de thés de Ceylan et de Chine, c'est le breakfast anglais par excellence. À déguster avec du lait, au petit déjeuner.

POUCHKINE

Thé noir parfumé aux agrumes. Recette classée "top secret" depuis 40 ans.

QUATRE FRUITS ROUGES

Thé noir aromatisé à la cerise, la fraise, la framboise et la groseille

THÉ VERT :

THÉ VERT MENTHE

Thé vert parfumé à la menthe nanah du Maroc, À déguster sucré.

LUNDI LIGHT

Ce thé assez inédit qui mélange thé vert et citronnelle du Mexique sera parfait pour les lendemains de fête ou d'excès. Huile essentielle de citron et gingembre. Un vrai délice glacé.

BOÎTES SACHETS DE TISANE



TISANE DU BERGER

Cette tisane conjugue les saveurs d'autrefois : tilleul, verveine, menthe, fleur d'oranger et citronnelle.

BOUQUET DE MANON

Les saveurs du Sud se confondent dans ce mélange de réglisse et de menthe douce au parfum de citron.

TISANE DES INVITÉS

Mélange gourmand de tilleul, verveine, litchi, pamplemousse, pêche de vigne et rose. Après le succès du thé Les Invités, une tisane du même nom a été créée. Un émerveillement.





fuzco.
INFUSIONE CACAO

Fuzco

Le chocolat comme vous ne l'avez jamais bu.

Découvrez le plaisir d'une boisson chocolatée sans lait et sans calorie, à savourer en infusion.

C'est en infusant l'essence de la passion et de l'innovation qu'est née l'idée de révéler la richesse insoupçonnée des coques de fèves de cacao à travers des infusions. En valorisant ces coproduits issus de la fabrication du chocolat, nous contribuons à réduire le gaspillage tout en proposant des produits d'exception. Cette approche respectueuse de l'environnement contribue à une consommation consciente et durable. Bien plus que de simples boissons, chaque tasse incarne une expérience réconfortante et revitalisante, alliant subtilement l'âme du cacao à des bienfaits pour la santé.

Nous vous invitons à plonger dans notre univers gourmand, où le cacao devient bien plus qu'un simple ingrédient : une source d'épanouissement et de douceur.

fuzco.

INFUSIONS CACAO

BOÎTES SACHETS DE CACAO



INFUSION CACAO NATURE BIO

Boite de 30 g contenant 15 sachets

Découvrez le goût originel du cacao dans notre infusion nature. Chaque gorgée révèle la profondeur des saveurs riches du cacao, mettant en avant son caractère brut et légèrement amer. Les arômes délicats vous transportent vers les plantations luxuriantes des terres lointaines du Mexique où le cacao est cultivé avec soin. Cette infusion vous offre une expérience authentique, une immersion totale dans la subtilité de ce précieux fruit.



INFUSION CACAO NOIX DE COCO BIO

Boite de 30g contenant 15 sachets

Laissez-vous envoûter par l'alliance exotique du cacao et de la noix de coco. Ces infusions marient habilement la douceur tropicale de la noix de coco à la profondeur gourmande du cacao, créant ainsi une harmonie parfaite entre ces deux saveurs envoûtantes. Chaque gorgée vous transporte vers un paradis insulaire, vous offrant une expérience sensorielle délicieusement exotique.



INFUSION CACAO ORANGE BIO

Boite de 30g contenant 15 sachets

Plongez dans un festival d'agrumes et de cacao avec notre infusion éclatante à l'orange. L'amertume subtile du cacao se marie à la fraîcheur fruitée et acidulée de l'orange, créant une symphonie de saveurs vibrantes et équilibrées. Cette recette gourmande vous rappellera l'irrésistible saveur d'une orangette.

POCHON SACHETS DE CACAO



POCHON DÉCOUVERTE

Pochon en jute contenant 6 sachets enveloppés

Plongez dans un voyage sensoriel avec notre pochon découverte regroupant les trois saveurs de nos infusions de cacao :

Infusion cacao nature

Une immersion authentique dans la pureté et la richesse des saveurs du cacao brut, dévoilant toute la complexité et la finesse de ce délicieux fruit.

Infusion cacao noix de coco

Le mariage subtil entre la douceur tropicale de la noix de coco et l'intensité du cacao, offrant une escapade exotique à chaque gorgée.

Infusion cacao orange

La fusion de l'amertume délicate du cacao à la fraîcheur zestée de l'orange, révélant une expérience vibrante et gourmande qui vous rappellera l'irrésistible saveur d'une orangette.

Vous y trouverez 2 sachets enveloppés de chaque parfum ainsi qu'un dépliant explicatif de la marque, le tout dans un pochon en jute tamponné à la main



NOS SERVICES

Carte Message :

Nous vous proposons de joindre gracieusement votre carte à chacun de vos cadeaux.



(Visuel non contractuel)

La gestion de vos livraisons :

Les produits sélectionnés pourront être livrés partout en France selon le moyen le plus approprié.

Pour plus d'informations sur notre service de livraison, les délais et nos tarifs, contactez notre service entreprises au 02 32 35 20 75.



Sacs cadeaux :

Sacs offerts sur les produits signalés au catalogue.



Comité d'Entreprise :

Notre service spécialisé vous permet d'organiser des commandes groupées ou individuelles pour votre Comité d'Entreprise. Vos collaborateurs peuvent bénéficier de conditions préférentielles et d'une préparation nominative de leurs achats.

Demande personnalisée :

Pour toute demande personnalisée, notre service commercial entreprises, est à votre disposition au 02 32 35 20 75 pour vous établir un devis sur mesure.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1 Objet et Champ d'application

1.1 Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toutes les ventes de produits par notre société.

1.2 La passation de toute commande par le client implique son adhésion pleine et entière de ce dernier aux présentes conditions générales de vente.

1.3 Toute condition contraire posée par le client sera donc à défaut d'acceptation expresse, inopposable à notre société quel que soit le moment où elle aura pu être portée à sa connaissance.

1.4 Tout autre document que les présentes conditions générales de vente et notamment catalogues, prospectus, publicités, notices... n'a qu'une valeur informative et indicative, non contractuelle.

1.5 Le client commande les produits de notre Société exclusivement pour sa consommation personnelle ou à celle de la personne destinataire, dans un cadre privé ou professionnel, sauf autorisation spéciale de notre Société.

1.6 Les produits doivent rester dans leur emballage d'origine, jusqu'à leur consommation.

2. Commandes

2.1. Définitions

2.1.1 Par commande, il faut entendre tout ordre écrit (courrier, courriel, fax) portant sur nos produits figurant sur nos tarifs, et accepté par notre société, accompagné d'un acompte de 30%, sauf à la 1ère commande: paiement intégral.

2.1.2. Acceptation de la commande

Notre société acceptera la commande du client si son stock lui permet de l'honorer en fonction de la date de livraison souhaitée par le client. La commande ne devient définitive qu'à ce moment là.

2.1.3. Devis

Il peut s'agir aussi d'un devis établi par notre société, daté, signé (courrier, mail ou fax) par le client. Un devis a une durée limitée de 15 jours.

Si le Client est une société, le signataire doit être autorisé par sa direction à s'engager sur un achat, et le devis être tamponné de son cachet commercial. Une fois transmise et acceptée, la commande est ferme et définitive.

La commande est donnée à préparer minimum 3 semaines avant la date de livraison. Si la commande doit être expédiée, ce délai inclut le délai de transport

2.1.4. Nos produits étant en grande majorité vendus en période saisonnière liée à une fête, il est vivement recommandé au client de passer ses commandes au moins 6 semaines à l'avance de la fête considérée. Les commandes acceptées sont traitées par ordre d'arrivée.

2.1.5. Notre Société se réserve la possibilité d'apporter des modifications dans la présentation de compositions regroupant différents produits, selon ses stocks ou les contraintes liées à l'expédition. Notre Société en avisera le Client qui pourra accepter ou non la proposition de remplacement. Les photographies de nos catalogues, supports de communication ne sont pas contractuels.

2.2. Informations nécessaires pour une commande à expédier

Si la commande doit être expédiée, la commande ne sera acceptée qu'avec toutes les informations nécessaires à son bon acheminement, pour autant de destinataires/points de livraison demandés par le client. Les coordonnées devront être fournies via un fichier Excel selon un format exigé.

Le client est entièrement responsable des informations fournies quant à son/ses destinataire(s). Notre Société ne pourra être tenue responsable si une erreur dans ces informations engendrait un retard ou l'impossibilité de livrer le/les destinataire(s).

S'il fallait réexpédier cette commande, du fait des adresses erronées, elle pourrait l'être à la condition d'être entièrement à la charge du client. Le règlement des frais devra être effectué avant le nouvel envoi.

2.3. Commande personnalisée

Toute commande personnalisée (produit préparé spécifiquement pour le client) est due dans son intégralité avant sa préparation.

2.4. Modification / annulation de commande

Une fois que la commande du client acceptée est lancée en préparation, aucune modification ni annulation de commande ne sera prise en compte. Le prix versé ne sera pas restitué.

Le droit de rétractation de 14 jours pour achat à distance ou hors établissement, ne s'applique pas pour la fourniture de denrées périssables telles que le chocolat. Aussi, le client ne saurait s'en prévaloir.

2.5. Refus de commande

Dans le cas où le client passe une commande à notre société, sans avoir procédé au paiement de la (des) commande(s) précédente(s), notre société pourra refuser d'honorer la commande et de livrer la marchandise concernée, sans que le client puisse prétendre à une quelconque indemnité, pour quelque raison que ce soit. Les commandes qu'il faudrait livrer dans des hôtels ou des boîtes postales seront refusées.

3. Livraisons

3.1 Délai

3.1.1. Les délais de livraison ne sont donnés qu'à titre informatif et indicatif ; ceux-ci dépendant notamment de la disponibilité du transporteur et de l'ordre d'arrivée des commandes.

Notre société s'efforce de respecter les délais de livraison qu'elle indique à l'acceptation de la commande, en fonction du délai logistique de référence dans la profession, et à exécuter les commandes, sauf force majeure, ou en cas de circonstances hors de son contrôle, telles que grèves, gel, incendie, tempête, inondation, épidémie, difficultés d'approvisionnement, sans que cette liste soit limitative.

Les retards de livraison ne peuvent donner lieu à aucune pénalité ou indemnité, ni motiver l'annulation de la commande.

3.1.2. Tout retard par rapport aux délais indicatifs de livraison initialement prévus, ne saurait justifier une résiliation de la commande passée par le client et enregistrée par notre société.

3.2. Préparation et expédition des commandes

3.2.1. Les commandes sont préparées avec le plus grand soin, approprié à la qualité de nos produits. Un délai est nécessaire pour cette préparation, qui doit être convenu au moment de l'acceptation de la commande. Ce délai peut aller de 10 jours à 3 semaines, selon le produit commandé, le service demandé, délai de transport compris.

3.2.2. Les commandes devant être expédiées bénéficieront d'un emballage approprié pour le transport. Les emballages spéciaux seront facturés en supplément des prix indiqués (nous consulter). Ils ne sont pas repris (calage, protection, isolant éventuel).

Le client est responsable des informations relatives au(x) destinataire(s), et des conséquences sur la livraison. Notre société ne pourra être tenue pour responsable en cas de non livraison suite à des coordonnées erronées ayant retardé ou rendue impossible la livraison. Pour certains prestataires, fournir un n° de téléphone est indispensable.

3.3. Risques

Le transfert des risques sur les produits vendus par notre société s'effectue à la sortie de nos locaux ou à la remise des produits au transporteur.

3.4. Transport

Les livraisons sont effectuées franco de port en messagerie pour un montant facturé supérieur à 300€ HT. Pour une livraison plus rapide ou à plage horaire courte définie, le service sera facturé en supplément selon les tarifs du prestataire (express, chronopost, coursier, coursier réfrigéré...); nous consulter.

Si la livraison doit avoir lieu selon une plage horaire définie, le client doit accepter de payer le supplément correspondant à ce service chez le prestataire adéquat. Les livraisons s'effectuent du Lundi au vendredi de 9h à 17h30 (hors jours fériés), selon la tournée organisée par le transporteur.

3.5. Réception des produits

3.5.1. Il appartient au Client de signaler sur le récépissé de transport (si celui-ci est électronique, demander un bordereau papier) toute avarie de livraison ou colis manquant. Pour cela il faut noter des réserves précises (colis déchiré, écrasé), ouvrir le colis concerné et constater devant le chauffeur les éventuelles dégâts sur les produits. Le préciser également sur le bordereau.

Il appartient au client d'effectuer toutes les réserves nécessaires auprès du transporteur, y compris la confirmation de ses réserves par lettre recommandée avec Accusé de Réception auprès du transporteur dont copie adressée simultanément à notre Société, dans les 2 jours de la réception des produits. Tout produit n'ayant pas fait l'objet de ces réserves, conformément à l'article L.133-3 du code du commerce sera considéré comme accepté par le client.

3.5.2. Sans préjudice des dispositions à prendre par le client vis-à-vis du transporteur telles que décrites à l'article 3.5.1, en cas de vices apparents ou de manquants, toute réclamation, quelle qu'en soit la nature, portant sur les produits livrés, ne sera acceptée par notre société que si elle est effectuée par écrit, en lettre recommandée avec Accusé de Réception, dans le délai de 2 jours prévu à l'article 3.5.1.

3.5.3. Chocorocnay route de Conches 27240 Damville, est tenue des défauts de conformité du bien vendu dans les conditions des articles L.211-4 et suivant du code de la consommation et des défauts cachés du bien dans les conditions prévues aux articles 1641 et suivants du Code civil.

3.5.4. Il appartient à l'acheteur de fournir toutes les justifications quant à la réalité des vices ou manquants constatés.

3.5.5. Aucun retour de marchandises ne pourra être effectué par le client sans l'accord préalable écrit, de notre société, obtenu notamment par télécopie ou courrier électronique.

Les frais de retour ne seront à la charge de notre société que dans le cas où un vice apparent est effectivement constaté par cette dernière.

Seul le transporteur choisi par notre société est habilité à effectuer le retour des produits concernés.

3.5.6. Lorsqu'après contrôle, un vice apparent ou un manquant est effectivement constaté par notre société ou son mandataire, le client ne pourra demander à notre société que le remplacement des articles non conformes et/ou le complément à apporter pour combler les manquants aux frais de celle-ci, sans que ce dernier puisse prétendre à une quelconque indemnité ou à la résolution de la commande.

3.5.7. La réception sans réserve des produits commandés par le client couvre tout vice apparent et/ou manquant.

Toute réserve devra être confirmée dans les conditions prévues à l'article 3.4.1.

3.5.8. La réclamation effectuée par l'acquéreur dans les conditions et selon les modalités décrites par le présent article ne suspend pas le paiement par le client des marchandises concernées.

3.5.9. La responsabilité de notre société ne peut en aucun cas être mise en cause pour faits en cours de transport, de destruction, avaries, perte ou vol, même si elle a choisi le transporteur.

3.6. Suspension des livraisons

En cas de non-paiement intégral d'une facture venue à échéance, après mise en demeure restée sans effet dans les 48 heures, notre société se réserve la faculté de suspendre toute livraison en cours et/ou à venir.

4. Tarif – Prix

4.1. Tarif

Le tarif en vigueur est donné HT et est affiché en magasin en TTC

Le tarif en vigueur peut être révisé à tout moment, après information préalable de nos clients.

Toute modification tarifaire sera automatiquement applicable à la date indiquée sur le nouveau tarif.

4.2. Prix

4.2.1. Nos prix sont fixés par le tarif en vigueur au jour de la passation de la commande. Ils s'entendent toujours hors taxes, départ de notre point de vente.

4.2.2. Ils sont calculés nets, sans escompte, et payables selon l'accord pris à la commande avec le client.

4.2.3. Sauf accord contraire, les retards de livraison n'emportent ni annulation, ni modification du contrat. Ils ne sauraient donner lieu à dommages et intérêts.

4.2.4. Les délais d'exécution figurant dans une commande ne sont acceptés par notre société et ne l'engagent, que sous les conditions suivantes : respect par le client des conditions de paiement et de versement des acomptes, absence de cas de force majeure, événements sociaux, politiques, économiques ou techniques entravant la marche de nos fournisseurs ou leur approvisionnement en composants, en énergie ou en matières premières.

5. Modalités de règlement

5.1. Paiement

Nos factures sont payables à la date d'échéance qui y figure, conformément à l'accord pris à la commande avec le client.

5.2. Retard de paiement

5.2.1. Tout montant TTC non réglé à l'échéance donnera lieu au paiement par le client de pénalités fixées à trois fois le taux d'intérêt légal. De plus, conformément à l'article L.441-5 du code du commerce, en cas de retard de paiement, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement légalement fixée à 40€ sera appliquée. Tout autre montant défini par les textes lui sera substitué.

Ces pénalités sont exigibles de plein droit et seront d'office portées au débit du compte du client.

Aucun rappel ou mise en demeure n'est nécessaire pour faire courir les pénalités de retard.

5.2.2. En outre, notre société se réserve la faculté de saisir le tribunal compétent afin que celui-ci fasse cesser cette inexécution, sous astreinte journalière par jour de retard.

6. Propriété intellectuelle

Nos clients s'engagent à ne faire aucun usage des documents de la société Chocorocnay, susceptibles de porter atteinte aux droits de propriété industrielle ou intellectuelle de notre société et s'engagent à ne les divulguer à aucun tiers.

Réserve de propriété

6.1. Le transfert de propriété de nos produits est suspendu jusqu'à complet paiement du prix de ceux-ci par le client, en principal et accessoires, même en cas d'octroi de délais de paiement. Toute clause contraire, notamment insérée dans les conditions générales d'achat, est réputée non écrite, conformément à l'article L. 624-16 du code de commerce.

6.2. Dans le cas de non-paiement et à moins que nous ne préférons demander

l'exécution pleine et entière de la vente, nous nous réservons le droit de résilier la vente après mise en demeure et de revendiquer la marchandise livrée, les frais de retour restant à la charge de l'acheteur et les versements effectués nous étant acquis à titre de clause pénale.

7. Garantie

7.1. D.L.U.O. et conditions de conservation

La D.L.U.O. (Date Limite d'Utilisation Optimale) de nos produits est indiquée sur chaque produit. Pour garantir la meilleure saveur de nos produits, il est vivement conseillé de prendre possession ou de se faire livrer à la date la plus proche de la consommation prévisible. Une fois nos produits chez le client, notre Société ne pourra être tenue responsable des conditions de conservation chez le client. Nos produits de très grande qualité, bénéficiant de notre engagement Ingrédients Nobles sont sans conservateur. Les conditions de conservation optimales sont 16-18°C sans variation brusque de température. Nos produits doivent être tenus éloignés d'une source de chaleur et entreposés dans un environnement ni trop sec, ni humide (hygrométrie 55-60% sans variation).

7.2. Les produits doivent être vérifiés par le client à leur livraison, et toute réclamation, réserve ou contestation relative aux manquants et vices apparents, doit être effectuée dans les conditions fixées à l'article 4. En cas de défauts apparents, les produits seront remplacés par nos soins, sous réserve de vérification.

Le client devra fournir toute justification quant à la réalité des défauts constatés, notre société se réservant le droit de procéder, directement ou indirectement, à toute constatation.

7.3. La dénonciation des défauts existants au moment de la livraison, et révélés après la réception des produits, devra être formulée par le client par écrit dans un délai de 2 jours suivant la date à laquelle il aura découvert le défaut de conformité. Aucune dénonciation ne sera prise en compte si elle intervient plus de 2 jours francs à compter de la livraison des produits.

7.4. Aucune action en non-conformité ne pourra être engagée par le client plus de 2 jours après la livraison des produits.

7.5. Au titre de la garantie des vices cachés, notre société ne sera tenue que du remplacement sans frais, des marchandises défectueuses, sans que le client puisse prétendre à l'obtention de dommages et intérêts, pour quelque cause que ce soit.

8. Force majeure

Sont considérés comme cas de force majeure ou cas fortuits, les événements indépendants de la volonté des parties, qu'elles ne pouvaient raisonnablement être tenues de prévoir, et qu'elles ne pouvaient raisonnablement éviter ou surmonter, dans la mesure où leur survenance rend totalement impossible l'exécution des obligations.

Sont notamment assimilés à des cas de force majeure ou fortuits déchargeant notre société de son obligation de livrer dans les délais initialement prévus : les grèves de la totalité ou d'une partie du personnel de notre société ou de ses transporteurs habituels, l'incendie, l'inondation, la guerre, les arrêts de production dus à des pannes fortuites, l'impossibilité d'être approvisionné en matière première, les épidémies, les barrières de dégel, les barrages routiers, grève ou rupture d'approvisionnement EDF-GDF, ou rupture d'approvisionnement pour une cause non imputable à notre société, ainsi que toute autre cause de rupture d'approvisionnement imputable à nos fournisseurs.

Dans de telles circonstances, notre société préviendra le client par écrit, notamment par télécopie ou courrier électronique, dans les 24 heures de la date de survenance des événements, le contrat liant notre société et le client étant alors suspendu de plein droit sans indemnité, à compter de la date de survenance de l'événement.

Si l'événement venait à durer plus de 30 jours à compter de la date de survenance de celui-ci, le contrat de vente conclu par notre société et son client pourra être résilié par la partie la plus diligente, sans qu'aucune des parties puisse prétendre à l'octroi de dommages et intérêts.

Cette résiliation prendra effet à la date de première présentation de la lettre recommandée avec accusé de réception dénonçant ledit contrat de vente.

9. Droit d'accès et de rectification

Le client dispose d'un droit d'accès et de rectification sur toutes les données nominatives qu'il a fournies lors de sa commande, en écrivant par courrier ou par mail à notre Société (voir en bas de page de ce document)

Sauf opposition de la part du client, notre Société pourra utiliser les adresses e-mail pour adresser des communications sur nos produits ou services. Le client pourra à tout moment se désinscrire.

Attribution de juridiction

9.1. L'élection de domicile est faite par notre société, à son siège social.

9.2. A défaut d'accord amiable, tout différend au sujet de l'application des présentes conditions générales de vente et de leur interprétation, de leur exécution et des contrats de vente conclus par notre société, ou au paiement du prix, sera porté devant le tribunal de Commerce de Paris, seul compétent, quel que soit le lieu de la commande, de la livraison, et du paiement et le mode de paiement, et même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs.

9.3. En outre, en cas d'action judiciaire ou toute autre action en recouvrement de créances par notre société, les frais de sommation, de justice, ainsi que les honoraires d'avocat et d'huissier, et tous les frais annexes seront à la charge du client fautif, ainsi que les frais liés ou découlant du non-respect par le client des conditions de paiement ou de livraison de la commande considérée.

10. Renonciation

Le fait pour notre société de ne pas se prévaloir à un moment donné de l'une quelconque des clauses des présentes ne peut valoir renonciation à se prévaloir ultérieurement de ces mêmes clauses.

11. Droit applicable

Toute question relative aux présentes conditions générales de vente ainsi qu'aux ventes qu'elles régissent, qui ne serait pas traitée par les présentes stipulations contractuelles, sera régie par la loi française.

12. Propriété intellectuelle

Tous les éléments du service personnalisation sont et restent la propriété intellectuelle et exclusive de la Société Chocorocnay. Le fait pour un Client d'adresser à la Société Chocorocnay un logo ou tout autre signe distinctif à des fins de personnalisation autorise valablement la Société Chocorocnay à les utiliser en conformité avec les instructions du Client. La Société Chocorocnay aura la possibilité d'utiliser à des fins de publicité les produits personnalisés réalisés à l'effigie du Client, sauf demande expresse et inverse de sa part lors de la signature du bon de commande.

SAS CHOCORONCENAY
7 Avenue Michel Cluzel • Damville • 27240 Mesnil-sur-Iton
damville@cluzel.com



CLUIZEL
• PARIS •

Nous lui rendons
N'en chérissons q
Les seules saveurs
Nous • on
• nous rendi
Qu'en vos sens

CLUIZEL
FONDUS & BISCUITES
47% cacao

CLUIZEL
• PARIS •

CLUIZEL

• PARIS •

LES SENS DU CHOCOLAT

MANUFACTURE CLUIZEL : MUSÉE CHOCOLATRIUM® & MAGASIN

7 Avenue Michel Cluizel • Damville • 27240 Mesnils-sur-Iton • France
tél. +33 (0)2 32 35 20 75 • chocolatrium@cluizel.com

Pour le marché USA

575 Route 73 North • Building D • West Berlin NJ 08091 • USA
tel. 001 856 719 0800 • customerservice@noble-ingredients.com • www.cluizel.us

PETITE MANUFACTURE CLUIZEL

Paris, Saint-Honoré

201, rue Saint-Honoré • 75001

Paris, La Madeleine

3, rue Tronchet • 75008

Paris, Victor Hugo

43, rue des Belles Feuilles • 75116

Paris, Gare de Lyon

Galerie des Fresques
Place Louis-Armand • 75012

Neuilly-sur-Seine

10, rue Madeleine Michelis • 92200

www.cluizel.com



CLUIZEL

◆ PARIS ◆

LES SENS DU CHOCOLAT