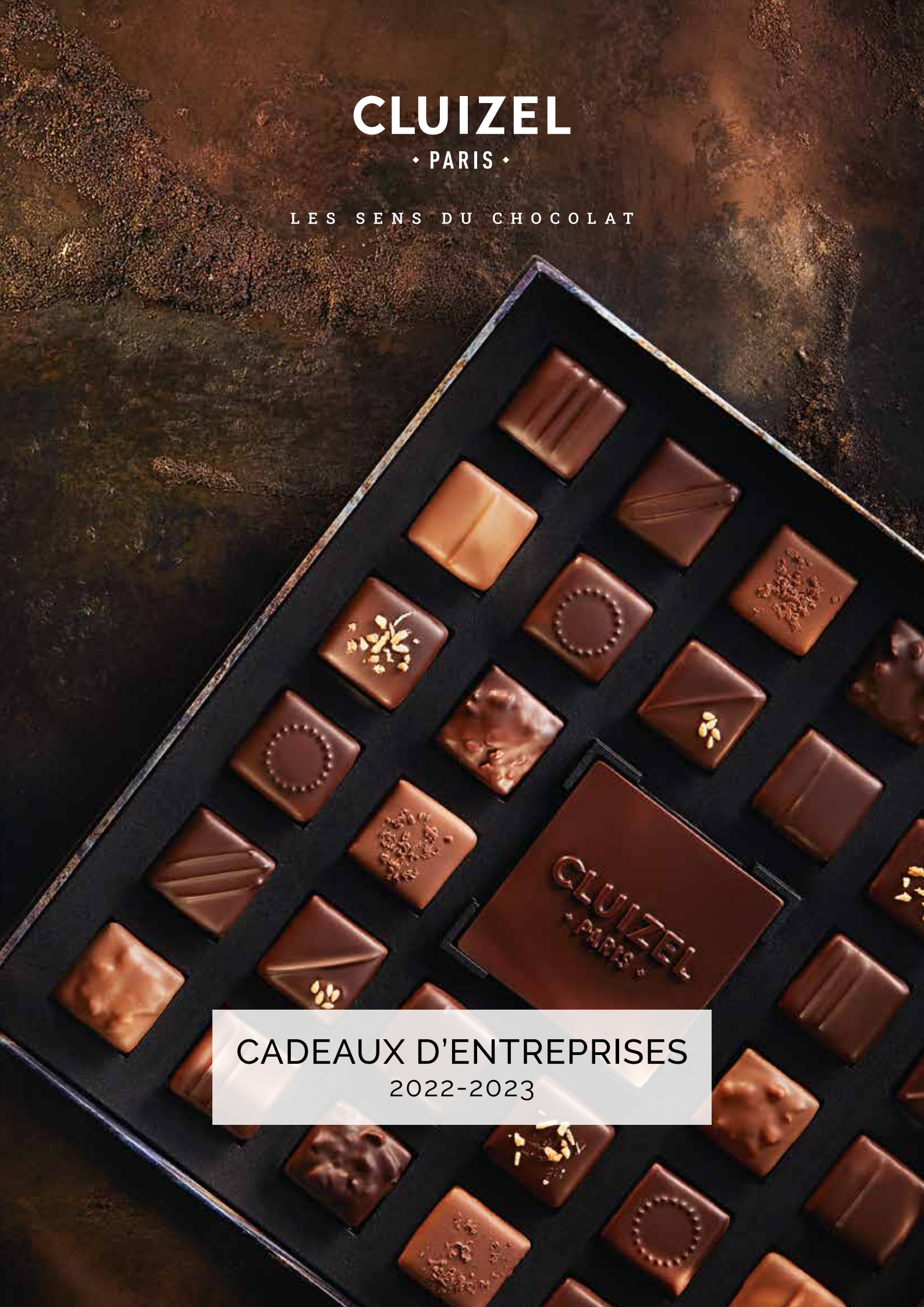
CLUIZEL

• PARIS •

LES SENS DU CHOCOLAT



CADEAUX D'ENTREPRISES

2022-2023

CLUIZEL

• PARIS •

LES SENS DU CHOCOLAT

Les Exclusifs..... p. 17
Grâce d'Hiver ..... p. 21
Coffrets Manufacture Noir & Lait..... p. 27
Coffrets Manufacture Ganaches..... p. 30
Coffrets Manufacture Noir..... p. 31
Coffrets Manufacture Mendiants..... p. 31
Coffrets Manufacture Un carré, un message ..... p. 32
Coffrets Croquants..... p. 33
Coffrets Fantaisies..... p. 34
Coffret Pause Chocolat à Paris..... p. 35
Lingots Dragéifiés..... p. 37
Coffrets-Tiroir ..... p. 38
Tablettes Chocolats de Plantation..... p. 40
Carrés Chocolats de Plantation ..... p. 48
Coffret Initiation ..... p. 49
Tablettes Accords d'Exception..... p. 51
Tablettes Gourmandes..... p. 55
Édition Limitée..... p. 61
Pâtes à tartiner ..... p. 62
Ma Dose Plaisir ..... p. 63
Sachets ..... p. 64
Poches Dégustation ..... p. 67
Service Personnalisation - Chocolat'eMage..... p. 69
Thé • Betjeman & Barton ..... p. 73

ÉDITO

Catherine CLUIZEL

La Manufacture CLUIZEL allie avec brio savoir-faire et modernité. Elle poursuit cet engagement du renouveau et de l'excellence en proposant cette année des créations inédites et originales tout en respectant scrupuleusement les trois valeurs qui lui sont chères : Passion, Tradition et Authenticité.

La Manufacture CLUIZEL vous invite tout d'abord à découvrir la tablette Exploração, fruit de sa collaboration avec un jeune chef chocolatier. Cette création mélange avec subtilité et gourmandise chocolat noir de caractère, cacahuètes caramélisées et feuilles de menthe. Avec cette nouvelle tablette de créateur, la Manufacture CLUIZEL montre une nouvelle fois sa volonté de valoriser l'excellence du savoir-faire dans une démarche innovante. Elle marque ainsi son soutien et la mise en avant de jeunes chefs de talent.

Pour poursuivre notre dynamique 'des sens du chocolat' très appréciée par nos clients consommateurs, nous proposons cette année une expérience sensorielle avant-gardiste dans un moment de convivialité et de partage en famille ou entre amis : le Coffret 'Les Sens du Chocolat'. Inédite sur le marché du chocolat, cette expérience ludique autour de nos chocolats de Plantation permet aux amateurs et aux épicuriens de s'initier, seuls ou à plusieurs, à la dégustation et au plaisir des saveurs exceptionnelles de ces chocolats rares.

Et pour cette fin d'année que nous souhaitons chaleureuse, nous avons choisi le thème du partage, de la fête et des retrouvailles. Nous vous proposons ainsi la collection « Grâce d'Hiver », ode à la magie de Noël et aux merveilleux instants de surprise qui l'accompagnent. Elle se compose d'un nouveau Calendrier de l'Avent féérique, de nouveaux Coffrets gourmands et d'un Cracker de Noël dissimulant les plus emblématiques figurines de Noël. Et dans cet esprit de respect de notre planète, tous les emballages sont toujours de qualité et recyclables*.

Pour rendre vos cadeaux uniques, nous vous proposons notre service Personnalisation avec des coffrets à votre image et au goût CLUIZEL. Découvrez toutes les possibilités au fil des pages.

Les thés Betjeman et Barton, complètent cette sélection de cadeaux haut de gamme. Cette Maison de thé centenaire, au goût avant-gardiste, créé des thés et des infusions d'exception aux goûts inédits. Découvrez l'alliance de nos savoir-faire avec les recettes innovantes de Cocao : des infusions gourmandes réalisées à partir de cacaos, pour des boissons légères et fruitées. Un vrai délice à découvrir !

Une collection imaginée pour le plus grand plaisir des palais gourmets.

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 reférence 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 Cacaofèviers®, 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 fixée 3 objectifs :

- **Améliorer sa performance environnementale**
- **Concevoir des produits respectueux de l'environnement**
- **Participer à l'épanouissement social (des collaborateurs et des planteurs)**

L'humain avant tout

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. L'index « égalité homme-femme » était, en 2020, de 96 %.

* Responsabilité Sociétale des Entreprises

Une économie éthique

CLUIZEL évoque le chocolat à l'international. À un 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.

De nombreux efforts sont faits pour que les conditions de travail soient meilleures. Si une grille tarifaire entoure le commerce des fèves de cacao, la Manufacture a pris la décision **de rémunérer les planteurs plus conséquemment qu'indiqué par le prix juste :** la Manufacture fait le pari social d'une élévation du niveau de vie des planteurs et de leurs familles dans des régions parfois économiquement fragilisées. Tous les partenaires demeurent ainsi libres de réinvestir ces fonds nouveaux selon leurs priorités et leurs choix de vie personnels : écoles, plantation, investissements, infrastructures…
Enfin, naturellement, **la traçabilité des fèves de cacao est totale**, notamment grâce au concours des planteurs et à l'excellence des plantations.

Des engagements
ÉCOLOGIQUES ET SANITAIRES

Auprès des consommateurs

La Manufacture peut se revendiquer CLEAN LABEL, une distinction soulignant la qualité et la naturalité des créations de ses chocolats. Celles-ci arborent par ailleurs le label Ingrédients Nobles créé par la Manufacture en 1999 et demeuré, à l'échelle mondiale, inégalé. Tous les chocolats sont ainsi garantis :

- 100 % colorants d'origine naturelle
- 100 % pur beurre de cacao
- sans lécithine de soja, sans OGM, sans arômes ajoutés
- sans nanoparticules (sans E171 ni E172)

Par ailleurs, la Manufacture s'engage à augmenter significativement la proportion de créations bios qu'elle propose, pour des chocolats haut de gamme, aux caractères gustatifs complexes et aromatiques.

CLEAN Label

ENGAGEMENT QUALITÉ
INGRÉDIENTS NOBLES

EN 2022

96/100
Index égalité homme / femme

100%
Valorisation des déchets (fèves de cacao)

100%
de tracabilité

100%
Achats de fèves au dessus du "Prix juste"

0
Travail des enfants

Pour l'environnement

La Manufacture se tourne désormais vers les **énergies renouvelables** pour alimenter ses locaux, et si celles-ci représentent déjà aujourd'hui 30 % de sa consommation, elle prévoit, dans les 3 ans, de monter à 80 %.

De la même manière, **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 %.

Enfin, les packagings aujourd'hui imaginés par la Manufacture sont éco-conçus : d'ici 3 ans, 100 % des emballages seront recyclables.

OBJECTIFS 2024

100%

Emballages recyclables

Énergies renouvelables

80%

Du mix énergétique

CERTIFICATIONS

AEO
Entreprise certifiée OEA-F
Sous le N° FR00000838

Opérateur économique agréé depuis 2012

L'EXCELLENCE DES SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS
EPV
ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

Entreprise du patrimoine vivant 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.

ENGAGEMENT QUALITÉ

INGRÉDIENTS NOBLES

•

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**

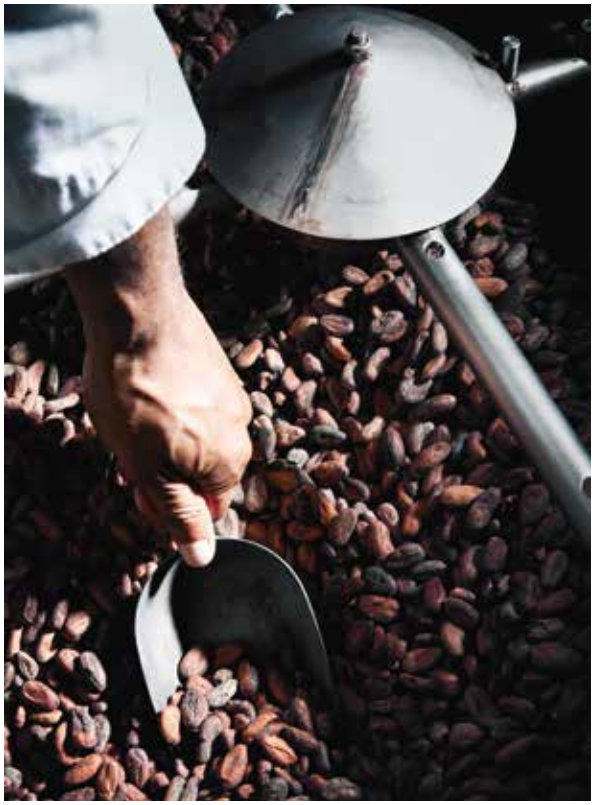
La Manufacture CLUIZEL est à l'origine d'un engagement qualité unique au monde, certifiant la sélection des matières premières et mentionné sur l'ensemble de ses produits. Cet engagement "Ingrédients Nobles" assure aux professionnels que seuls du pur beurre de cacao, de la vanille Bourbon en gousse et 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.

ENGAGEMENT QUALITÉ
INGRÉDIENTS NOBLES ◆

Les 3 METIERS



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.

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 12 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°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

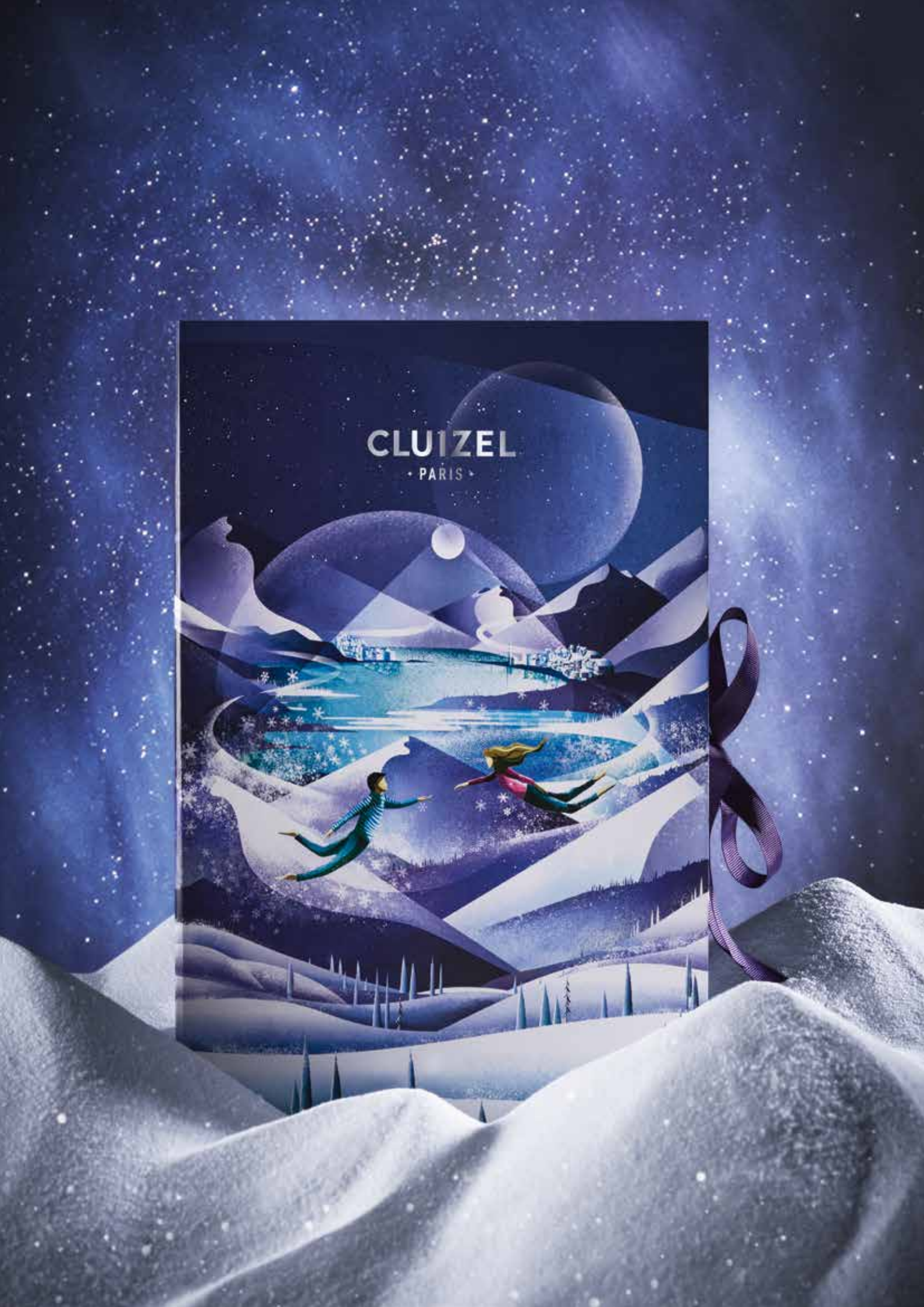
La Manufacture parera tous les coffrets Les Exclusifs d'un élégant ruban doré à l'occasion des fêtes de fin d'année.

Disponible du 15/11/22 au 13/01/23.

CLUIZEL
· PARIS ·
Chocolats
Chocolates

Grâce d'HIVER

La beauté de l'hiver, sa grâce parfaite, ses facéties ont inspiré notre collection « Grâce d'Hiver ». Elle accompagnera de merveilleux instants de surprise et de partage, au travers de cinq pièces exquises disposées dans des coffrets et étuis recyclables*. Découvrez tout d'abord un somptueux calendrier de l'Avent, puis de nouveaux coffrets gourmands et enfin un cracker de Noël dissimulant les plus emblématiques figurines de Noël. Avec cette collection, entreprenez un voyage aux confins de la féérie, entre rêve et réalité. Initiez-vous à des saveurs nouvelles et puissantes, portées par des Ingrédients Nobles, des ingrédients choisis pour leur qualité, leur traçabilité et la naturalité de leur terroir.


CLUIZEL
PARIS

Calendrier **DE L'AVENT**

Des illustrations féeriques et lumineuses parent avec grâce le calendrier de l'Avent. Il emporte vers des hauteurs enchanteresses grâce aux saveurs de 24 créations uniques et gourmandes. Jour après jour, alors que vous vous avancez vers le sapin de Noël illuminé, voyez le praliné embrasser toutes les extravagances. Finement broyé ou granité, feuilleté, toujours croustillant, marié aux ronds fruits rouges. La ganache ne sera pas en reste : onctueuse mais piquante, noire à 99%, coulante de marmelade ou citronnée… Ensorcelez enfin vos papilles avec nos bonbons incontournables, tels que le nougat enrobé, et bien d'autres surprises qui vous émerveilleront quotidiennement jusqu'au 24 décembre.

24 chocolats représentant le savoir-faire CLUIZEL.
Sacs cadeaux "spécial calendrier" offerts.
Sans E171 et E172 100 % couleurs d'origine naturelle
273 g • **réf. 13200***

Article expédié du 17/10/2022 au 30/11/2022 selon stocks disponibles.

* Recyclable : selon normes Françaises

COFFRETS

N°15 TRUFFES*

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

165 g • **réf. 13338**

Sacs cadeaux spécifiques offerts

N°18 ASSORTIMENT*

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

165 g • **réf. 13335**

Sacs cadeaux spécifiques offerts

N°33 ASSORTIMENT*

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

305 g • **réf. 13337**

Sacs cadeaux spécifiques offerts

Article expédié à partir du 17/10/2022 au 15/01/2023 selon stocks disponibles.

* Recyclable : selon normes Françaises

Cracker **GRÂCE D'HIVER**

Finissons en beauté, finissons en riant ! Voici notre cracker Grâce d'Hiver, un bonbon géant rempli de figurines hivernales. Cadeaux et Pères Noël, sapins et bûches de bois déclinent les profils aromatiques incomparables de nos deux chocolats Bio San Martin du Pérou. En version Noir, à 70% de cacao, nos figurines déclinent des notes de poire et de pomme normande dans un cortège herbacé. Dans leur version Lait à 48% de cacao, laissez-vous surprendre par des notes de chocolat chaud épicé et un caramel vanillé.

CRACKER DE NOËL*

Garni de figurines de Noël en chocolats noir 70% et lait 48% de cacaos Grands Cru Bio San Martín du Pérou.

100 g • **réf. 14210**

Article expédié à partir du 17/10/2022 au 15/01/2023 selon stocks disponibles.

* Recyclable : selon normes Françaises

15
CHOCOLATS
NOIR & LAIT
DARK & MILK
PRODUCT OF FRANCE
NET WT 165 G - 5.82 OZ
CLUIZEL
· PARIS ·

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, décoré 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 grillés

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 vanillé

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 cacaotée 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 teneure 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 CARAMEL

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 empli des saveurs fruitées et pralinés de ces bonbons de chocolat et du croquant de ces amandes et grains de café enrobés de chocolat.

180 g • **réf. 13012**

AMANDES
AU CHAUDRON
ALMONDS COATED
WITH CHOCOLATE
CLUIZEL
PARIS

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 ! Fèves de Ganache, 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**

FÈVES DE GANACHE

Laissez-vous surprendre par ces fèves de cacao en chocolat ! À croquer sans plus attendre pour découvrir leur cœur fondant composé d'une ganache chocolat noir pure plantation 'Los Anconès' (République Dominicaine).

120 g • **réf. 12710**

GRAINS D'ARÔMES

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

120 g • **réf. 12715**

Les coffrets - **TIROIR**

Vous êtes indécis ? Les coffrets-tiroir organisent pour vous nos dragéifiés dans des compartiments pratiques et refermables. Amandes au chaudron, fèves de ganache, ou grains d'arômes... Choisissez de tout connaître et de tout partager.

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.

250 g • **réf. 14110**

Sacs cadeaux spécifiques offerts

GRAINS D'ARÔME

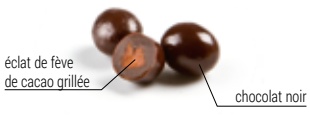
Chaque grain de café est un Arabica rare du Brésil, cueilli près de Salvador do Bahia, lentement torréfié et enrobé d'un chocolat noir.

250 g • **réf. 14105**

Sacs cadeaux spécifiques offerts

AMANDES AU CHAUDRON

ÉCLATS DE CACAO



GRAINS D'ARÔME

FÈVES DE GANACHE

Les coffrets - **TIROIR**

ÉCLATS DE CACAO

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

250 g • **réf. 14100**

Sacs cadeaux spécifiques offerts

FÈVES LOS ANCONÈS

Laissez-vous surprendre par ces fèves de cacao en chocolat et par la fraîcheur de leur ganache chocolat noir pure plantation 'Los Anconès' (Saint-Domingue).

250 g • **réf. 14115**

Sacs cadeaux spécifiques offerts

1/2 RONDELLES D'ORANGE CONFITES

Quelle union quand le chocolat s'associe au parfum de l'orange confite ! Aux plaisirs olfactifs succèdent les plaisirs gustatifs. En une confiserie, deux plaisirs…

250 g • **réf. 14120**

Sacs cadeaux spécifiques offerts

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

great taste
2021
CLUIZEL
PARIS
MADAGASCAR
ORIGINE
MADAGASCAR
PLANTATION
MANGARO
GRAND CRU AMBOHIMARINA
NOTES AROMATIQUES
BISCUIT, FRUITS EXOTIQUES ACIDULÉS,
PAIN D'ÉPICES, CHOCOLAT CHAUD,
NOTES D'AGRUMES ET POIVRÉES
71% CACAO | CHOCOLAT NOIR
DARK CHOCOLATE

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 **RIACHUELO**

Ilhéus, BRÉSIL

Située dans la région de Bahia, au Brésil, la Plantation Riachuelo bénéficie d'un environnement luxuriant, en plein cœur de la Forêt Atlantique, non loin de l'océan. Les cacaoyers y sont cultivés dans le respect de la faune et de la flore environnantes, composées de nombreux arbres exotiques tels que le Maçaranduba ou le Pau d'Arco.

NOIR **70**%

Notes gustatives : cacao grillé, bouffée de fruits secs, groseille, allonge de piment doux fruité et cacao brut.

70 g • **réf. 12161**

INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS EUROPEAN 2018 BRONZE

LAIT **51**%

Notes gustatives : lactées, crémeuses, caramel au beurre, cacao grillé, notes furtives de fruits rouges, cacao épicé.

70 g • **réf. 12162**

Tablettes chocolats de **PLANTATION**

Plantation **LOS ANCONÈS**

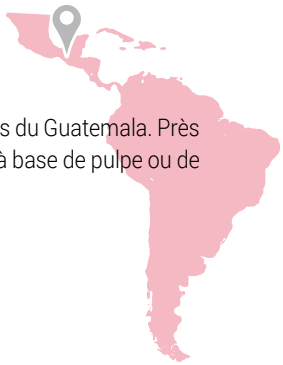
San-Francisco de Macoris, RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

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.

NOIR 73%

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

70 g • **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 : miéllées, 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.

COFFRET CARRÉS
CHOCOLATS DE PLANTATION

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

140 g • **réf. 12620**

Sacs cadeaux offerts

ÉTUI CARRÉS
CHOCOLATS DE PLANTATION

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

80 g • **réf. 12612**

NUANCIER N°70
CHOCOLATS DE PLANTATION

Les palets exclusivement au chocolat noir de ce nuancier sont idéaux pour percevoir tous les arômes intenses des Chocolats de Plantation.

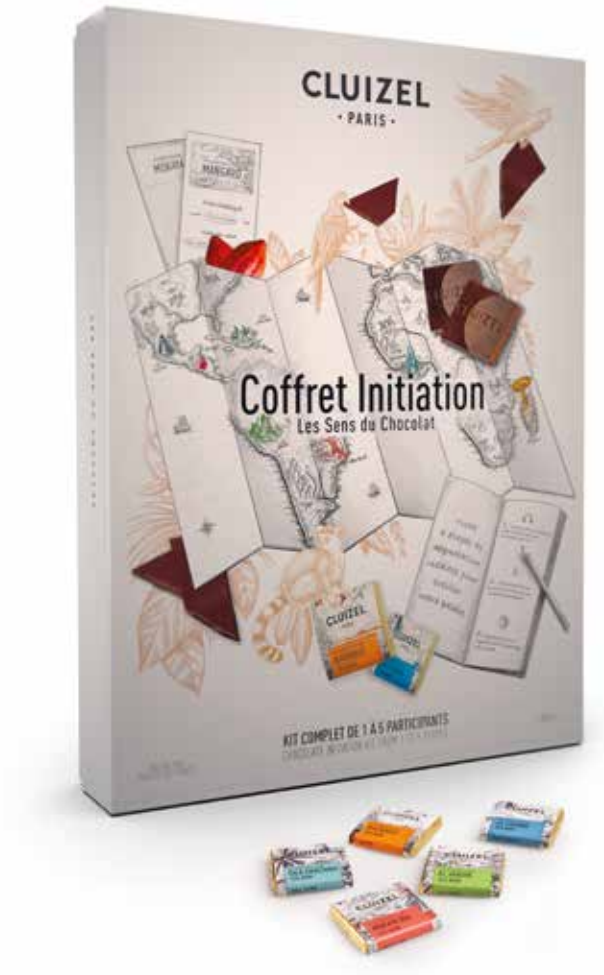
70 palets de chocolats noir assortis des Plantations Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardín, Vila Gracinda, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

240 g • **réf. 12806**

Sacs cadeaux offerts

Dégustation chocolats de **PLANTATION**

Interrogez votre palais, défiez vos sens, amusez vos papilles ! Découvrez, ressentez et devinez les multiples nuances de nos Chocolats de Plantation. Une initiation simple et mémorable pensée pour toute la famille. Nous dédions ce coffret à votre plaisir et à la gourmandise.



Le Coffret Initiation « Les Sens du Chocolat », notre kit de dégustation ludique et familial, propose trois parcours à découvrir seul ou à plusieurs, jusqu'à 5 personnes.

1 **L'IMMERSION :** Pas à pas, note après note, nous vous guidons dans ces premiers moments de dégustation, pour une expérience multi sensorielle digitale.

2 **L'EXPLORATION :** au fil de votre dégustation, tentez de reconnaître les notes gustatives exactes de nos chocolats parmi une sélection de saveurs.

3 **L'INTUITION :** testez la finesse de votre palais, défiez-vous ! Tentez de deviner, par vous-même, le profil aromatique de notre carré mystère.

NOUVEAUTÉ

COFFRET INITIATION
LES SENS DU CHOCOLAT

Kit de dégustation complet : mappemonde, fiches de jeux, livret explicatif et 55 chocolats de Plantation.
Chocolats assortis noir et lait : Mokaya Bio, Los Anconès Bio, El Jardín, Vila Gracinda, Mangaro, Riachuelo, La Laguna.

275 g • **réf. 12936**

Article expédié à partir du 01/10/22.

CLUIZEL
PARIS
ENGAGEMENT QUALITÉ
INGRÉDIENTS NOBLES
KAYAMBE
NOIR DE CACAO
NOTES AROMATIQUES
SAVEURS DE FRUITS ROUGES, RÉGLISSE, CACAO FINEMENT AMER
72% CACAO | CHOCOLAT NOIR | DARK CHOCOLATE

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
ÉCORCES
D'ORANGE
ORANGE PEELS
70% CACAO | CHOCOLAT NOIR
DARK CHOCOLATE
GRAND CRU GUAYAS. ÉQUATEUR

GOURMANDES

Succombez à une collection d'une richesse nouvelle : 10 tablettes Gourmandes composées d'Ingrédients Nobles variés, mariés à des cacaos exceptionnels. Parmi elles, découvrez 5 tablettes Grands Cru Bio*, vegan* et sans gluten*. Café Grand Cru Bio du Chiapas du Mexique, noisettes romaines, caramel traditionnel, grué de cacao de Los Anconès… Explorez les saveurs les plus emblématiques de la chocolaterie au travers d'expériences de dégustation incomparables.

NOIR 70% · CAFÉ GRAND CRU GUAYAS D'ÉQUATEUR

La haute altitude de ses plaines et le mode d'agriculture biologique particulièrement répandu confèrent à la région du Chiapas et à ses grains de cafés des arômes gourmands et une saveur unique reconnaissable par les plus fins connaisseurs. Savamment associé à notre chocolat noir 70 % de cacao Grand Cru Guayas d'Équateur, les notes de cacao grillé s'exhalent tandis que la dégustation se termine sur une fraîcheur végétale et fruitée.

70 g • **réf. 12311**

NOIR 70% · AMANDES GRAND CRU GUAYAS D'ÉQUATEUR

Cette nouvelle tablette gourmande offre un accord parfait entre le croquant des éclats d'amandes de Valence en Espagne et le caractère du chocolat noir 70 %, issu des fèves de cacao Grand Cru Guayas d'Équateur.

100 g • **réf. 12300**

Article expédié à partir du 07/01/2022

*selon les références.

Tablettes **GOURMANDES**

NOIR 70% · GRUÉ DE CACAO GRAND CRU GUAYAS D'ÉQUATEUR

Les notes aromatiques de cacao grillé du chocolat noir 70 % de cacao Grand Cru Guayas d'Équateur sont ici relevées et mises en relief par des grués torréfiés, aussi croquants que parfumés, de la plantation Los Anconès en République Dominicaine.

100 g • **réf. 12320**

NOIR 70% · ÉCORCES D'ORANGE GRAND CRU GUAYAS D'ÉQUATEUR

Des écorces d'orange sélectionnées pour leur saveur et leur goût parfumé évocateur dévoilent, grâce à la fraîcheur du chocolat noir 70 % de cacao Grand Cru Guayas d'Équateur, des notes acidulées et authentiques pour un véritable voyage gustatif.

100 g • **réf. 12354**

Tablettes **GOURMANDES**

LAIT 48% · NOISETTES GRAND CRU SAN MARTÍN DU PÉROU

Une harmonie gourmande se créée entre la rondeur du chocolat au lait 48 % de cacao Grand Cru San Martín du Pérou et les éclats de noisettes romaines d'Italie grillées à cœur, libérant des saveurs douces et chaleureuses.

100 g • **réf. 12390**

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% MENDIANT

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'associe 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**

CLUIZEL
• PARIS •
INGRÉDIENTS NOBLES
Édition Limitée
Exploração
par Erwan Grenouilleau-Pavageau
FEUILLES DE MENTHE &
CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES
MINT LEAVES & CARAMELIZED PEANUTS
73% CACAO
PLANTATION VILA GRACINDA
CHOCOLAT NOIR
DARK CHOCOLATE

ÉDITION limitée

Depuis 70 ans, la Manufacture CLUIZEL est l'ambassadrice de la tradition et des savoir-faire à la française. En lançant cette année la tablette inédite Exploração, la Manufacture met en valeur la création osée d'un jeune et talentueux chef en chocolaterie, Erwan Grenouilleau-Pavageau.

Erwan a voulu illustrer le caractère fort de l'île de Sao Tomé, lui donner un corps en lui donnant une saveur. C'est sur les pentes volcaniques de ce paradis insulaire que pousse le Chocolat de Plantation Vila Gracinda noir 73% qui compose le corps de sa création. Jonglant avec les nuances naturellement grillées et herbacées de notre cacao d'exception, le chef fait naître un profil aromatique audacieux. Dans une atmosphère de cacao grillé et de cacahuète caramélisée, prégnante et élégante, percent des notes rafraîchissantes de fruits tropicaux. Par vagues, une menthe agréablement poivrée se joue de nos papilles… C'est une réussite indiscutable.

NOUVEAUTÉ

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

100 g • **réf. 12195**

Article expédié à partir du 01/09/2022

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.

250 g • **réf. 14542**

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.

250 g • **réf. 14578**

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 INSOLENTE 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**

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.

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**

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**

SACHETS

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**

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

NOUVEAUTÉ

FÈVES DE GANACHE

Laissez-vous surprendre par ces fèves de cacao en chocolat ! À croquer sans plus attendre pour découvrir leur cœur fondant composé d'une ganache chocolat noir pure plantation 'Los Anconès' (République Dominicaine).

130 g • **réf. 15030**

CHOCOLATS NOIR & LAIT

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

130 g • **réf. 15023**

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**

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**

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

NOIR ET LAIT

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

250 g

GRIOTTES

Griotte avec noyau vieillie au kirsh, enrobée de chocolat noir.

250 g

MENDIANTS 3 CHOCOLATS

Chocolat noir, lait ou ivoire décorés de fruits secs.

250 g

MARGO
SOGASUD
MAEN

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 évènements 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 boite 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 personalisé à votre image. (4 modèles possibles)

CALENDRIER
DE L'AVENT
120 g

MAN & BARTON

Betjeman & Barton

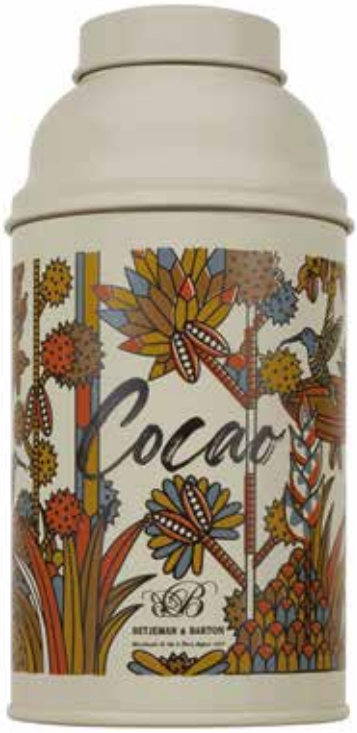
Un siècle de tradition et d'innovation porté en héritage par des femmes passionnées qui sélectionnent, créent et proposent une carte de plus de 250 thés. Betjeman & Barton a longtemps reposé sur des hommes entreprenants qui ont pérennisé l'institution et donné ses lettres de noblesse au thé "à la française". 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

COCAO Infusion de fèves de cacao

La Maison de Thé Betjeman & Barton revisite l'univers du cacao, mais aussi celui de l'infusion. Un breuvage inédit à la puissance aromatique, qui vous replonge dans vos souvenirs les plus gourmands… Un nuage chocolaté d'une incroyable légèreté et d'une grande délicatesse. Pour élaborer COCAO, la Maison s'est entourée du savoir-faire pointu de la Manufacture CLUIZEL, dans la sélection des fèves de cacao de plantations choisies.



JOLIES BOÎTES COCAO ET INFUSIONS NATURES (85 g)

COCAO PLANTATION LOS ANCONÈS
(SAINT DOMINGUE)

Notes sublimes de cacao. Douces, riches et beurrées.

COCAO PLANTATION MANGARO
(MADAGASCAR)

Notes très aromatiques de cacao. Proche du chocolat noir.

INFUSIONS PARFUMÉES (85 g)

COCAO ORANGE-ÉPICES

Notes aromatiques de cacao avec de l'orange et des épices (anis, cannelle et gingembre) qui viennent "relever" le tout.

COCAO VANILLE-CARAMEL

Notes tendres de cacao avec une touche de "sucrée".

THÉS CLASSIQUES Boîtes dôme 125 g

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.

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.

COLLECTION NOËL 2022

La voici la belle envolée fantastique… Une échappée belle, loin des tumultes de la ville lumière.
Un véritable voyage imaginaire en direction des plus beaux jardins de thé…

Notre imaginaire nous aide à rêver encore et toujours.
2022 sera l'année du Mantra Betjeman and Barton : Prenons de la hauteur, rêvons nos vies, vivons nos rêves…! Il est grand temps de lâcher prise, de vivre le présent et surtout… ne pas arrêter de s'émerveiller.

NOUVEAUTÉ

BOITE DÔME AVENT 125 G
ENVOLÉE FANTASTIQUE
Cerise marasquin, caramel, mangue, orange douce.

Avec les 24 sachets proposés, tous les jours seront un moment de liberté.
Votre épopée au pays du thé.

NOUVEAUTÉ

CALENDRIER AVENT
ENVOLÉE FANTASTIQUE

THÉS NOIR Boîtes dôme 125 g

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.

UN GENTLEMAN À DEAUVILLE

Thé noir parfumé aux notes de chocolat, bergamote, huiles essentielles de clémentines et oranges sanguines et quelques pétales de bleuets.

NOUVEAUTÉ

POUCHKINE

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.

Boite dôme infusion Honeybush

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-vieillissement

LA BOITE MERVEILLE

Honeybush nougat, aux notes d'amande, de miel et de pistache. Cette boisson est idéale pour les enfants puisqu'elle ne contient pas de théine.

THÉS VERT Boîtes dôme 125 g

LUNDI LIGHT
Thé vert parfumé à la citronnelle, citron et gingembre.

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 !

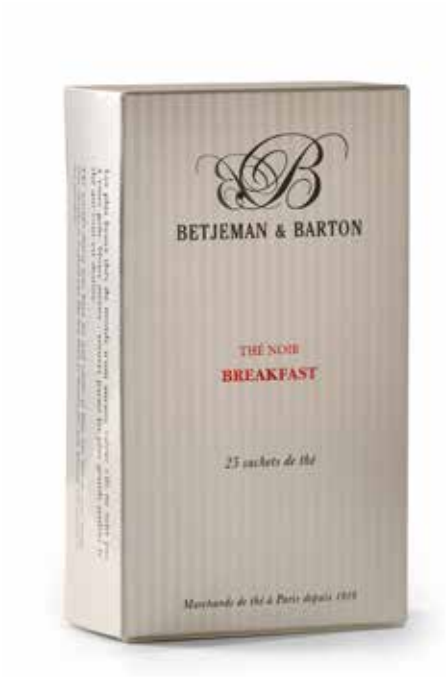
ROUGE GORGE
Thé vert de Noël au traditionnel pudding anglais (cannelle, pomme, amande, huile essentielle de gingembre).

NOUVEAUTÉ

PARLEZ-MOI D'AMOUR
Lorsque le jasmin entêtant, l'arôme de la framboise veloutée, celui de l'orange ensoleillée et l'huile essentielle d'Ylang-Ylang se retrouvent associés avec un thé vert de Chine, c'est plus qu'une nuit de Chine ou qu'une nuit d'amour.

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. A déguster avec du lait, au petit déjeuner.

EARL GREY
Thé noir parfumé à la bergamote. Un grand classique délicieusement anglais.

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 :

LES INVITÉS
Thé vert parfumé aux notes de jasmin, de rose et de litchi.

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 !

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

JASMIN
Le classique thé vert aux fleurs délicates de jasmin.

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.

CAMOMILLE
Véritable ode à la nuit, cette tisane est le fruit de la production de petits récoltants de fleurs de camomille.

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 :
Livrés avec tous nos produits (sauf : coffrets n°8, étui, tablettes et sachets)

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 exprès, 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 avertira 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 150€ 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. Chocoroncenay 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 exprès, 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, d'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 D441-5 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 Chocoroncenay, 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 préférions 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 défenseurs.
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 Chocoroncenay. Le fait pour un Client d'adresser à la Société Chocoroncenay un logo ou tout autre signe distinctif à des fins de personnalisation autorise valablement la société Chocoroncenay à les utiliser en conformité avec les instructions du Client. La Société Chocoroncenay 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 Cluizel • Damville • 27240 Mesnils-sur-Iton
damville@cluizel.com

CLUIZEL
CLUIZEL
CLUIZEL
crea

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 • damville@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, Le Marais
2, rue des Rosiers • 75004

Paris, Gare de Lyon
Galerie des Fresques
Place Louis-Armand • 75012

Neuilly-sur-Seine
10, rue Madeleine Michelis • 92200

www.cluizel.com

Chocoronceray SAS au Capital de 175 000 € • SIREN 529 149 270 000 17 RCS Evreux • Photos : MANUFACTURE CLUIZEL • Photos et textes non contractuels • Produits dans la limite des stocks disponibles • Impression : ComOniFab - Juillet 2022 • Les photos d'ambiance sont des suggestions de présentation.
Ce catalogue et ses prix sont à destination exclusive des entreprises • Prix valables à partir du 1er Septembre 2022 • Sans engagement sous réserve de l'évolution des cours des matières premières.

CLUIZEL

• PARIS •

LES SENS DU CHOCOLAT

CLUIZEL

• PARIS •

LES SENS DU CHOCOLAT

TARIF
CADEAUX D'ENTREPRISES 2022 - 2023

Tarif applicable à partir du 01/09/2022

	Référence	Désignation	Taille / Poids (PCS)	Prix unitaire HT en €	TVA	PVC TTC
COLLECTION PREMIUM BIO LES EXCLUSIFS page 18-19						
		COFFRET LES EXCLUSIFS N ° 9 NOIR ET LAIT	72 g	**15,17 €**	5,5%	**16,00 €**
		COFFRET LES EXCLUSIFS N ° 16 NOIR ET LAIT	128 g	**24,64 €**	5,5%	**26,00 €**
		COFFRET LES EXCLUSIFS N ° 32 NOIR ET LAIT	256 g	**45,50 €**	5,5%	**48,00 €**
		COFFRET LES EXCLUSIFS N ° 45 NOIR ET LAIT	360 g	**61,61 €**	5,5%	**65,00 €**
		COFFRET LES EXCLUSIFS N ° 60 NOIR ET LAIT	480 g	**80,57 €**	5,5%	**85,00 €**
GRÂCE D'HIVER page 23-25						
N	**13200**	**CALENDRIER DE L'AVENT**	273 g	**42,99 €**	5,5%	**45,35 €**
N	**13338**	**COFFRET TRUFFES N°15**	165 g	**23,08 €**	5,5%	**24,35 €**
N	**13335**	**COFFRET ASSORTIMENT N°18**	165 g	**22,61 €**	5,5%	**23,85 €**
N	**13337**	**COFFRET ASSORTIMENT N°33**	305 g	**38,63 €**	5,5%	**40,75 €**
N	**14210**	**CRACKER DE NOËL**	100 g	**12,23 €**	5,5%	**12,90 €**
COFFRETS MANUFACTURE NOIR ET LAIT page 28-29						
	13708	COFFRET MANUFACTURE NOIR & LAIT N°8	85 g	**12,80 €**	5,5%	**13,50 €**
		COFFRET MANUFACTURE NOIR & LAIT N°10	110 g	**13,70 €**	5,5%	**14,45 €**
	13715	COFFRET MANUFACTURE NOIR & LAIT N°15	165 g	**20,90 €**	5,5%	**22,05 €**
	13728	COFFRET MANUFACTURE NOIR & LAIT N°28	305 g	**35,07 €**	5,5%	**37,00 €**
	13748	COFFRET MANUFACTURE NOIR & LAIT N°48	525 g	**56,40 €**	5,5%	**59,50 €**
	13770	COFFRET MANUFACTURE NOIR & LAIT N°70	765 g	**78,06 €**	5,5%	**82,35 €**
COFFRETS MANUFACTURE GANACHES page 30						
	13618	COFFRET MANUFACTURE GANACHES NOIR N°8	85 g	**12,80 €**	5,5%	**13,50 €**
		COFFRET MANUFACTURE GANACHES NOIR N°15	165 g	**20,90 €**	5,5%	**22,05 €**
	13628	COFFRET MANUFACTURE GANACHES NOIR N°28	305 g	**35,07 €**	5,5%	**37,00 €**
		COFFRET MANUFACTURE GANACHES NOIR N°48	525 g	**56,40 €**	5,5%	**59,50 €**
		COFFRET MANUFACTURE GANACHES NOIR N°70	765 g	**78,06 €**	5,5%	**82,35 €**
COFFRETS MANUFACTURE NOIR page 31						
	13795	COFFRET MANUFACTURE NOIR N°15	165 g	**20,90 €**	5,5%	**22,05 €**
		COFFRET MANUFACTURE NOIR N°28	305 g	**35,07 €**	5,5%	**37,00 €**
		COFFRET MANUFACTURE NOIR N°48	525 g	**56,40 €**	5,5%	**59,50 €**
		COFFRET MANUFACTURE NOIR N°70	765 g	**78,06 €**	5,5%	**82,35 €**
COFFRETS MANUFACTURE MENDIANTS ET CROQUANTS page 31-33						
	13025	COFFRET MANUFACTURE MENDIANTS N°25	260 g	**35,07 €**	5,5%	**37,00 €**
		COFFRET CROQUANT N°15	185 g	**23,89 €**	5,5%	**25,20 €**
		COFFRET CROQUANT N°28	300 g	**34,98 €**	5,5%	**36,90 €**
COFFRETS MANUFACTURE UN CARRE, UN MESSAGE page 32 (minimum 50 unités)						
		COFFRET N° 14 NOIR ET LAIT AVEC PLAQUE MESSAGE NOIR 72 %	165 g	**20,62 €**	5,5%	**21,75 €**
		COFFRET N° 31 NOIR ET LAIT AVEC PLAQUE MESSAGE NOIR 72 %	360 g	**40,09 €**	5,5%	**42,30 €**
COFFRETS FANTAISIES page 34-35						
	14015	COFFRET CHAMPIGNONS CARAMEL	125 g	**18,48 €**	5,5%	**19,50 €**
	14060	COFFRET CAPPUCCINO	90 g	**16,87 €**	5,5%	**17,80 €**
	13012	COFFRET PAUSE CHOCOLAT A PARIS	180 g	**21,42 €**	5,5%	**22,60 €**
LINGOTS DRAGÉIFIÉS page 37						
	12705	LINGOT ÉCLATS DE CACAO	120 g	**13,22 €**	5,5%	**13,95 €**
	12700	LINGOT AMANDES AU CHAUDRON	120 g	**13,22 €**	5,5%	**13,95 €**
	12710	LINGOT FÈVES DE GANACHE	120 g	**13,22 €**	5,5%	**13,95 €**
	12715	LINGOT GRAINS D'ARÔME	120 g	**13,22 €**	5,5%	**13,95 €**
LES COFFRETS TIROIR page 38-39						
	14110	COFFRET TIROIR AMANDES AU CHAUDRON	250 g	**22,65 €**	5,5%	**23,90 €**
	14105	COFFRET TIROIR GRAINS D'AROME	250 g	**22,65 €**	5,5%	**23,90 €**
	14100	COFFRET TIROIR ECLATS DE CACAO	250 g	**22,65 €**	5,5%	**23,90 €**
	14115	COFFRET TIROIR FEVES LOS ANCONES	250 g	**22,65 €**	5,5%	**23,90 €**
	14120	COFFRET TIROIR 1/2 RONDELLES D'ORANGE CONFITES	250 g	**38,88 €**	20%	**46,65 €**
TABLETTES CHOCOLATS DE PLANTATION page 43-47						
	12136	TABLETTE PLANTATION MANGARO NOIR 71%	70 g	**5,83 €**	5,5%	**6,15 €**
	12141	TABLETTE PLANTATION MANGARO LAIT 50%	70 g	**5,63 €**	20%	**6,75 €**
	12111	TABLETTE PLANTATION LA LAGUNA NOIR 70%	70 g	**5,59 €**	5,5%	**5,90 €**
	12112	TABLETTE PLANTATION LA LAGUNA LAIT 47%	70 g	**5,67 €**	20%	**6,80 €**
	12161	TABLETTE PLANTATION RIACHUELO NOIR 70%	70 g	**5,59 €**	5,5%	**5,90 €**
	12162	TABLETTE PLANTATION RIACHUELO LAIT 51%	70 g	**5,71 €**	20%	**6,85 €**

MANUFACTURE CLUIZEL: CHOCOLATRIUM et MAGASIN
CHOCORONCENAY-7 Avenue Michel Cluizel-27240 Mesnils- Sur- Iton-
Téléphone: +33(0) 2 32 35 20 75- damvillle@cluizel.com
SAS au capital de 175.000 € -Siret 529 149 270 00017 RCS EVREUX

	Référence	Désignation	Taille / Poids (PCS)	Prix unitaire HT en €	TVA	PVC TTC
	12128	TABLETTE PLANTATION LOS ANCONÈS NOIR 73%	70 g	**6,07 €**	5,5%	**6,40 €**
	12146	TABLETTE PLANTATION MOKAYA NOIR 75%	70 g	**6,11 €**	5,5%	**6,45 €**
	12170	TABLETTE PLANTATION VILA GRACINDA NOIR 73%	70 g	**5,73 €**	5,5%	**6,05 €**
	12105	TABLETTE PLANTATION EL JARDIN NOIR 75%	70 g	**5,69 €**	5,5%	**6,00 €**
CARRES CHOCOLAT DE PLANTATION page 48-49						
	12620	COFFRET CARRÉS CHOCOLATS DE PLANTATION (28 carrés)	140 g	**19,00 €**	5,5%	**20,05 €**
	12612	ÉTUI CARRÉS CHOCOLATS DE PLANTATION (16 carrés)	80 g	**11,18 €**	5,5%	**11,80 €**
	12806	NUANCIER N°70 CHOCOLATS DE PLANTATION	240 g	**38,67 €**	5,5%	**40,80 €**
N	**12936**	**COFFRET INITIATION LES SENS DU CHOCOLAT**	**275 g**	**48,77 €**	**5,5%**	**51,45 €**
TABLETTES ACCORDS D'EXCEPTION page 51-53						
	12299	TABLETTE NOIR INFINI 99%	70 g	**5,97 €**	5,5%	**6,30 €**
	12285	TABLETTE ARCANGO GRAND NOIR 85%	70 g	**4,64 €**	5,5%	**4,90 €**
	12272	TABLETTE KAYAMBE NOIR 72%	70 g	**4,45 €**	5,5%	**4,70 €**
	12245	TABLETTE KAYAMBE GRAND LAIT 45%	70 g	**4,79 €**	*20%*	**5,75 €**
	12236	TABLETTE KAYAMBE GRAND IVOIRE 36%	70 g	**4,88 €**	*20%*	**5,85 €**
TABLETTES GOURMANDES page 55-61						
	12311	TABLETTE GRAND CRU GUAYAS NOIR 70% CAFÉ BIO	70 g	**5,69 €**	5,5%	**6,00 €**
	12300	TABLETTE GRAND CRU GUAYAS NOIR 70% AMANDES BIO	100 g	**7,06 €**	5,5%	**7,45 €**
	12320	TABLETTE GRAND CRU GUAYAS NOIR 70% GRUÉ DE CACAO BIO	100 g	**6,59 €**	5,5%	**6,95 €**
	12354	TABLETTE GRAND CRU GUAYAS NOIR 70% ECORCES D'ORANGE	100 g	**5,88 €**	5,5%	**6,20 €**
	12390	TABLETTE GRAND CRU SAN MARTIN LAIT 48% NOISETTES BIO	*100 g*	**7,29 €**	*20%*	**8,75 €**
	12371	TABLETTE LAIT 45% ECLATS CARAMEL BEURRE SALÉ	*100 g*	**6,00 €**	*20%*	**7,20 €**
	12359	TABLETTE NOIR 72% PRALINÉ INTENSE	100 g	**7,49 €**	5,5%	**7,90 €**
	12386	TABLETTE LAIT 45% PRALINÉ CROUSTILLANT	*100 g*	**7,54 €**	*20%*	**9,05 €**
	12335	TABLETTE NOIR 72% MENDIANT	100 g	**6,07 €**	5,5%	**6,40 €**
	12332	TABLETTE NOIR 72% FRAMBOISE & CRANBERRY	100 g	**6,02 €**	5,5%	**6,35 €**
N	**12195**	**TABLETTE NOIR 73% EXPLORAÇÃO - Édition limitée**	**100 g**	**8,86 €**	**5,5%**	**9,35 €**
PÂTES À TARTINER page 62						
	14542	PÂTE À TARTINER NOISETTES 42%	250 g	**9,76 €**	5,5%	**10,30 €**
	14578	PÂTE À TARTINER PRALINÉ 78%	250 g	**10,14 €**	5,5%	**10,70 €**
MA DOSE PLAISIR page 63						
	11036	MINI-BARRE PAUSE INSOLENTE	30 g	**2,70 €**	5,5%	**2,85 €**
	11026	MINI-BARRE COUP DE FOUET	30 g	**2,38 €**	20%	**2,85 €**
	11023	MINI-BARRE BOOST DE PLAISIR	30 g	**2,38 €**	20%	**2,85 €**
	11033	MINI-BARRE MON TRUC À MOI	30 g	**2,38 €**	20%	**2,85 €**
	11039	MINI-BARRE TENDRE MOMENT	30 g	**2,38 €**	20%	**2,85 €**
SACHETS page 64-66						
	15032	SACHETS GRAINS D'ARÔMES	130 g	**8,20 €**	5,5%	**8,65 €**
	15001	SACHETS AMANDES AU CHAUDRON	130 g	**8,72 €**	5,5%	**9,20 €**
	15049	SACHETS PERLES DE NOISETTES	130 g	**7,44 €**	5,5%	**7,85 €**
	15059	SACHETS POPPY'S CARAMEL	130 g	**5,78 €**	5,5%	**6,10 €**
	15055	SACHETS POPPY'S AMANDES	130 g	**5,78 €**	5,5%	**6,10 €**
	15040	SACHETS MENDIANTS	130 g	**12,09 €**	5,5%	**12,75 €**
	15023	SACHETS CHOCOLATS NOIR & LAIT	130 g	**10,57 €**	5,5%	**11,15 €**
	15007	SACHETS BÂTONNETS ORANGES CONFITES	130 g	**10,71 €**	5,5%	**11,30 €**
N	**15030**	**SACHETS FÈVES DE GANACHE**	**130 g**	**9,15 €**	**5,5%**	**9,65 €**
	15015	SACHETS CARRÉS PLANTATIONS	110 g	**8,20 €**	5,5%	**8,65 €**
	15071	SACHETS TRUFFES	130 g	**10,28 €**	5,5%	**10,85 €**
POCHES 250 g page 67						
		POCHE NOIR ET LAIT	250 g	**20,81 €**	5,5%	**21,95 €**
		POCHE GRIOTTES	250 g	**20,81 €**	5,5%	**21,95 €**
		POCHE MENDIANTS CHOCOLAT NOIR, LAIT ET IVOIRE	250 g	**20,81 €**	5,5%	**21,95 €**

MANUFACTURE CLUIZEL: CHOCOLATRIUM et MAGASIN
CHOCORONCENAY-7 Avenue Michel Cluizel-27240 Mesnils- Sur- Iton-
Téléphone: +33(0) 2 32 35 20 75- damvillle@cluizel.com
SAS au capital de 175.000 € -Siret 529 149 270 00017 RCS EVREUX

Référence		Désignation	Taille / Poids (PCS)	Prix unitaire HT en €	TVA	PVC TTC
		THE BETJMAN & BARTON				
COCAO page 74						
		COCAO PLANTATION LOS ANCONES	85 g	**19,00 €**	5,5%	**20,05 €**
		COCAO PLANTATION MANGARO	85 g	**19,00 €**	5,5%	**20,05 €**
		COCAO ORANGE- EPICES	85 g	**25,88 €**	5,5%	**27,30 €**
		COCAO PLANTATION VANILLE-CARAMEL	85 g	**20,90 €**	5,5%	**22,05 €**
COLLECTION NOEL 2022 page 75						
	210102	CALENDRIER DE L'AVENT ENVOLEE FANTASTIQUE		**31,28 €**	5,5%	**33,00 €**
	306500	BOITE DOME AVENT ENVOLEE FANTASTIQUE	125 g	**21,80 €**	5,5%	**23,00 €**
BOITES DOME page 76-77						
	305430	BOITE DOME BREAKFAST	125 g	**13,51 €**	5,5%	**14,25 €**
	306187	BOITE DOME ROOIBUSH JARDIN ROUGE	125 g	**19,91 €**	5,5%	**21,00 €**
	306020	BOITE DOME C'EST UNE BELLE HISTOIRE	125 g	**19,43 €**	5,5%	**20,50 €**
	306220	BOITE DOME UN GENTLEMAN A DEAUVILLE	125 g	**19,43 €**	5,5%	**20,50 €**
	306001	BOITE DOME POUCHKINE	125 g	**22,51 €**	5,5%	**23,75 €**
	306196	BOITE DOME LA BOITE MERVEILLE	125 g	**22,51 €**	5,5%	**23,75 €**
	306265	BOITE DOME LUNDI LIGHT	125 g	**19,43 €**	5,5%	**20,50 €**
	306124	BOITE DOME MALESHERBES VERT	125 g	**19,43 €**	5,5%	**20,50 €**
	306719	BOITE DOME ROUGE GORGE	125 g	**22,51 €**	5,5%	**23,75 €**
	306155	BOITE DOME PARLEZ MOI D'AMOUR	125 g	**19,43 €**	5,5%	**20,50 €**
BOITES SACHETS DE THE page 78						
	530430	BOITE 25 SACHETS BREAKFAST	125 g	**11,09 €**	5,5%	**11,70 €**
	530050	BOITE 25 SACHETS EARL GREY	125 g	**11,09 €**	5,5%	**11,70 €**
	530161	BOITE 25 SACHETS POUCHKINE	125 g	**11,37 €**	5,5%	**12,00 €**
	530176	BOITE 25 SACHETS QUATRE FRUITS ROUGES	125 g	**11,18 €**	5,5%	**11,80 €**
	530267	BOITE 25 SACHETS LES INVITES	125 g	**11,47 €**	5,5%	**12,10 €**
	530124	BOITE 25 SACHETS MALESHERBES VERT	125 g	**11,09 €**	5,5%	**11,70 €**
	530330	BOITE 25 SACHETS THE VERT MENTHE	125 g	**10,90 €**	5,5%	**11,50 €**
	530090	BOITE 25 SACHETS JASMIN	125 g	**10,90 €**	5,5%	**11,50 €**
BOITES SACHETS DE TISANE page 79						
	602017	TISANE DU BERGER	125 g	**12,61 €**	5,5%	**13,30 €**
	602010	BOUQUET DE MANON	125 g	**12,32 €**	5,5%	**13,00 €**
	602011	CAMOMILLE	125 g	**11,85 €**	5,5%	**12,50 €**

N : Nouveauté

Franco de port à partir de 150 € HT.
Nos prix sont révisables en fonction des fluctuations économiques pouvant intervenir postérieurement à l'établissement du présent tarif.
Toutes nos marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire. Veuillez vérifier notre envoi dès son arrivée.
Quant à la qualité de nos articles, aucune réclamation ne sera admise et aucune marchandise ne sera remplacée après un mois date d'expédition.

MANUFACTURE CLUIZEL: CHOCOLATRIUM et MAGASIN
CHOCORONCENAY-7 Avenue Michel Cluizel-27240 Mesnils- Sur- Iton-
Téléphone: +33(0) 2 32 35 20 75- damvillle@cluizel.com
SAS au capital de 175.000 € -Siret 529 149 270 00017 RCS EVREUX