



Julien Dechenaud

CHOCOLATIER

CATALOGUE B2B

“LE CHOCOLAT DÉVELOPPE SES SAVEURS
AU GRÉ DE RENCONTRES ET D’HISTOIRES SINGULIÈRES.”

Julien Dechenaud



SOMMAIRE

LE CHEF	P.4
BEAN TO BAR	P.5
OURSONS	P.6
PETITS-BEURRES	P.7
BOITES DE CHOCOLATS	P.8
TABLETTES	P.15
BOITES MÉTALLIQUES	P.22
SACHETS	P.23
CAKES	P.26
COOKIES	P.27
TARTES	P.28
PÂTES À TARTINER	P.29
NOUGATS	P.30
BARRES FOURRÉES	P.31
PÂTES DE FRUITS	P.32
COFFRETS CADEAUX	P.34
STUDIO DE CRÉATION	P.37
CGV	P.38
CONTACTS	P.39



LES ORIGINES DU GOÛT

Si certains sont d'un pays, d'une région ou d'un village, d'autres sont résolument de leur enfance. Julien Dechenaud appartient à cette seconde famille. La sienne est un kaléidoscope vivant : la campagne lyonnaise, une petite école de village, les ronces sauvages, les épices de chez Bahadourian, l'odeur des croissants sortant du four... Et surtout, ces goûts capables, en une bouchée, de faire renaître un souvenir.

Julien est aussi ce gosse qui court dans les allées animées des Halles de Lyon, entre les grandes tablées familiales et l'univers sucré de son père pâtissier-chocolatier. Tarte aux pralines roses, Figaron, galette ou flan aux œufs de sa grand-mère : ces recettes traditionnelles nourrissent encore aujourd'hui ses créations. Elles sont les racines d'une gourmandise généreuse, sincère, traversée par les influences françaises et italiennes de son histoire familiale.

Formé à Lyon, Julien rejoint ensuite Paris et se perfectionne auprès de Jean-Paul Hévin, Patrick Roger, puis à la Manufacture Alain Ducasse. Il y développe une maîtrise technique exigeante, fondée sur la précision, la pureté des saveurs et le respect du cacao.

Aujourd'hui, chaque création de la Maison Dechenaud poursuit la même ambition : provoquer une émotion immédiate et faire naître de nouveaux souvenirs. La plus belle réussite de Julien reste ainsi le sourire d'un enfant entraînant ses parents à pousser la porte de sa chocolaterie, lorsque l'enfance d'hier rencontre celle de demain.





LE CHOIX DU BEAN TO BAR *

*DE LA FÈVE À LA TABLETTE
MAÎTRISER CHAQUE ÉTAPE, RÉVÉLER CHAQUE ORIGINE

Chez Julien Dechenaud, chaque tablette est élaborée selon une démarche « bean-to-bar », de la sélection des fèves de cacao jusqu'à la fabrication du chocolat.

En travaillant directement avec les producteurs, Julien dechenaud sélectionne ses fèves avec exigence et privilégie des pratiques respectueuses des hommes et de l'environnement, notamment dans la lutte contre le travail des enfants.

Cette maîtrise de l'ensemble du processus lui permet d'adapter son travail à chaque origine afin d'exprimer pleinement les saveurs de son terroir et de révéler des chocolats purs, intenses et singuliers.

Cette démarche traduit sa volonté de proposer un chocolat d'exception, produit de manière plus juste et responsable.



OURSONS GUIMAUVE

6 VERSIONS DISPONIBLES

De tendres et dodus oursons en chocolat, au cœur moelleux de guimauve vanille ou chocolat. Disponibles en trois versions : chocolat blanc, au lait ou noir.

DDM : 3 mois

3 pcs : +/- 135G / 14,22€ HT / 15€ TTC

6 pcs : +/- 270G / 27,49€ HT / 29€ TTC

PETITS BEURRES

3 VERSIONS DISPONIBLES

Le goûter dans sa version la plus gourmande !
Trois biscuits au caractère bien affirmé, généreusement enrobés de notre chocolat bean-to-bar : un sablé breton au cacao sous une coque de chocolat blanc vanillé, un sablé breton nature enrobé de la douceur du chocolat au lait, et un spéculoos croustillant associé par l'intensité du chocolat noir.

DDM : 3 mois

21 pcs : +/- 460G / 30,33€ HT / 32€ TTC





BOITES DÉCOUVERTES

5 TAILLES DISPONIBLES

Nos assortiments « découvertes » se déclinent en plusieurs boites contenant de 120g à 760g de chocolat.

En proposant une sélection de ganaches grands crus et parfumées, ainsi que de pralinés et fruits confits, ces boites mettent en lumière la pluralité des savoirs faire de la chocolaterie Julien Dechenaud.

DDM : 3 semaines

15 pcs : +/- 120G / 18,01€ HT / 19€ TTC

25 pcs : +/- 240G / 29,38€ HT / 31€ TTC

44 pcs : +/- 375G / 44,55€ HT / 47€ TTC

67 pcs : +/- 570G / 67,30€ HT / 71€ TTC

88 pcs : +/- 760G / 82,46€ HT / 87€ TTC

BOITES PRALINÉS

5 TAILLES DISPONIBLES

Les assortiments de pralinés se déclinent en plusieurs tailles d'écrins contenant de 4 à 92 chocolats. C'est dans le respect des traditions et la recherche d'authenticité que le Chef Julien Dechenaud confectionne de multiples déclinaisons de pralinés aux fruits à coques.

DDM : 6 semaines

16 pcs : +/- 150G / 21,80€ HT / 23€ TTC

25 pcs : +/- 275G / 34,12€ HT / 36€ TTC

44 pcs : +/- 400G / 52,13€ HT / 55€ TTC

68 pcs : +/- 670G / 77,73€ HT / 82€ TTC

92 pcs : +/- 870G / 91,94€ HT / 97€ TTC



BOITES GANACHES PARFUMÉES

3 TAILLES DISPONIBLES

Nos coffrets de ganaches parfumées subliment l'audace et la singularité du Chef Julien Dechenaud.

En proposant une sélection de chocolats qui surprennent et étonnent : Citron-Sarriette, Vanille, huile d'olive, Yuzu, Fève de Tonka, Framboise, Myrtilles, Fruit de la passion, Mousse caramel, Vanille de Madagascar, Citron vert, Menthe, Jasmin, Poivre de Timut, Miel, Café du Costa Rica et Amande de Provence, Brésil 50%.

Ces sélections parfumées vous emmènent dans un voyage aux notes tranchées et complexes.

DDM : 3 semaines

12 pcs : +/- 85G / 12,29€ HT / 13€ TTC

21 pcs : +/- 150G / 20,79€ HT / 22€ TTC

33 pcs : +/- 235G / 33,08€ HT / 35€ TTC





BOITES GANACHES ORIGINES

2 TAILLES DISPONIBLES

Ces assortiments de ganaches de chocolat noir à 72%, provenant de 5 grands crus, offrent une expérience gustative exceptionnelle, vous permettant de découvrir les arômes distinctifs de Madagascar, du Ghana, de Haïti, du Venezuela et du Pérou.

Chaque chocolat vous transporte dans un voyage sensoriel unique à travers les saveurs distinctes de diverses régions du monde, idéale pour les amateurs de chocolat cherchant à explorer la diversité des arômes que le cacao peut offrir selon son terroir d'origine.

DDM : 3 semaines

18 pcs : +/- 125G / 21,80€ HT / 23€ TTC

30 pcs : +/- 220G / 26,54€ HT / 28€ TTC



PAVÉS DE PROVENCE

COLLECTION SIGNATURE

Un voyage en Provence avec ce coffret de 9 bonbons de chocolat : praliné amande à la lavande et confit d'abricot vanillé, praliné amande au romarin et confit de framboise, praliné thym citronné et confit citron relevé de gingembre.

Une escapade gourmande et raffinée qui célèbre les saveurs provençales.

DDM : 3 semaines

9 pcs : +/- 130G / 15,17€ HT / 16€ TTC

PAVÉS VINCENNOIS

COLLECTION SIGNATURE

Clin d'œil à Vincennes, où la première chocolaterie Julien Dechenaud à vu le jour, ce coffret réunit neuf généreux bonbons de chocolat : praliné noisette du Lot-et-Garonne et noisette entière torréfiée, praliné amande de Provence et amande torréfiée, ainsi qu'un praliné amande associé à une ganache pure origine Pérou 72 %. Trois créations qui jouent avec gourmandise entre croquant, fondant et intensité du chocolat.

DDM : 3 semaines

9 pcs : +/- 160G / 19,91€ HT / 21€ TTC



NOS PETITES BOITES

3 VERSIONS DISPONIBLES

3 différentes versions de nos offrets « petites attentions », garnis de 4 chocolats avec une sélection de :
ganaches parfumées, ganaches origines ou de pralinés.

DDM : 3 semaines pour les ganaches et 6 semaines pour les pralinés

4 pcs : +/- 30G / 7,58€ HT / 8€ TTC



TABLETTES BEAN-TO-BAR*

*DE LA FÈVE À LA TABLETTE _____

AVEC UNE COLLECTION UNIQUE DE **54 TABLETTES**,
LA CHOCOLATERIE JULIEN DECHENAUD PROPOSE LA
PLUS VASTE GAMME BEAN-TO-BAR* D'ÎLE-DE-FRANCE.

LES NOTES À RETROUVER DANS NOS TABLETTES _____



CACAO



FRUITS SECS



VANILLE



CARAMEL



AMERTUME



CACAO GRILLÉ



FRUITS ROUGES



NOTES ÉPICES



NOTES FLORALES



FRUITS EXOTIQUES



CACAO FUMÉ



AGRUMES



FRUITS JAUNES



NOTES ACIDULÉES



NOS TABLETTES ORIGINES CHOCOLAT NOIR

100% BEAN TO BAR

23 RÉFÉRENCES ET UNE EXCEPTIONNELLE VARIATION DE NOTES

DDM : 12 mois / 80g : 8,06€ HT / 8,50€ TTC

BRÉSIL 75%	   	BRÉSIL 100%	   
BRÉSIL 75% NON CONCHÉ	   	THAÏLANDE 85%	   
HAÏTI 75%	   	CÔTE D'IVOIRE 85%	   
INDE 75%	   	SAO TOMÉ 75%	   
VENEZUELA 75%	   	MADAGASCAR 75%	   
NICARAGUA 75%	   	PÉROU 75%	   
ÉQUATEUR 75%	   	CAMEROÛN 75%	   
MEXIQUE 75%	   	INDONÉSIE 75%	   
GUATEMALA 70%	   	BLEND 85%	   
BOLIVIE 70%	   	VIETNAM 75%	   
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 75%	   	GHANA 75%	   
PHILIPPINES 75%	   		



NOS TABLETTES ORIGINES CHOCOLAT LAIT

100% BEAN TO BAR

11 RÉFÉRENCES ET UNE EXCEPTIONNELLE VARIATION DE NOTES

DDM : 12 mois / 80g : 8,06€ HT / 8,50€ TTC

PÉROU 40%	   
VANUATU 45%	  
GUATEMALA 45%	  
BRÉSIL 45%	  
CAMEROUN 45%	 
PÉROU 60%	   
SAO TOMÉ 45%	  
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 45%	 
PHILIPPINES 45%	 
BOLIVIE 45%	 
MADAGASCAR 50%	  



NOS TABLETTES VEGAN

100% BEAN TO BAR



BLANC VEGAN 38% ET MADAGASCAR 48% ET, BIEN ENTENDU, TOUTES NOS TABLETTES NOIRES.

DDM : 12 mois / 80g : 8,06€ HT / 8,50€ TTC

BLANC VEGAN 38%

Notre tablette de chocolat blanc vegan est une création artisanale surprenante où l'onctuosité rencontre le plaisir 100% végétal. Fabriquée à partir de tourteau d'amande et de coco, notre tablette offre une alternative délicieusement saine et sans compromis sur le goût.

LAIT VEGAN 48%



Fabriquée à partir de tourteau d'amande et de noisette, notre tablette lait est une alternative délicieuse, saine et gourmande. Une création artisanale où l'onctuosité rencontre le plaisir 100% végétal.



TABLETTES MENDIANTS

100% BEAN TO BAR

8 RÉFÉRENCES EXCEPTIONNELLES

DDM : 2 mois / 100g : 10,43€ HT /11€ TTC

MENDIANT FRUITS 70% OU 48%

Abricots moelleux, figues séchées, raisins séchés de Corinthe, pistaches caramélisées de Sicile, noisettes caramélisées du Lot-et-Garonne et amandes de Provence.

MENDIANT AMANDE 70% OU 48%

Amandes caramélisées de Provence.

MENDIANT NOISETTE 70% OU 48%

Noisettes caramélisées du Lot-et-Garonne.

MENDIANT PISTACHE 70% OU 48%

Noisettes caramélisées du Lot-et-Garonne.



TABLETTES FOURRÉES

100% BEAN TO BAR _____

8 RÉFÉRENCES EXCEPTIONNELLES

DDM : 6 semaines / 100g : 10€ HT /12€ TTC

PRALINÉ FEUILLETÉ 70% OU 48%

PRALINÉ PISTACHE 70% OU 45%

PRALINÉ AMANDE NOUGATINE & GRUÉ 70% OU 45%

GANACHE VANILLE & PRALINÉ NOISETTE 70% OU 45%



COFFRET MINI-TABLETTES

5 CHOCOLATS DIFFÉRENTS

Les tablettes bean-to-bar emblématiques de la chocolaterie réunies en format miniature. Une sélection imaginée par le chef pour découvrir toute la richesse et la diversité de ses chocolats

DDM : 12 mois

25 pcs : +/- 135G / 9,48€ HT / 10€ TTC



NOS BOITES MÉTALLIQUES

8 VERSIONS DISPONIBLES

Toute notre gamme une élégante boîte métallique garnie de 250gr ou 300gr.

FRUITS CONFITS

Orangettes / Citronettes / Gingembrettes

+/- 300G

31,28€ HT / 33€ TTC

BILLES CÉRÉALES Lait ou noir

+/- 250G

27,49€ HT / 29€ TTC

PRALINES ROSES

+/- 300 g

23,70€ HT / 25€ TTC

DRAGÉES Amande / Noisette

+/- 300G

31,28€ HT / 33€ TTC



NOS SACHETS

18 VERSIONS ET 2 TAILLES DISPONIBLES

CITRONETTES

Fines écorces de citron d'Amalfi IGP enrobées de chocolat noir 70%. DDM : 6 semaines

Sachet de 150G : 16,11€ HT / 17€ TTC

Sachet de 250G : 28,44€ HT / 30€ TTC

ORANGETTES

Fines écorces d'orange de Calabre, enrobées de chocolat noir 70%. DDM : 6 semaines

Sachet de 150G : 16,11€ HT / 17€ TTC

Sachet de 250G : 28,44€ HT / 30€ TTC

GINGEMBRETTE

Fines lamelles de gingembre confit, enrobées d'un chocolat Cameroun 70 %. DDM : 6 semaines

Sachet de 150G : 16,11€ HT / 17€ TTC

Sachet de 250G : 28,44€ HT / 30€ TTC

DRAGÉES CÉRÉALES Noir ou Lait

Délicieuses billes de céréales soufflées croustillantes et gourmandes, enrobées de chocolat noir 70% ou Lait Vegan

DDM : 6 semaines

Sachet de 150G : 13,27€ HT / 14€ TTC

Sachet de 210G : 21,80€ HT / 23€ TTC



ASSORTIMENTS DE PRALINÉS

Noir, Lait ou mixte

DDM : 6 semaines

Sachet de 240G : 27,49€ HT / 29€ TTC

Sachet de 370G : 42,65€ HT / 45€ TTC



CRAQUANTS AMANDES

Noir ou Lait

Biscuit craquant aux amandes enrobés finement de chocolat noir ou Lait.

DDM : 3 mois

Sachet de 170G : 14,22€ HT / 15€ TTC



ROCHERS SUISSES Lait ou Noir

Délicieux rochers composés d'un mélange de pétales de maïs, de noisettes et de pistaches concassées, de crêpes dentelles, de raisins de Corinthe, avec une touche de fleur de sel, le tout délicatement enrobé d'un chocolat noir ou au lait vegan 48 %.

DDM : 6 semaines

Sachet de 120G : 9,48€ HT / 10€ TTC

Sachet de 170G : 14,22€ HT / 15€ TTC



MENDIANTS CHOCOLAT Lait ou Noir

Assortiment de mendiants au chocolat au lait Vegan Madagascar, noisettes du Lot-et-Garonne, pistaches de Sicile, abricots moelleux et raisins de Corinthe.

DDM : 2 mois

Sachet de 170G : 11,37€ HT / 12€ TTC

DRAGÉES NOISETTES

Noisettes du Lot-et-Garonne rigoureusement sélectionnées, enrobées d'un mélange de chocolat praliné à base de noisettes et d'une fine couche de cacao en poudre.

DDM : 3 mois

Sachet de 150G : 13,27€ HT / 14€ TTC

Sachet de 250G : 21,80€ HT / 23€ TTC

DRAGÉES AMANDES

Amandes de Provence rigoureusement sélectionnées, enrobées d'un mélange de chocolat praliné à base d'amandes et d'une fine couche de cacao en poudre.

DDM : 3 mois

Sachet de 150G : 13,27€ HT / 14€ TTC

Sachet de 250G : 21,80€ HT / 23€ TTC

PRALINES ROSES

Jolies amandes légèrement torréfiées et enrobées de sucre rouge.

DDM : 3 mois

Sachet de 150G : 8,53€ HT / 9€ TTC

Sachet de 250G : 14,22€ HT / 15€ TTC



NOS CAKES

4 SORTES DISPONIBLES : Vanille, Marbré, Chocolat et Citron.

Chaque cake est une combinaison d'une finesse de saveurs et d'une texture gourmande.

Réalisés à la main, ces cakes sont travaillés avec passion et précision. Un dessert ou un goûter parfait !

+/- 540g / DDM : 5 jours

21,80€ HT / 23€ TTC



NOS COOKIES

4 COOKIES SIGNATURE

Cookies **noisettes**, **pistaches**, **amandes** de Provence et **noix**, garnis d'un délicieux caramel salé.

Ces généreux cookies ont déjà beaucoup fait parler d'eux ! Trouvant leur place à plusieurs reprises dans les classements des "meilleurs cookies de Paris".

DDM : 3 à 4 jours

Indiv : 5,21€ HT / 5,50€ TTC

4 pers : 20,85€ HT / 22€ TTC

6 pers : 31,28€ HT / 33€ TTC

8 pers : 41,71€ HT / 44€ TTC

10 pers : 52,13€ HT / 55€ TTC

De la portion individuelle à la pâtisserie pour 10 personnes*. Afin de pouvoir vous régaler seul ou en équipe, ces pâtisseries aussi belles que délicieuses, sont disponibles en 5 formats différents.

Notre équipe est également à votre écoute pour vos commandes spéciales.

*Disponibles sur commande et en retrait dans nos boutiques.



TARTE DU WEEK-END

COLLECTION SIGNATURE

La pâte croustillante et sablée de cette tarte offre un contraste parfait avec le crémeux du chocolat onctueux et le praliné délicatement croquant, créant une véritable expérience gustative.

DDM : 2 jours

Indiv : 5,21€ HT / 5,50€ TTC

4 pers : 20,85€ HT / 22€ TTC

6 pers : 31,28€ HT / 33€ TTC

8 pers : 41,71€ HT / 44€ TTC

10 pers : 52,13€ HT / 55€ TTC

Afin de pouvoir vous régaler seul ou en équipe, ces pâtisseries aussi belles que délicieuses, sont disponibles en 5 formats différents.

Notre équipe est également à votre écoute pour vos commandes spéciales.

*Disponibles sur commande et en retrait dans nos boutiques.



NOS PÂTES À TARTINER

4 VERSIONS ET 2 TAILLES DISPONIBLES

PÂTE À TARTINER TRADITIONNELLE

DDM : 3 semaines après ouverture

Pot 250G : 13,27€ HT / 14€ TTC

Pot 430G : 21,80€ HT / 23€ TTC

PÂTE À TARTINER LISSE noisette

DDM : 3 semaines après ouverture

Pot de 250G : 13,27€ HT / 14€ TTC

PÂTE À TARTINER 100% pistache

DDM : 3 semaines après ouverture

Pot 250G : 15,83€ HT / 19€ TTC

PÂTE À TARTINER 100% cacahuète

DDM : 3 semaines après ouverture

Pot 250G : 9,38€ HT / 9,90€ TTC



NOS NOUGATS

3 VERSIONS DISPONIBLES

Nous sélectionnons les meilleures amandes, miel et œufs pour créer un nougat fondant et délicatement parfumé.
Sans arômes artificiels ni conservateurs, chaque bouchée est un véritable retour aux saveurs d'antan.

NOUGATS BLANC ou CHOCOLAT

DDM : 6 mois

+/- 100G / 6,16€ HT / 6,50€ TTC

NOUGAT CROQUANT

DDM : 6 mois

+/- 100G / 6,16€ HT / 6,50€ TTC



NOS BARRES PRALINÉS

3 VERSIONS DISPONIBLES

Délicieuse barre au praliné enrobé de chocolat noir 70% ou au lait 48%.

Nos barres se déclinent en trois versions : Praliné cacahuète enrobée de chocolat au lait, Praliné noisette associé au chocolat noir, Praliné Pécan & café enrobé de chocolat noir.

DDM : 6 semaines
+/- 75G / 8,06€ HT / 8,50€ TTC





PÂTES DE FRUITS

COLLECTION SIGNATURE

Nos pâtes de fruits sont de réelles gourmandises fruitées élaborées artisanalement à partir de produits soigneusement sélectionnés.

Elles révèlent une texture fondante, ainsi que des saveurs franches et intenses, dans un équilibre délicat entre la douceur du sucre et la fraîcheur naturelle du fruit.

DDM : 3 mois

Taille 1 : 10 € HT / 12 € TTC

Taille 2 : 16,67 € HT / 20 € TTC

NOS ORANGES CONFITES

6 BOUCHÉES À PARTAGER

Succombez à l'élégance et à la gourmandise de nos rondelles d'orange de Calabre confites, enrobées de chocolat. Douceurs raffinées qui réveillent les papilles, confectionnées avec soin, elles associent la fraîcheur acidulée de l'orange à la douceur intense d'un chocolat Cameroun 70%.

+/- 90g / DDM : 3 mois

13,27€ HT / 14€ TTC





COFFRETS CADEAUX

COFFRET TAILLE 1

- ° 1 Sachet T.1 de dragées : amandes ou noisettes
- ° 1 Sachet T.1 praliné : lait ou noir ou mixte
- ° 1 Cookie : pistache ou noisette ou amande-chocolat
- ° 1 Pâte à tartiner : 100% noisette ou traditionnelle amande-noisette

52€ HT / 55€ TTC



COFFRETS CADEAUX

COFFRET TAILLE 2

- ° 1 Coffret Découverte T.2
- ° 1 Sachet T.1 de fruits confits : citronnettes ou orangettes ou gingembrettes.
- ° 1 Tablette mendiant : pistache-lait ou pistache-noir ou noisette-lait ou noisette-noir ou amande-lait ou amande-noir ou fruits-lait ou fruits-noir.
- ° 1 Pâte à tartiner : 100% noisette ou traditionnelle amande-noisette
- ° 1 Tablette sèche parmi toutes nos tablettes chocolat noir, lait ou blanc

71,09€ HT / 75€ TTC

COFFRETS CADEAUX

COFFRET TAILLE 3

- ° 1 Boite Découverte T.2
- ° 1 Boite métal de fruits confits : citronnettes ou orangettes ou gingembrettes.
- ° 1 Sachet de mendiants : lait ou noir
- ° 1 Sachet praliné : lait ou noir ou mixte
- ° 1 Boite métal dragées : amandes ou noisettes

118,48€ HT / 125€ TTC





STUDIO DE CRÉATION

QUAND LE CHOCOLAT RENCONTRE L'ART

Julien Dechenaud a choisi de faire dialoguer son savoir-faire avec l'univers de l'artiste Olivia Paroldi. Ensemble, ils imaginent des créations où le chocolat, l'image et la matière racontent une même histoire.

Cette collaboration permet aussi aux entreprises de donner vie à des projets vraiment uniques : chocolats et écrins personnalisés, illustrations, installations ou décors. Une approche créative et sur mesure pour faire de chaque attention une expérience qui ne ressemble à aucune autre.

CONFIEZ-NOUS VOS ENVIES,
NOUS LEUR DONNERONS ENSEMBLE UNE FORME UNIQUE.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- Date de dernière mise à jour: 30 septembre 2019.

La société SASU DECHENAUD, SASU Limitée au capital de 31 000 euros, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Meaux sous le numéro 831 499 751, dont le siège social est situé 1, rue des épinettes Batiment 25 - 77200 Torcy, identifiée sous le numéro de TVA intracommunautaire FR26831499751 (ci-après « DECHENAUD »), exploite un site internet accessible à l'adresse <https://www.juliendechenaud.com/> (ci-après le « Site »).

Les présentes Conditions Générales de Vente (ci-après les « CGV ») régissent les relations commerciales entre DECHENAUD et toute personne physique ou morale passant commande sur le Site (ci-après « le Client »), étant précisé que les dispositions protectrices du Code de la Consommation reprises dans le cadre des CGV ne s'appliquent pas aux commandes passées par des personnes morales ou physiques effectuant une commande sur le Site dans le cadre de leur activité professionnelle, quelle qu'elle soit (artisanale, commerciale, libérale, industrielle).

ARTICLE 1. Objet des CGV et version en vigueur

1.1. Les présentes CGV ont pour objet de définir les conditions dans lesquelles les Clients peuvent accéder au Site, l'utiliser et passer commande auprès de DECHENAUD, y incluant l'ensemble des droits et obligations qui en découlent.

Elles s'appliquent à toute commande effectuée par les Clients par l'intermédiaire du Site, et à ce mode de commande exclusivement. Le cas échéant, les CGV prévaudront sur tout autre document contradictoire non expressément accepté d'un commun accord par le Client et DECHENAUD comme venant déroger aux CGV.

1.2. Tous les Clients qui accèdent au Site s'engagent à respecter, sans restriction ni réserve, les CGV, qui sont accessibles à tout moment sur le Site, et également portées à sa connaissance avant la confirmation de sa commande.

1.3. DECHENAUD pourra modifier les présentes CGV, afin notamment de prendre en compte toute évolution légale, jurisprudentielle, éditoriale et/ou technique. Les modifications des CGV seront opposables dès leur mise en ligne sur le Site. D'une commande à l'autre, DECHENAUD invite le Client à relire attentivement les CGV figurant sur le Site les dates de mise à jour étant indiquées.

En cas de modification, les CGV applicables sont celles en vigueur à la date de la commande passée par le Client.

ARTICLE 2. Produits

2.1. Les produits proposés à la vente par DECHENAUD sont ceux disponibles en ligne à la date de la commande par le Client, dans la limite des stocks disponibles.

Le Client sera informé de l'indisponibilité d'un produit au moment de passer commande.

Dans l'hypothèse où le produit commandé par le Client ne serait toutefois plus disponible après la passation de sa commande, DECHENAUD prendra contact avec ce dernier dans les plus brefs délais afin de permettre au Client de procéder soit à une annulation de la commande et au remboursement du produit concerné, soit, si un retour en stock du produit est envisageable, à un report de la date de livraison après réapprovisionnement dudit produit, soit à une substitution du produit indisponible d'une valeur équivalente. En cas d'annulation et demande de remboursement, ce dernier est effectué dans les 10 (dix) jours suivant la date de passation de la commande afférente, sur la carte bancaire ayant servi lors du passage de la commande.

2.2. Chaque produit vendu sur le Site fait l'objet d'une présentation résumant ses caractéristiques principales ainsi que d'une présentation détaillée (incluant notamment la composition de chaque produit) accessible en cliquant sur le produit concerné et en faisant dérouler la page de haut en bas.

2.3. Les prix des produits sont indiqués en euros, toutes taxes comprises, ils tiennent compte d'éventuelles réductions ainsi que du taux de TVA en vigueur au jour de la commande.

Le coût de la livraison des produits n'est pas compris dans le prix des produits, et est facturé en sus au Client. Son montant lui est précisé préalablement à la validation définitive de la commande.

Les prix applicables sont ceux affichés en ligne sur le Site au moment de la validation de la commande par le Client.

ARTICLE 3. Commandes

3.1. Le Client peut naviguer sur le Site et prendre connaissance des différents produits mis en vente sans obligation d'achat et sans obligation d'inscription, sauf si certaines offres promotionnelles ou réductions sont réservées aux titulaires d'un compte sur le Site et qu'il est nécessaire de se connecter au moyen de ses identifiants et mot de passe pour les visualiser.

3.2. Toute personne souhaitant passer commande sur le Site doit être âgé d'au moins 18 ans au jour de la passation de commande. Pour réaliser une commande sur le Site, le Client doit obligatoirement créer un compte sur le Site. Il devra donc, au moment de passer commande, soit s'identifier avec ses identifiants et mot de passe, soit remplir le formulaire de création de compte.

Pour créer son compte, le Client doit renseigner les informations suivantes : civilité, nom, prénom, date de naissance, coordonnées postales complètes, numéro de téléphone, adresse électronique valide et un mot de passe.

3.3. La commande du Client s'opère en deux temps : le Client choisit et sélectionne le ou les produit(s) qu'il souhaite acheter, en cliquant sur « Ajouter au panier », et en consultant au préalable la fiche produit des produits concernés et vérifiant que ces derniers lui conviennent. Une fois sa sélection effectuée, il peut poursuivre sa sélection en cliquant sur « Continuer mes achats », visualiser un récapitulatif complet de sa commande en cliquant sur « Mon panier », ou finaliser sa commande en cliquant sur « Commander ».

S'il choisit de finaliser sa commande, le Client doit ensuite décider du mode de livraison, du moyen de paiement ainsi que des adresses de facturation et de livraison. Un récapitulatif de la commande lui est présenté (produits commandés, quantité et prix des produits, prix de la livraison, mode de livraison, date de livraison souhaitée, etc.) avant que le Client la confirme définitivement en acceptant les présentes CGV et en cliquant sur « passer la commande ».

Le coût total, incluant la TVA et la livraison, sera clairement indiqué au Client en euros avant la validation de la commande.

Jusqu'à la validation de sa commande, le Client dispose d'un mécanisme lui permettant de la modifier ou de l'annuler, en tout ou partie au moyen des fonctions « modifier votre panier » ou « modifier ». La validation par le Client via le paiement de la commande signifie que la commande est ferme et définitive, sauf dispositions contraires ci-après. La commande ne pourra plus être modifiée (quantité, produits, date et heure de livraison souhaitée, etc.) après la validation effectuée par le Client.

Le Client ne peut pas passer commande pour une adresse de livraison qui n'est pas desservie par DECHENAUD. Les territoires couverts par le Site sont recensés sur notre page « livraisons & retraits ».

3.4. Le paiement de la commande du Client peut être effectué par carte bancaire (Visa, Mastercard), via l'interface sécurisé mise à disposition par la banque LCL. Lorsque le paiement est effectué par carte bancaire, le Client doit valider la commande en renseignant un code de sécurité qui lui est envoyé par sms sur le numéro indiqué au moment de la création de son compte.

En cas de paiement en carte bancaire, le Client devra renseigner les informations suivantes : nom du titulaire de la carte, numéro de la carte, date d'expiration de celle-ci, numéro cryptogramme à 3 (trois) chiffres.

Les paiements par autres moyens de paiement que ceux listés ci-dessus ne sont pas acceptés.

Les commandes sont prises en considération par DECHENAUD sous réserve de leur paiement : en cas de paiement par carte bancaire, le paiement sera pris en considération au moment de la confirmation émises par l'établissement bancaire du titulaire de la carte bancaire ayant servi au paiement.

3.5. Une fois la commande validée et le paiement est effectué, le Client reçoit une confirmation de commande par mail. Cet email récapitule les caractéristiques de la commande (produits commandés, prix, délai de livraison souhaité, etc.), ainsi que les possibilités d'exercer son droit de rétractation, pour les produits pour lesquels il peut être mis en œuvre.

Il est recommandé au Client d'imprimer et/ou de conserver cette confirmation de commande.

ARTICLE 4. Droit de rétractation

Il est rappelé que tous les produits peuvent être retournés, à l'exception des produits désignés par l'article L. 221-28 du Code de la consommation, qui ne peuvent pas faire l'objet d'un droit de rétractation. Il s'agit notamment (i) des produits susceptibles de se détériorer ou de se périmer rapidement (produits frais traiteur et pâtisserie, macarons, chocolats, marrons glacés, plateaux de confiserie, etc.), (ii) de biens confectionnés selon les spécifications du Client ou nettement personnalisés (commandes traiteur ou pâtisserie), (iii) de biens qui ont été descellés par le Client après la livraison et qui ne peuvent être renvoyés pour des raisons d'hygiène ou de protection de la santé, (iv) des boissons alcoolisées dont la livraison est différée au-delà de 30 (trente) jours et dont la valeur convenue à la conclusion du contrat dépend de la fluctuation sur le marché échappant au contrôle de DECHENAUD.

ARTICLE 5. Utilisation de la Plateforme – Obligations des Clients

5.1. Lors de son Inscription en ligne sur le Site, le Client s'engage à fournir des informations vraies, exactes, à jour et complètes sur son identité et l'ensemble des coordonnées qu'il fournit. L'usage de pseudonymes est strictement interdit. Le Client s'engage à mettre immédiatement à jour en cas de modification les données qu'il a communiquées lors de son Inscription. Il est rappelé aux Clients que l'article 226-4-1 du Code Pénal punit d'un an d'emprisonnement et de 15.000 € d'amende le fait d'usurper l'identité d'un tiers ou de faire usage d'une ou plusieurs données de toute nature permettant de l'identifier en vue de troubler sa tranquillité ou celle d'autrui, ou de porter atteinte à son honneur ou à sa considération. Le Client qui constate un ou des faits constitutifs du délit d'usurpation d'identité doit immédiatement en informer DECHENAUD à l'adresse suivante : contact@juliendechenau.com

5.2. Le Client est seul responsable de l'utilisation qui est faite de son compte ainsi que de la protection de ses identifiant et mots de passe. Toute usurpation d'identité, perte, détournement ou utilisation non autorisée des identifiants et/ou du compte d'un Client et leurs conséquences, relèvent de la seule responsabilité de ce Client. Dans tous les cas mentionnés ci-dessus, le Client est tenu d'en avertir DECHENAUD, sans délai, par message électronique, précisant ses nom, prénoms, code postal, ville, date de naissance, téléphone, l'adresse électronique utilisée pour son compte et si possible son ancien mot de passe, à l'adresse contact@juliendechenau.com, pour permettre à DECHENAUD de prendre des mesures afin de remédier à la situation, et notamment de procéder à l'annulation et/ou à la mise à jour immédiate(s) de l'identifiant concerné et/ou du mot de passe concerné. L'utilisation abusive de cette faculté de signalisation est susceptible d'entraîner la responsabilité de celui qui en abuse.

De même, le Client garantit être l'utilisateur exclusif de son appareil mobile. Le Client est seul responsable des équipements avec lesquels il accède au Site (achat, entretien, etc.), dont il a la garde, y incluant son adresse email, ses identifiant et mot de passe, etc. Il ne doit pas laisser son téléphone portable ou tout autre appareil mobile sans surveillance.

Le Client s'engage à prendre toutes mesures nécessaires et utiles pour protéger et sécuriser ses équipements, identifiant et mot de passe, notamment en ne communiquant jamais ses identifiant et mot de passe à des tiers ou en les leur laissant accessibles.

Le Client est pleinement informé des risques liés à la perte ou au vol de ses Identifiant et mot de passe, au piratage de ses équipements ou à tout autre agissement frauduleux permettant une utilisation non autorisée de son compte.

5.3. En cas de connaissance d'agissement manifestement illicite d'un Client dans le cadre de son activité sur le Site ou en lien avec cette dernière et/ou en cas de violation des stipulations des présentes CGV et/ou de toute obligations légales ou réglementaires, DECHENAUD pourra, immédiatement, sans préavis ni indemnité, supprimer ou suspendre le compte du Client. DECHENAUD se réserve le droit de poursuivre devant les autorités judiciaires compétentes toute utilisation du Site qui ne serait pas conforme aux présentes CGV.

5.4. Les Clients reconnaissent que leur accès au Site peut être conditionné à certaines exigences techniques. Ainsi, les Clients doivent notamment disposer d'une connexion internet haut débit, et d'un navigateur récent. A défaut, les difficultés de fonctionnement du Site qui pourraient exister ne sauraient engager à quelque titre que ce soit la responsabilité de DECHENAUD.

ARTICLE 6. Non renonciation – Intégralité – Preuve des transactions

6.1. Le fait pour DECHENAUD de ne pas se prévaloir d'une stipulation des CGV ou d'une défaillance ou d'un manquement du Client à l'une quelconque de ses obligations contractuelles ou légales ne saurait être interprété comme une renonciation à se prévaloir de cette stipulation, de cette défaillance ou de ce manquement.

6.2. Dans l'hypothèse où une disposition des CGV était déclarée nulle ou non valide, cette disposition sera considérée comme non-écrite, l'ensemble des autres dispositions des CGV continuant à s'appliquer.

6.3. Sauf preuve contraire, les données enregistrées par DECHENAUD constituent la preuve de l'ensemble des transactions.

ARTICLE 7. Service relations clients

Le Client pourra dans tous les cas contacter DECHENAUD par téléphone au 01 45 73 94 02, du lundi au vendredi de 10h à 17h, soit par courrier adressé à DECHENAUD – 1, rue des épinettes Bat.25, 77200 Torcy, soit par email à l'adresse contact@juliendechenau.com.

ARTICLE 8. Loi applicable et Juridiction compétente

Les présentes CGV sont régies par le droit français.

En cas de litige relatif à une commande, le Client devra s'adresser en priorité à DECHENAUD, afin de trouver une solution amiable, par email à l'adresse contact@juliendechenau.com.

En outre, conformément à l'article 14 du Règlement (UE) n°524/2013, la Commission Européenne a mis en place une plateforme de Règlement en Ligne des Litiges, facilitant le règlement indépendant par voie extrajudiciaire des litiges en ligne entre consommateurs et professionnels de l'Union européenne. Cette plateforme est accessible au lien suivant : <https://webgate.ec.europa.eu/odr/>.

A défaut d'issue amiable et quelle que soit l'origine du conflit, qu'il s'agisse notamment de la formation, de l'exécution, de l'interprétation, de la validité, de la résiliation ou de la résolution des présentes CGV et ce y compris pour les procédures conservatoires, les procédures d'urgence, en cas de référé, d'appel en garantie, de requête ou de pluralité de défendeurs, celui-ci sera de la compétence des juridictions françaises compétentes, conformément aux règles de droit commun, étant précisé que les délais pour agir judiciairement ne sont pas interrompus durant le temps pendant lequel une solution amiable est recherchée ou une médiation sollicitée par le Client.



Julien Dechenaud
CHOCOLATIER

NOUS CONTACTER

COLLECTION NOËL 2026

Que ce soit pour des collaborations uniques ou des événements spéciaux, notre savoir-faire et notre enthousiasme seront mis au service de votre projet, toujours avec convivialité et raffinement. N'hésitez pas à nous contacter pour créer ensemble des moments inoubliables.

Du lundi au vendredi de 9h à 18h
service.commercial@juliendechenaud.com





COFFRETS SIGNATURES _____ TARIFS 2026

PRODUITS

BOITE DÉCOUVERTE T.1



BOITE DÉCOUVERTE T.2



BOITE DÉCOUVERTE T.3



BOITE DÉCOUVERTE T.4



BOITE DÉCOUVERTE T.5



POIDS

PRIX H.T

PRIX T.T.C

120 G.

18,01 €

19 €

240 G.

29,38 €

31 €

375 G.

44,55 €

47 €

570 G.

67,30 €

71 €

760 G.

82,46 €

87 €

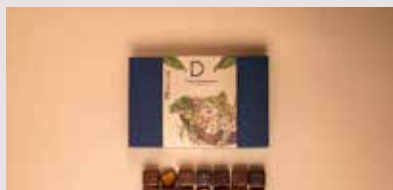
COFFRETS SIGNATURES _____ TARIFS 2026

PRODUITS

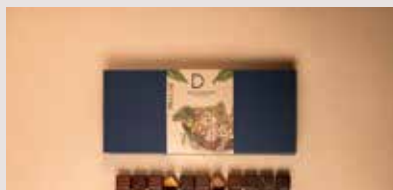
BOITE PRALINÉ T.1



BOITE PRALINÉ T.2



BOITE PRALINÉ T.3



BOITE PRALINÉ T.4



BOITE PRALINÉ T.5



POIDS

PRIX H.T

PRIX T.T.C

150 G.

21,80 €

23 €

275 G.

34,12 €

36 €

400 G.

52,13 €

55 €

670 G.

77,73 €

82 €

870 G.

91,94 €

97 €

COFFRETS SIGNATURES _____ TARIFS 2026

PRODUITS		POIDS	PRIX H.T	PRIX T.T.C
BOITE GANACHE PARFUMÉE T.1		85 G.	12,29 €	13 €
				
BOITE GANACHE PARFUMÉE T.2		150 G.	20,79 €	22 €
				
BOITE GANACHE PARFUMÉE T.3		235 G.	33,08 €	35 €
				
BOITE ORIGINE T.1		125 G.	21,80 €	23 €
				
BOITE ORIGINE T.2		220 G.	26,54 €	28 €
				

PAVÉS, OURSONS, PETITS-BEURRES _____ TARIFS 2026

PRODUITS

BOITE PAVÉS DE PROVENCE



BOITE PAVÉS VINCENNOIS



PETITES BOITES PRALINÉS OU ORIGINES OU GANACHES



OURSONS GUIMAUVE - 2 FORMATS DE BOITE



PETITS BEURRES



POIDS

PRIX H.T

PRIX T.T.C

130 G.

15,17 €

16 €

160 G.

19,91 €

21 €

30 G.

7,58 €

8 €

135 G.

14,22 €

15 €

270 G.

27,49 €

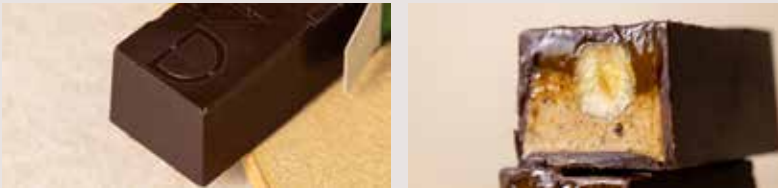
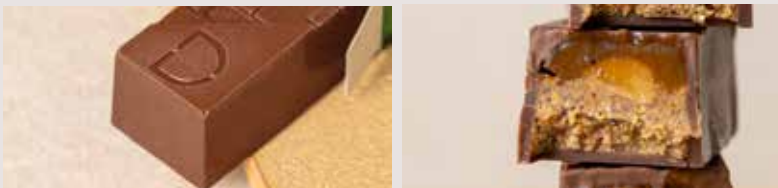
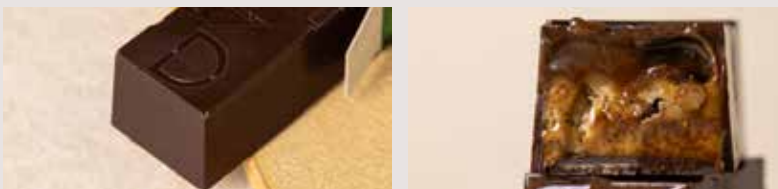
29 €

460 G.

30,33 €

32 €

BARRES, MINI-TABLETTES TARIFS 2026

PRODUITS	POIDS	PRIX H.T	PRIX T.T.C
BOITE RONDELLES D'ORANGE 	90 G.	13,27 €	14 €
BOITE MINI-TABLETTES 	135 G.	9,48 €	10 €
BARRE PRALINÉ NOISETTE 	30 G.	7,58 €	8 €
BARRE CACAHUÈTE 	30 G.	7,58 €	8 €
BARRE CAFÉ PÉCAN 	30 G.	7,58 €	8 €

BOITES MÉTALLIQUES _____ TARIFS 2026

PRODUITS	POIDS	PRIX H.T	PRIX T.T.C
BOITE MÉTALLIQUES - DRAGÉES AMANDES	150 G.	21,80 €	23 €
			
BOITE MÉTALLIQUES - DRAGÉES NOISETTES	275 G.	34,12 €	36 €
			
BOITE MÉTALLIQUES - PRALINES ROSES	30 G.	7,58 €	8 €
			
BOITE MÉTALLIQUES - BILLES LAIT	135 G.	14,22 €	15 €
	270 G.	27,49 €	29 €
			
BOITE MÉTALLIQUES - BILLES NOIR	135 G.	16,67 €	20 €
			

PRODUITS	POIDS	PRIX H.T	PRIX T.T.C
BOITE MÉTALLIQUES - ORANGETTES	150 G.	21,80 €	23 €
			
BOITE MÉTALLIQUES - CITRONETTES	275 G.	34,12 €	36 €
			
BOITE MÉTALLIQUES - GINGEMBRETTES	30 G.	7,58 €	8 €
			
PÂTES DE FRUITS - TAILLE 1	135 G.	14,22 €	15 €
	270 G.	27,49 €	29 €
PÂTES DE FRUITS - TAILLE 2	81 G.	10 €	12 €
	135 G.	16,67 €	20 €

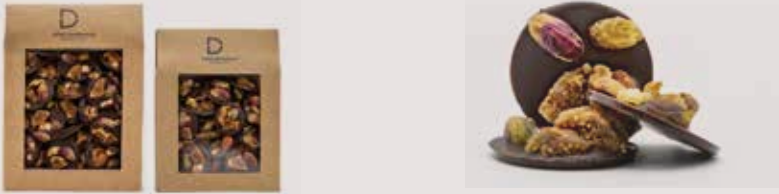
SACHETS

2 TAILLES DISPONIBLES

TARIFS 2026

PRODUITS	POIDS	PRIX H.T	PRIX T.T.C
SACHET - CITRONETTES 	150 G.	21,80 €	23 €
SACHET - ORANGETTES 	275 G.	34,12 €	36 €
SACHET - GINGEMBRETTES 	30 G.	7,58 €	8 €
SACHET - PRALINÉS CHOCOLAT NOIR 	135 G.	14,22 €	15 €
	270 G.	27,49 €	29 €
	135 G.	16,67 €	20 €

PRODUITS	POIDS	PRIX H.T	PRIX T.T.C
SACHET - PRALINÉS CHOCOLAT LAIT	150 G.	21,80 €	23 €
			
SACHET - PRALINÉS CHOCOLAT NOIR & LAIT	275 G.	34,12 €	36 €
			
SACHET - MINI-TABLETTES	30 G.	7,58 €	8 €
			
SACHET - CRAQUANTS AMANDES NOIR	135 G.	14,22 €	15 €
	270 G.	27,49 €	29 €
			
SACHET - CRAQUANTS AMANDES LAIT	135 G.	16,67 €	20 €
			

PRODUITS	POIDS	PRIX H.T	PRIX T.T.C
SACHET - ROCHERS SUISSES CHOCOLAT NOIR 	150 G.	21,80 €	23 €
SACHET - ROCHERS SUISSES CHOCOLAT LAIT 	275 G.	34,12 €	36 €
SACHET - MENDIANTS CHOCOLAT NOIR 	30 G.	7,58 €	8 €
SACHET - MENDIANTS CHOCOLAT LAIT 	135 G.	14,22 €	15 €
	270 G.	27,49 €	29 €
SACHET - DRAGÉES NOISETTE 	135 G.	16,67 €	20 €

SACHETS

TARIFS 2026

PRODUITS	POIDS	PRIX H.T	PRIX T.T.C
SACHET - DRAGÉES AMANDE 	150 G.	21,80 €	23 €
SACHET - PRALINES ROSES 	275 G.	34,12 €	36 €
SACHET - DRAGÉES CÉRÉALES LAIT 			
SACHET - DRAGÉES CÉRÉALES NOIR 			

TABLETTES BEAN-TO-BAR _____ TARIFS 2026

PRODUITS	POIDS	PRIX H.T	PRIX T.T.C
TABLETTES NOIR - BRÉSIL 100%	150 G.	21,80 €	23 €
TABLETTES NOIR - BRÉSIL 75%	275 G.	34,12 €	36 €
TABLETTES NOIR - BRÉSIL 75% NON-CONCHÉ	30 G.	7,58 €	8 €
TABLETTES NOIR - HAÏTI 75%	135 G. 270 G.	14,22 € 27,49 €	15 € 29 €
TABLETTES NOIR - INDE 75%	81 G. 135 G.	10 € 16,67 €	12 € 20 €

TABLETTES BEAN-TO-BAR _____ TARIFS 2026

PRODUITS	POIDS	PRIX H.T	PRIX T.T.C
TABLETTES NOIR - VENEZUELA 75%	150 G.	21,80 €	23 €
TABLETTES NOIR - NICARAGUA 75%	275 G.	34,12 €	36 €
TABLETTES NOIR - ÉQUATEUR 75%	30 G.	7,58 €	8 €
TABLETTES NOIR - MEXIQUE 75%	135 G.	14,22 €	15 €
	270 G.	27,49 €	29 €
TABLETTES NOIR - GUATEMALA 70%	81 G.	10 €	12 €
	135 G.	16,67 €	20 €

TABLETTES BEAN-TO-BAR

TARIFS 2026

PRODUITS	POIDS	PRIX H.T	PRIX T.T.C
TABLETTES NOIR - BOLIVIE 70% 	150 G.	21,80 €	23 €
TABLETTES NOIR - RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 75% 	275 G.	34,12 €	36 €
TABLETTES NOIR - PHILIPPINES 75% 	30 G.	7,58 €	8 €
TABLETTES NOIR - THAILANDE 85% 	135 G. 270 G.	14,22 € 27,49 €	15 € 29 €
TABLETTES NOIR - CÔTE D'IVOIRE 85% 	81 G. 135 G.	10 € 16,67 €	12 € 20 €

TABLETTES BEAN-TO-BAR _____ TARIFS 2026

PRODUITS	POIDS	PRIX H.T	PRIX T.T.C
TABLETTES NOIR - SAO TOMÉ 75%   	150 G.	21,80 €	23 €
TABLETTES NOIR - MADAGASCAR 75%   	275 G.	34,12 €	36 €
TABLETTES NOIR - PÉROU 75%   	30 G.	7,58 €	8 €
TABLETTES NOIR - CAMEROUN 75%   	135 G. 270 G.	14,22 € 27,49 €	15 € 29 €
TABLETTES NOIR - GHANA 75%   	81 G. 135 G.	10 € 16,67 €	12 € 20 €

TABLETTES BEAN-TO-BAR _____ TARIFS 2026

PRODUITS	POIDS	PRIX H.T	PRIX T.T.C
TABLETTES NOIR - INDONÉSIE 75%   	150 G.	21,80 €	23 €
TABLETTES NOIR - BLEND 85%   	275 G.	34,12 €	36 €
TABLETTES NOIR - VIETNAM 75%   	30 G.	7,58 €	8 €
TABLETTES LAIT - PÉROU 40%   	135 G. 270 G.	14,22 € 27,49 €	15 € 29 €
TABLETTES LAIT - VANUATU 45%   	81 G. 135 G.	10 € 16,67 €	12 € 20 €

TABLETTES BEAN-TO-BAR _____ TARIFS 2026

PRODUITS	POIDS	PRIX H.T	PRIX T.T.C
TABLETTES LAIT - GUATEMALA 45%   	150 G.	21,80 €	23 €
TABLETTES LAIT - BRÉSIL 45%   	275 G.	34,12 €	36 €
TABLETTES LAIT - CAMEROUN 45%   	30 G.	7,58 €	8 €
TABLETTES LAIT - PÉROU 60%   	135 G.	14,22 €	15 €
TABLETTES LAIT - SAO TOMÉ 45%   	81 G. 135 G.	10 € 16,67 €	12 € 20 €

TABLETTES BEAN-TO-BAR TARIFS 2026

PRODUITS	POIDS	PRIX H.T	PRIX T.T.C
TABLETTES LAIT - RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 45%   	150 G.	21,80 €	23 €
TABLETTES LAIT - PHILIPPINES 45%   	275 G.	34,12 €	36 €
TABLETTES LAIT - BOLIVIE 45%   	30 G.	7,58 €	8 €
TABLETTES LAIT - MADAGASCAR 50%   	135 G. 270 G.	14,22 € 27,49 €	15 € 29 €
TABLETTES LAIT VEGAN 48%   	81 G. 135 G.	10 € 16,67 €	12 € 20 €

TABLETTES BEAN-TO-BAR _____ TARIFS 2026

PRODUITS		POIDS	PRIX H.T	PRIX T.T.C
TABLETTES BLANC VEGAN		150 G.	21,80 €	23 €
				
TABLETTES MENDIANT - FRUITS 48%		275 G.	34,12 €	36 €
				
TABLETTES MENDIANT - FRUITS 70%		30 G.	7,58 €	8 €
				
TABLETTES MENDIANT - AMANDE 48%		135 G.	14,22 €	15 €
			270 G.	29 €
TABLETTES MENDIANT - AMANDE 70%		81 G.	10 €	12 €
			135 G.	20 €

TABLETTES BEAN-TO-BAR _____ TARIFS 2026

PRODUITS	POIDS	PRIX H.T	PRIX T.T.C
TABLETTE MENDIANT - NOISETTE 48%   	150 G.	21,80 €	23 €
TABLETTE MENDIANT - NOISETTE 70%   	275 G.	34,12 €	36 €
TABLETTE MENDIANT - PISTACHE 48%   	30 G.	7,58 €	8 €
TABLETTE MENDIANT - PISTACHE 70%   	135 G. 270 G.	14,22 € 27,49 €	15 € 29 €
TABLETTE PRALINÉ FEUILLETÉ 70%   	81 G. 135 G.	10 € 16,67 €	12 € 20 €

TABLETTES BEAN-TO-BAR TARIFS 2026

PRODUITS	POIDS	PRIX H.T	PRIX T.T.C
TABLETTE PRALINÉ FEUILLETÉ 48%   	150 G.	21,80 €	23 €
TABLETTE PRALINÉ PISTACHE 70%   	275 G.	34,12 €	36 €
TABLETTE PRALINÉ PISTACHE 45%   	30 G.	7,58 €	8 €
TABLETTE PRALINÉ AMANDE, NOUGATINE & GRUÉ 70%   	135 G. 270 G.	14,22 € 27,49 €	15 € 29 €
TABLETTE PRALINÉ AMANDE, NOUGATINE & GRUÉ 45%   	81 G. 135 G.	10 € 16,67 €	12 € 20 €

TABLETTES BEAN-TO-BAR

TARIFS 2026

PRODUITS	POIDS	PRIX H.T	PRIX T.T.C
TABLETTE GANACHE VANILLE ET PRALINÉ NOISETTE 45% 	150 G.	21,80 €	23 €
TABLETTE GANACHE VANILLE ET PRALINÉ NOISETTE 70% 	275 G.	34,12 €	36 €
NOUGAT CROQUANT 	30 G.	7,58 €	8 €
NOUGAT CLASSIQUE 	135 G. 270 G.	14,22 € 27,49 €	15 € 29 €
NOUGAT CHOCOLAT 	81 G. 135 G.	10 € 16,67 €	12 € 20 €

PRODUITS		POIDS	PRIX H.T	PRIX T.T.C
CAKE VANILLE		150 G.	21,80 €	23 €
CAKE CITRON		275 G.	34,12 €	36 €
CAKE CHOCOLAT		30 G.	7,58 €	8 €
CAKE MARBRÉ		135 G. 270 G.	14,22 € 27,49 €	15 € 29 €
CAKE PAIN D'ÉPICE		81 G. 135 G.	10 € 16,67 €	12 € 20 €

PÂTISSERIES

TARIFS 2026

PRODUITS		POIDS	PRIX H.T	PRIX T.T.C
CARROT CAKE		150 G.	21,80 €	23 €
COOKIE NOISETTE		275 G.	34,12 €	36 €
COOKIE AMANDE		30 G.	7,58 €	8 €
COOKIE PISTACHE		135 G. 270 G.	14,22 € 27,49 €	15 € 29 €
COOKIE NOIX		81 G. 135 G.	10 € 16,67 €	12 € 20 €

