

LA MAISON BOUILLET **EN MODE BTOB**

**DES SOLUTIONS
GOURMANDES
SUR MESURE**



DE LYON AU JAPON, UNE MAISON FAMILIALE DEPUIS 1977

C'est en 1977 que la pâtisserie Bouillet ouvre ses portes dans le quartier de la Croix-Rousse à Lyon. Qualité et tradition sont ici les maîtres-mots et la pâtisserie devient rapidement le rendez-vous incontournable de tous les gourmands. Né à Lyon en 1976, c'est au cœur de cet univers du sucré que Sébastien Bouillet grandit.

Formé auprès des Meilleurs Ouvriers de France Patrick Chevallot à Val d'Isère et Philippe Segond à Aix en Provence puis chez Gérard Mulot à Paris, ce gône pur sucre reprend les rênes de la pâtisserie familiale en 2000.

Esthétisme, goûts francs jouant avec l'acidité et l'amertume, fraîcheur et légèreté, Sébastien met en scène la gourmandise avec précision et élégance. Créativité et innovation, la signature Bouillet est née. En 2004, Sébastien Bouillet devient membre des Relais Desserts, une association professionnelle internationale qui réunit les plus grands noms de la pâtisserie. Plébiscité à Lyon, il ouvre de nouvelles boutiques dans le centre ville et en périphérie lyonnaise. **Plus de quarante ans après, la maison mère de la Croix-Rousse a vu naître 14 boutiques à Lyon et en périphérie et s'est étendue jusqu'au Japon.**





PRESTATIONS ET CRÉATIONS ***SUR MESURE***

La Maison Bouillet, reconnue pour son savoir-faire d'exception, propose des solutions de personnalisation sur mesure pour les entreprises. **Que ce soit pour des cadeaux d'affaires, des événements privés, anniversaires d'entreprise ou des actions marketing, nous mettons à votre disposition une gamme de produits et d'offres traiteur que vous pouvez personnaliser selon vos besoins.**

De plus, nous assurons une expédition rapide et soignée pour garantir que les créations arrivent à destination dans les meilleures conditions. Faites confiance à notre expertise pour marquer l'esprit de vos collaborateurs et clients !

NOS SERVICES ET **PERSONNALISATIONS**



SERVICE LIVRAISON & EXPÉDITION

Tous les articles présents dans le catalogue peuvent être livrés sur Lyon et sa région ou expédiés dans toute la France et Monaco* via notre service Chronofresh.

*sauf indication sur la fiche produit.

Tous les produits expédiés sont parfaitement emballés par nos soins, protégés durant le transport et maintenus au frais pendant tout leur voyage et leur stockage. Pour des raisons de conservation et dans un souci de qualité, les pâtisseries, viennoiseries, et certains produits particulièrement fragiles, ne sont pas disponibles en expédition.

SERVICE PERSONNALISATION

Vous retrouverez sous chaque produit les différentes propositions de **personnalisation possibles avec votre logo**. Les délais de fabrication varient entre 2 et 4 semaines selon la personnalisation sélectionnée.

REMISE ENTREPRISE

- De 500€ à 1000€ de commande : 5% de remise
- De 1001€ à 3000€ de commande : 10% de remise
- Au delà de 3000€ : étude sur mesure

Livraison offerte sur Lyon et sa périphérie* à partir de 1000€ de commande.

*zone concernée se renseigner auprès de notre service commercial.

LES NOUVEAUTÉS DE LA MAISON BOUILLET



BOUCHÉE PERSONNALISABLE

Un carré de praliné à la noisette enrobé de chocolat au lait et votre logo sur une plaque en chocolat.

Poids net : à partir de 90g
Tarif : à partir de 10,33€ HT
Le tarif et le poids varient en fonction de la personnalisation
Minimum de commande : 100 ex.
Conservation : 8 semaines
Entre 14°C et 18°C



RÉGLETTTE 6 MINI-OURSONS

Des mini-oursons à la guimauve vanille enrobés de chocolat lait et noir.

Poids net : 105g
Tarif : 11,33€ HT
Conservation : 8 semaines
Entre 14°C et 18°C



P'TITS CAILLOUX

Noisette caramélisée croustillante recouverte de praliné noisette le tout enrobé de chocolat lait 40% et éclats de noisettes.

12 pièces
Tarif : 21,67€ HT
Conservation : 8 semaines
Entre 14°C et 18°C



P'TIT LYON

Une création en clin d'oeil à notre ville mêlant fierté et gourmandise. Des bouchées chocolatées en forme de lion : praliné chocolat noir amande, praliné chocolat lait noisette, caramel à la praline rouge et chocolat dulcey.

12 pièces
Tarif : 20€ HT
Conservation : 8 semaines
Entre 14°C et 18°C

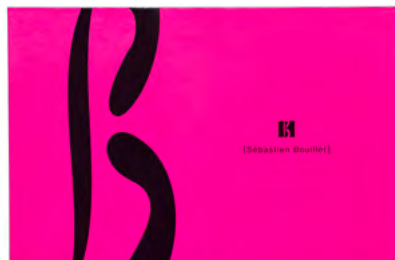


COFFRET ADDICT

Assortiment de 3 douceurs chocolatées : Rochers lait et noir, Mendiants lait et noir, Grignotines assorties.

Poids net : 400g
Tarif : 31,67€ HT
Conservation : 6 semaines
Entre 14°C et 18°C

LES BONBONS CHOCOLATS



LES BOITES DE CHOCOLATS

Assortiment de ganaches pure origine fruitées, pralinés maison à l'amande ou à la noisette, pâtes d'amande.

Boite 4 chocolats : 6,54€ HT
Réglette 80g (8 chocolats) : 12,33€ HT
Boite de 160g (15 chocolats) : 22,75€ HT
Boite de 260g (24 chocolats) : 36,97€ HT
Boite de 370g (35 chocolats) : 52,61€ HT
Boite de 590g (54 chocolats) : 83,89 € HT
Boite de 920g (84 chocolats) : 130,81€ HT
Existe également en 100% noir

LES PERSONNALISATIONS

- Plaque en chocolat avec message
- Carte message papier
- Sticker avec votre logo apposé sur la boîte
- Bonbon de chocolat praliné avec votre logo

Minimum de commande : 50 ex.
Conservation : 6 semaines
Entre 14°C et 18°C
Tous nos parfums sont sans alcool



LES DEMI-SPHÈRES

Des chocolats en forme de demi-sphère aux saveurs gourmandes : Pralinés, praliné caramel, ganaches.

- **Boîte découverte** : 12,61€ HT (9 chocolats) - 3 parfums :
 - Boîte découverte caramel : Caramel chocolat, caramel yuzu, caramel sel de Salish.
 - Boîte découverte praliné : Praliné pécan et pomme tatin, praliné pop corn, praliné noisette feuilletine et caramel beurre salé.
 - Boîte découverte ganache : Mûre thé Shéhérazade, citron basilic, griotte, tonka.
- **Boîte Best of** : 37,54€ HT
Les 3 boîtes découverte réunies en une seule. (27 chocolats).

LES PERSONNALISATIONS

- Fourreau
- Carte message papier
- Stickers avec votre logo apposé sur la boîte

Minimum de commande : 50 ex.
Conservation : 8 semaines
Entre 14°C et 18°C
Tous nos chocolats sont sans alcool

TABLETTES ET MACARONS

LES TABLETTES GOURMANDES

TABLETTE À PARTAGER

Gianduja noisette, crémeux caramel, perles craquantes au chocolat, chocolat noir 70%.

Poids net : 230g
Tarif : 13,83€ HT
Conservation : 6 mois
Entre 14°C et 18°C

TABLETTE RED DE LYON

Découvrez notre tablette de chocolat fourrée au caramel à la praline rouge de Lyon, croustillant amandes et enrobée de chocolat Dulcey.

Poids net : 150g
Tarif : 11,00€ HT
Conservation : 4 mois
Entre 14°C et 18°C

Une pochette cadeau est disponible sur demande pour ces produits.

LES MACARONS

Découvrez notre gamme de macarons composée de 14 parfums différents qui évoluent au fil des saisons.

Réglette de 4 macarons : 9,71€ HT
Réglette de 8 macarons : 15,65€ HT
Boîte de 16 macarons : 29,76€ HT
Boîte de 18 macarons (demi-mètre) : 35,74€ HT
Boîte de 25 macarons : 45,69€ HT
Boîte de 35 macarons : 64,12€ HT

Les parfums intemporels : framboise, vanille, pistache, chocolat, café fleur de sel, citron, chocolat.

LES PERSONNALISATIONS

- Carte message papier
- Stickers avec votre logo apposé sur la boîte

Minimum de commande : 50 ex.
Conservation : 5 jours au réfrigérateur

LE MACA'LYON : SPÉCIALITÉ DE LA MAISON BOUILLET

Macaron au caramel au beurre salé recouvert d'une fine couche de chocolat noir 70% saupoudré de feuille d'or.

Boîte de 1 Maca'Lyon : 4,08€ HT
Réglette de 4 Maca'lyon : 10,62€ HT
Réglette de 9 Maca'lyon : 23,13€ HT

Conservation : 14 jours
Entre 14°C et 18°C

ÉVÉNEMENTS

EN ENTREPRISE

PARTIE SUCRÉE

La Maison Bouillet vous offre une expérience sucrée unique grâce à une sélection d'ateliers gérés par nos équipes où vos invités peuvent personnaliser leurs créations en choisissant leurs garnitures et toppings. Du Bar à Baba à l'animation Croissant Gaufre en passant par notre Bar à mousse au chocolat revisitée ou version tartelettes montées minute, une manière ludique et gourmande d'animer vos événements tout en offrant une expérience sucrée sur mesure !



NOS ATELIERS :

BAR À BABA

Baba au rhum sur une compotée d'agrumes et chantilly à la vanille de Madagascar ou Baba à la chartreuse et compotée d'ananas.

BAR À CROISSANT GAUFRE

Aussi moelleux qu'un croissant et croustillant qu'une gaufre.

- Croissant noisette : Praliné noisette et noisettes concassées
- Croissant choco : Pâte à tartiner et brisures de chocolat noir

BAR À MOUSSE

Mousse au chocolat revisitée en espuma au syphon apportant une texture légère et aérienne.

- Mousse : chocolat noir ou dulcey
- 3 sauces : caramel, chocolat, framboise
- 2 toppings : perles croustillantes, peta zeta (sucre pétillant)

BAR À TARTELETTE

Assortiments de tartelettes aux fruits frais montées minute

Minimum 100 pers
Intervention de 2 pâtisseries
Durée de l'évènement : min 3 heures

ÉVÉNEMENTS

EN ENTREPRISE

PARTIE SALÉE

La Maison Bouillet vous propose également une offre traiteur flexible, disponible en livraison ou avec des animations sur site. Que ce soit pour un événement professionnel ou privé, nos équipes sont prêtes à intervenir sur place pour créer une expérience gourmande et conviviale, sur mesure, et répondre à toutes vos attentes.



NOS OFFRES :

- **Croqu'Truffe** : pain de mie, sauce mornay à la truffe, jambon blanc
- **Pâté en croûte maison** : pickles de girolles, découpé minute
- **Gougère à la truffe** : gougère au comté, crème de truffe
- **Salade thaï** : base de quinoa, crevettes marinées au ponzu, coleslaw, sauce cacahuète
- **Salade rémoulade de butternut et noisettes**
- **Tartelette parmesan et tomates cerises confites** : fond de tarte au parmesan, crème au basilic, tomates confites
- **Tartelette gambas pistache wasabi** : fond de tarte en farine de gaude, praliné pistache et wasabi, tartare de gambas crues et cuites, guacamole, pistaches hachées
- **Tartelette noix, butternut rôtie et chèvre**
- **Kebab VG** : crème de poivrons et feta, poivrons marinés, tomates, roquette, oignons rouges
- **Sablé petits pois wasabi** : pâte sablée à la farine de gaude, crème de petits pois, wasabi et menthe, granola salé

Minimum 80 pers
Intervention de 2 pâtisseries
Durée de l'évènement : min 3 heures

POUR TOUTES LES OCCASIONS

Et si vous n'attendiez pas les fêtes de fin d'année pour surprendre vos clients ou collaborateurs ? Pourquoi ne pas faire plaisir en d'autres occasions ?

**Pensez à nous pour les incontournables de l'année :
Journée internationale des droits des femmes,
Pâques, la Fête des Lumières...**



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

PRIX

Les prix indiqués sur notre catalogue sont exprimés en euros TTC. La TVA française de 5.5% pour les produits à base de chocolat noir, gourmandises, macarons et 20% pour les produits à base de chocolat au lait s'applique aux commandes à destination de la France Métropolitaine. Le présent tarif est applicable à compter du 1^{er} septembre 2024. Les prix sont indiqués à titre indicatif et peuvent être modifiés à tout moment. Seuls les prix figurant sur le bon de commande dûment accepté sont fermes et définitifs. Au-delà de 500€ de commande, une remise de 5% est appliquée, au dessus de 1000€, une remise de 10% est effectuée. Les frais de livraison sont en sus. Les tarifs de livraison dépendent du lieu de destination, du poids et du volume du colis. Ils comprennent une participation au coût de préparation du colis et au frais de transport proprement dit.

PRISE DE COMMANDE

Pour être enregistrée, toute commande fera l'objet d'un versement d'acompte égal à 50% de son montant total TTC. Le solde restant devra être réglé à réception de facture. Les commandes non réglées ne peuvent être livrées, sauf conditions spécifiques accordées par la Maison Bouillet.

PAIEMENT À LA COMMANDE

Toutes nos factures sont réglables à la réception de facture. Tout paiement anticipé ne pourra donner lieu à escompte. Tout retard de paiement entraîne l'application d'une pénalité égale à trois fois le taux d'intérêt légal et calculé sur le montant de la facture ainsi qu'une indemnité forfaitaire de 40€. En cas de litige ou contestation, seul le tribunal de notre juridiction sera compétent.

MODIFICATION / ANNULATION

Toute annulation par le client à moins de 72h de la date prévue de la réception de la commande entraîne la facturation totale (hors frais de livraison).

LIVRAISON

Les commandes sont livrées à l'adresse et aux créneaux horaires indiqués lors de la commande. Si la proximité de votre adresse le permet, nous avons la possibilité de vous livrer directement par un responsable livraison de la Maison Bouillet. Vous avez également le choix, si cela vous arrange, de récupérer vos colis directement dans l'une de nos pâtisseries ou à notre chocolaterie. En cas d'erreur dans le libellé des coordonnées du destinataire ou en cas d'absence du destinataire

lors des livraisons par coursier, la Maison Bouillet ne pourra être tenue responsable de l'impossibilité de livrer la commande. Les frais de livraison du colis à une même adresse ou une autre adresse indiquée par le client seront facturés au client.

RÉCLAMATION

À la réception des produits, le client doit s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Les dommages éventuels doivent faire l'objet de réserves précises, datées et signées, sur le bordereau de livraison du transporteur.

Toute réclamation devra être faite dans un délai de 3 jours à compter de la date de réception de la commande au service clients de la Maison Bouillet. Cette réclamation devra être accompagnée des justificatifs du préjudice subi (lettre de transport, photo du colis reçu...). Après analyse et en cas d'acceptation de la réclamation par la Maison Bouillet, le renvoi du produit commandé sera proposé au client aux frais de la Maison Bouillet.

INTERDICTION

Le client ne doit en aucun cas revendre les produits qui sont exclusivement destinés à sa consommation personnelle ou à celle de la personne destinataire de sa commande.

CONTACTS

ANNE-SOPHIE MOUGEOT

gestionvente@chocolatier-bouillet.com

04 72 01 04 25

MARINE REVOY

communication@chocolatier-bouillet.com

04 72 01 03 29

