

OFFRE ENTREPRISE FÊTES 2025




BOUILLET
LYON-TOKYO

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 gène 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 un arbre de Noël d'entreprise, une soirée de fin d'année, un cocktail festif ou des coffrets gourmands à offrir à vos collaborateurs et clients, nous vous proposons une gamme raffinée de produits et d'offres selon vos envies.**

Pour marquer les esprits, chaque création est pensée sur mesure, avec une expédition rapide et soignée, afin d'arriver dans les meilleures conditions à destination.

Faites confiance à notre expertise pour transformer vos fêtes de fin d'année en un moment d'exception et laisser une empreinte inoubliable !



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.

- 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.

CALENDRIER DE L'AVECT

Le décompte est lancé ! Noël approche, mais l'aventure se fait étape par étape...

Embarquez pour un délicieux voyage et découvrez chaque jour une nouvelle escale gourmande : confiseries, chocolats, biscuits et créations exclusives vous attendent dans 24 cubes pleins de saveurs.

Faites entrer la magie de Noël dans vos équipes !

Retrait ou livraison possible à partir du 15 novembre.

Poids net : 370g
Tarif : 41,58 € HT



LES NOUVEAUTÉS DE LA MAISON



BOITE DE CHOCOLAT PERSONNALISÉE

Assortiment de ganaches et de pralinés

Le + : une plaque de chocolat avec votre logo / message

Poids : 210g - tarif : à partir de 39€ HT

Poids : 350g - tarif : à partir de 55€ HT

Minimum de commande : 100 ex.

Délai de fabrication : 4 semaines (une fois la commande validée)

Conservation : 8 semaines

Entre 14°C et 18°C

BOITE BEST-OF PERSONNALISÉE

Des chocolats en forme de demi-sphère autour du caramel & du praliné

Le + : une bouchée au praliné avec votre logo.

Poids net : à partir de 280g

Tarif : à partir de 60€ HT

Minimum de commande : 100 ex.

Délai de fabrication : 3 semaines (une fois la commande validée)

Conservation : 8 semaines

Entre 14°C et 18°C

Ce produit ne peut pas être expédié



BOUCHÉE CARTE DE VOEUX

Une bouchée au praliné noisette ou amande enrobée de chocolat noir ou lait

Le + : personnalisée avec votre logo/ message

Poids net : à partir de 90g

Tarif : à partir de 10,33€ HT

Minimum de commande : 100 ex.

Délai de fabrication : 4 semaines (une fois la commande validée)

Conservation : 8 semaines

Entre 14°C et 18°C

FRITURES DE NOËL

Des douceurs au praliné noisette et au praliné amande, déclinées en cloches, bonshommes de neige et sapins, pour évoquer toute la magie de Noël.

Poids : 200g

Tarif : 20€ HT

Conservation : 8 semaines

Entre 14°C et 18°C

BOITE PRALINÉS D'EXCEPTION

Dans cet écrin, retrouvez tous les pralinés d'exception de la Maison Bouillet en assortiment lait et noir.

Poids : 260g

Tarif : 35€ HT

Conservation : 8 semaines

Entre 14°C et 18°C

SUR DEMANDE

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

LES DOUCEURS CHOCOLATÉES



BARRE D'ENFER

Praliné à la noisette & riz soufflé, caramel doux délicatement relevé avec une touche de fleur de sel, le tout enrobé de chocolat au lait

Poids net : 50g

Tarif : 5€ HT

Conservation : 8 semaines

Entre 14°C et 18°C



RÉGLETTE 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

SUR DEMANDE

- Carte message papier
- Possibilité de remplacer 2 mini-oursons par 2 bouchées en praliné avec votre logo



P'TITS CAILLOUX

Noisette caramélisée croustillante recouverte de praliné noisette Piémont 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 & pralinés.

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

Existe également en 100% noir

Boite de 370g (35 chocolats) : 52,61€ HT

Boite de 590g (54 chocolats) : 83,89 € HT

Boite de 920g (84 chocolats) : 130,81€ HT

Conservation : 6 semaines

Entre 14°C et 18°C

Tous nos parfums sont sans alcool



BOITE PRALINÉS D'EXCEPTION

Dans cet écrin, retrouvez tous les pralinés d'exception de la Maison Bouillet en assortiment lait et noir.

Poids : 260g

Tarif : 35€ HT

Conservation : 8 semaines

Entre 14°C et 18°C

SUR DEMANDE

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

BOITE DE CHOCOLAT PERSONNALISÉE

Assortiment de ganaches et de pralinés

Le + : une plaque de chocolat avec votre logo / message

Poids : 210g - tarif : à partir de 39€ HT

Poids : 350g - tarif : à partir de 55€ HT

Minimum de commande : 100 ex.

Délai de fabrication : 4 semaines (une fois la commande validée)

Conservation : 8 semaines

Entre 14°C et 18°C



SUR DEMANDE

- Carte message papier
- Fourreau
- Sticker avec votre logo apposé sur la boîte
- Bonbon de chocolat praliné avec votre logo (uniquement pour les boîtes de chocolat)

Minimum de commande : 50 exemplaires

LES DEMI-SPHÈRES CHOCOLATS

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).

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



BOITE BEST-OF PERSONNALISÉE

Des chocolats en forme de demi-sphère
autour du caramel & du praliné

**Le + : une bouchée au praliné avec
votre logo.**

Poids net : à partir de 280g

Tarif : à partir de 60€ HT

Minimum de commande : 100 ex.

*Délai de fabrication : 3 semaines (une fois la
commande validée)*

Conservation : 8 semaines

Entre 14°C et 18°C

Ce produit ne peut pas être expédié

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



TABLETTE DUBAÏ

Tablette garnie d'une pâte de pistache maison, feuilletage caramélisé, feuillantine, enrobée de chocolat au lait.

Poids net : 200g
Tarif : 18,33€ HT

Conservation : 4 mois
Entre 14°C et 18°C



LES MACARONS

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

Réglette de 4 macarons : 9,67€ HT
Réglette de 8 macarons : 15,64€ HT
Boîte de 16 macarons : 29,76€ HT
Réglette de 18 macarons : 35,73€ 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.

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

SUR DEMANDE

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



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



Une pochette cadeau est disponible sur demande pour ces produits.

COFFRETS CADEAUX



Découvrez notre gamme exclusivement conçue pour faire plaisir à tous et s'adapter à chaque occasion.

DÉCOUVERTE

- **Tablette grand cru**
- **Une réglette de 4 maca'lyon** (macaron caramel au beurre salé enrobé de chocolat noir)
- **Boîte découverte** (9 demi-sphère en chocolat)
- **Grignotines assorties**

Tarif : 52,13€ HT

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

PETITS PLAISIRS

- **Mini tablette**
- **Ourson guimauve**
- **Une réglette de 3 mini-tartelettes**
- **Un pot gourmand** (crème de praline ou pâte à tartiner)

Tarif : 33,36€ HT

Conservation : 3 semaines
Entre 14°C et 18°C

100% LYONNAIS

- **Une réglette de 3 mini-tartelettes**
- **Une réglette de 4 maca'lyon** (macaron caramel au beurre salé enrobé de chocolat noir)
- **Un pot gourmand** (crème de praline ou pâte à tartine)
- **Une tablette Red de Lyon**
- **Un saucisson** (gianduja lait noisette, guimauve vanille, noisettes entières torréfiées et zestes de citron vert)

Tarif : 64,27€ HT

Conservation : 3 semaines
Entre 14°C et 18°C

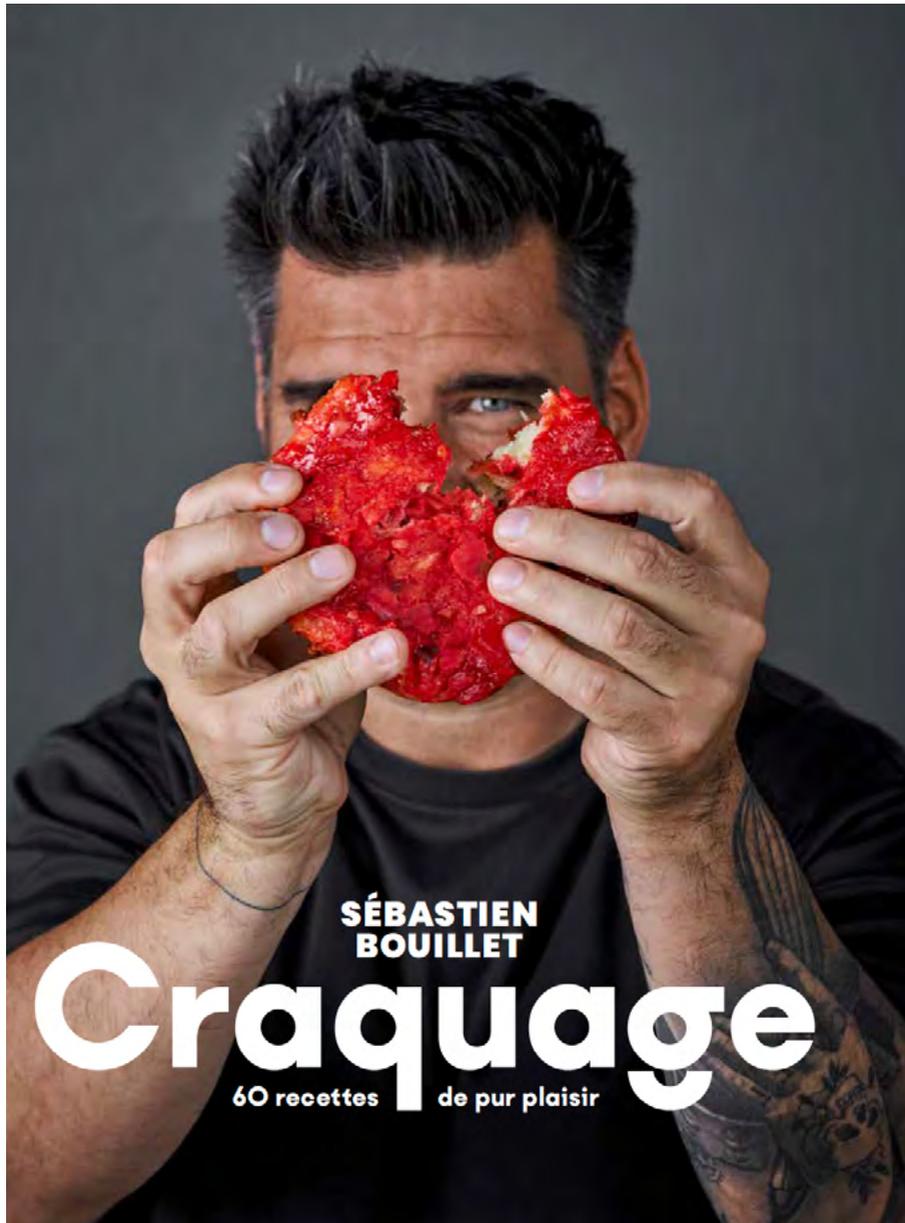
ÉPICURIEN

- **Ourson guimauve**
- **Tablette spéciale**
- **Une réglette de 4 maca'lyon** (macaron caramel au beurre salé enrobé de chocolat noir)
- **Madeleines**
- **Un pot gourmand** (crème de praline ou pâte à tartine)
- **Croqu' Lait ou Noir** (sablés aux noisettes ou amandes recouverts de chocolat lait ou noir)
- **Boite de 160g de chocolat**

Tarif : 89,76€ HT

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

LIVRE **CRAQUAGE**



60 RECETTES DE PUR PLAISIR

« Avec Craquage, j'ai eu envie de réunir en un seul ouvrage ce qui me fait vibrer depuis toujours : la gourmandise, sans compromis. Qu'elle soit sucrée ou salée, chaque recette est le reflet d'une émotion, d'un souvenir, d'une envie. Ce livre raconte mon parcours, mes racines lyonnaises, mon amour des bons produits et mon goût pour l'audace. C'est un mélange de traditions et de créations plus personnelles, pensées pour faire plaisir, pour partager, et pour craquer, tout au long de la journée encore et encore. »

Sébastien Bouillet

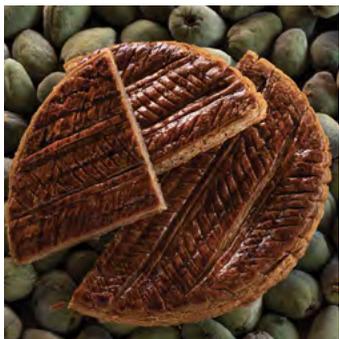
19,5 x 28,5 cm – 240 pages

Tarif : 35,07€

L'ÉPIPHANIE

Commencez la nouvelle année avec notre incontournable galette des rois à la frangipane, succombez à notre galette Tatin qui allie les pommes & le caramel. Et pour les addicts du caramel, craquez pour notre brioche des rois garnie d'un crémeux de caramel au beurre salé & éclats de nougatine noisette.

Nos galettes de 6 personnes et la brioche des rois sont expédiables dans toutes la France métropolitaine & Monaco.



SUR DEMANDE

Nous vous proposons de personnaliser vos galettes. Nous pouvons créer votre logo en chocolat. N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.

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 2025. 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.

A close-up photograph of a smooth, dark chocolate truffle with a single hazelnut nutlet on top. The truffle is resting on a thick layer of finely ground cocoa powder. The background is a soft-focus view of more cocoa powder and several other chocolate truffles, some of which are also dusted with cocoa powder. The lighting is warm and directional, highlighting the texture of the chocolate and the powder.

CONTACTS

ANNE-SOPHIE MOUGEOT

gestionvente@chocolatier-bouillet.com

04 72 01 04 25

MARINE REVOY

communication@chocolatier-bouillet.com

04 72 01 03 29

