

Catalogue Entreprise 2020/2021

BOUILLET
LYON-TOKYO



BOUILLET
LYON-TOKYO

[SOMMAIRE]



1

Service entreprise

Engagements
Etudes & devis
Expéditions & suivi
de livraison
Personnalisation



2

Ballotins de chocolat

Ballotins classiques
Ballotins éditions
limitées
Boîtes découvertes
Bonbons chocolat



4

Macarons

Collection boîtes
cadeaux



4

Petits plaisirs

Boîte 4 chocolat
Boîtes 1 Maca'Lyon
Boîte 4 bouche
Mini pots



5

Créations

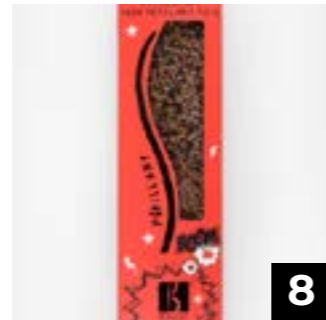
Tablettes péché
Instant plaisir
Maca'Lyon
Rouges à lèvres
Bouche B
Babas



7

Lyonnaiserie

Red de Lyon
Tartelette praline
Crème de praline



8

Tablettes



10

Coffrets



11

Evénements

Pièce d'exception
Pyramides de
macarons



12

Récapitulatif tarifs



13

CGV

[SERVICE ENTREPRISE]

Engagements

La Maison Bouillet propose une large palette de gourmandises, coffrets chocolat, macarons, confiseries & autres créations signées Sébastien Bouillet adaptées à vos besoins et à votre budget.

Remerciements / Cadeaux de fin d'année / Meilleurs vœux / Opérations commerciales / Séminaires / Incentives

Nos maîtres chocolatiers & pâtisseries sélectionnent les meilleures origines de chaque matière première pour vous garantir l'authenticité et la qualité de nos produits. Nos chocolats sont certifiés pur beurre de cacao.

Etude & devis

Nous vous conseillons pour vous établir un devis personnalisé en fonction de vos besoins, quantités, budget dans un délai de 48h. Faites votre demande par mail à l'adresse suivante ; commercial@chocolatier-bouillet.com

Expéditions & suivi de livraison

Gestion de vos livraisons par Chronopost ou par l'un de nos coursiers pour vous assurer un suivi de colis personnalisé. Pour toutes questions concernant votre livraison, vous pouvez contacter directement notre service clients à l'adresse suivante :

commercial@chocolatier-bouillet.com.

Pour des envois avec adresses multiples, nous nous chargeons de vos expéditions. Envoyez-nous vos fichiers adresses sur Excel.

Personnalisation

Apportez une touche personnelle à nos créations et faites de votre présent un cadeau unique.

- Création et/ou insertion de cartes personnalisées avec votre logo et texte.

- Inscrivez sur chacun de nos chocolats votre logo ou message de votre choix.

- Créez une plaque de différentes formes en chocolat à votre effigie pour insérer dans nos coffrets.

N.B: Il faut compter entre 3 et 4 semaines de fabrication pour une personnalisation à compter de la validation du devis (Minimum de commande de 50 boîtes pour une personnalisation.)



[CHOKOLA]

Découvrez notre gamme de bonbons chocolat croquants, fondants ou fruités... ganache au poivre de Madagascar, pure origine ou parfumée, praliné maison à l'amande ou à la noisette, rien n'est laissé au hasard. Le sucré, les parfums & les textures sont au coeur de notre réflexion pour provoquer, dans une explosion harmonieuse de saveurs, une expérience gustative unique.



Boite de 80 g : 8 €
(8 chocolats)



Boite de 140 g : 14 €
(15 chocolats)



Boite de 220 g : 22 €
(24 chocolats)



Boite de 320 g : 32 €
(40 chocolats)



Boite de 490 g : 49 €
(54 chocolats)



Boite de 790 g : 79 €
(84 chocolats)

Conservation : 6 semaines à température ambiante

Découvrez notre gamme en éditions limitées. 3 chocolats ont été spécialement créés pour ces boites inédites : pain d'épice, mandarine, cannelle et noix de cajou.

Boite de 230 g : 27 €
(24 chocolats)

Boite de 330 g : 36 €
(35 chocolats)



Chocolat noir	Poivre Ganache chocolat, infusion poivre sauvage de Madagascar	Palet argent Ganache chocolat noir de Madagascar pure origine	Chocolat au lait	Gianduja noisette Ganache gianduja noisette
Pistache Pâte d'amande à la pâte de pistache de Sicile	Vanille Ganache chocolat, infusion de vanille Bourbon	Palet or Ganache chocolat noir St-Domingue pure origine	Praliné noisette Praliné noisette maison	Passion Ganache chocolat aux fruits de la passion
Thé mûre Ganache chocolat infusion thé à la mûre	Praliné amande Praliné maison amande	Thé Shéhérazade Ganache chocolat, thé noir (arôme pêche, amande & orange, fleurs)	Yuzu Ganache chocolat yuzu	Gianduja coco Gianduja & noix de coco torréfiée
Tonka Ganache chocolat, infusé à la fève de Tonka	Papouasie Ganache chocolat noir de Papouasie pure origine	Framboise Ganache chocolat noir framboise	Orange Pâte d'amande à l'orange confite	Mais Praliné maïs grillé maison
Café Ganache chocolat, infusion café italien	Caramel Ganache chocolat au caramel & à la fleur de sel de Guérande	Miel Ganache chocolat noir & miel de châtaignier	Thé Earl Grey Ganache chocolat, infusion thé Earl Grey	Citron vert Ganache chocolat aux zestes de citron vert
Praliné feuilleté Praliné amande feuilleté maison	Gianduja noisette Ganache gianduja noisette	Venezuela Ganache chocolat noir du Venezuela pure origine	Graine de lin Praliné noisette maison, graines de lin caramélisées	Praliné feuilleté Praliné noisette feuilleté maison

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



Boite découverte : 9,90 €
(9 chocolats)

Boite Best of : 29,70 €
(27 chocolats)



[MACARONS]



Conservation : 4 jours au réfrigérateur

Réglette de 4 macarons : 5,90 €

Réglette de 8 macarons : 12,70 €

Boite de 16 macarons : 23,40 €

Demi-mètre de macarons : 27 €
(18 macarons)

Boite de 25 macarons : 34,60 €

Nos parfums évoluent en fonction des saisons

[PETITS PLAISIRS]



Boite de 1 Maca'Lyon
3,60 €

Macaron caramel
beurre salé enrobé
de chocolat noir



Boite de 4 chocolats
5,40 €

Boite de 8 chocolats
7,50 €

Conservation :
6 semaines

Conservation : 14 jours



Coffret de 4 minis pots : 13 €

Pâte à tartiner noisette / crémeux caramel
beurre salé vanille / crémeux passion
vanille / crémeux de pralines rouges
(50g par pot)

Disponible à l'unité : 2,80 €

Conservation : 4 mois

[CRÉATIONS]

Une tablette plutôt fondante ou craquante ? Ne vous posez plus la question, cette tablette fourrée permet d'associer plusieurs sortes de chocolat & textures puisqu'elle se scinde en deux parties gourmandes

Tablette Pêché Gourmandise : 10,60 €

Parfums évoluant au fil de l'année



Conservation : 6 mois

Une barre chocolatée pleine de gourmandises...

BB de Lyon, l'association de Bouillet / Bernachon : 7,80 €

- Barre chocolatée fourrée au caramel exotique et praliné feuilleté noisette, le tout enrobé de chocolat noir.

- Barre chocolatée, fourrée à la pâte à tartiner avec un caramel au beurre salé et un biscuit croustillant. Le tout enrobé dans du chocolat noir 55%, recette signature de la Maison Bernachon.

Instant plaisir : 3,80 €

Une barre chocolatée dont la saveur évoluera au fil des saisons

Conservation : 4 mois



[CRÉATIONS]



Un macaron au caramel beurre salé enrobé de chocolat noir 70% et recouvert de paillettes d'or. L'association du macaron moelleux à l'intérieur et croquant à l'extérieur en fait une création au goût unique.

Boîte de 4 Maca'lyon : 8 €
Boîte de 9 Maca'lyon : 16 €

Conservation : 14 jours



J'en suis baba !

Pot de 2 babas : 4,40 €
Pot de 8 babas : 12 €
Pot de 20 babas : 25 €
Pot de 45 babas : 43 €

Pâte à brioche imbibée d'un sirop de Rhum, zestes d'orange et gousse de vanille.

Conservation : 12 mois

[LYONNAISERIES]



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

9,80 €

Conservation : 4 mois



Mini tartellettes à la praline de Lyon !

Boîte de 3 tartellettes : 6 €
Boîte de 6 tartellettes : 12 €

Conservation : 21 jours



Une pâte à tartiner à la praline rouge de Lyon.

Mini pot 50 g : 2,90 €
Pot 350 g : 12,80 €

Conservation : 4 mois

[TABLETTES]

Tablettes "Grands crus"

- Tablette Brésil
- Tablette Côte d'Ivoire
- Tablette Cuba
- Tablette Equateur lait ou noir
- Tablette Ghana
- Tablette Madagascar
- Tablette Mexique
- Tablette Noir 99%
- Tablette Papouasie
- Tablette Pérou
- Tablette sans sucre lait ou noir
- Tablette Sao Tome
- Tablette Saint-Domingue
- Tablette Tanzanie
- Tablette Vénézuéla

5,90 €

Tablettes "Chuao"

A l'ouest de Caracas, au Vénézuéla, se trouve un village mythique. Accessible uniquement par bateau, le village de Chuao est bordé de forêts tropicales puis de la mer des Caraïbes. Un terroir unique, un savoir-faire ancestral, un séchage traditionnel ont fait de ce cacao Criollo le plus recherché du monde et le meilleur. Sa très faible production en fait un produit rare. Ce chocolat est le parfait équilibre entre l'amertume et l'acidité. Il est à la fois boisé et charpenté.

8,60 €



Tablettes "spéciales"

- Tablette amandes caramélisées
- Tablette caramel croustillant
- Tablette Dulcey
- Tablette perles craquantes
- Tablette fraise
- Tablette noir framboise
- Tablette gianduja
- Tablette gingembre confit
- Tablette noisettes caramélisées
- Tablette noix de Pécan
- Tablette nougatine
- Tablette orange confite
- Tablette piment d'Espelette
- Tablette vanille
- Tablette pétillant lait
- Tablette pétillant noir
- Tablette poivre sauvage
- Tablette riz soufflé
- Tablette mendiant

6,20 €

7,80 €

[COFFRETS]



Coffrets petits plaisirs

- Un Croqu'lait ou croqu'noir
- Une réglette 8 macarons
- Une tablette « grands crus »

30 €



Coffrets découverte

- Une boîte de 140g de chocolat
- Une réglette de 4 Maca' Lyon
- Un pot gourmand de 350g (crème de praline ou à tartiner),
- Un tube de mini-financier (12 pièces)

38 €



Coffrets gourmandises illimitées

- Une réglette de 8 macarons
- Une réglette de 3 mini-tartelettes à la praline
- Une boîte de 8 chocolats
- Une tablette « Red de Lyon »
- Un tube de grignotines assorties 230g

49 €

[EVENEMENTS]

Pièces d'exceptions

Pour tous vos événements exceptionnels - lancements de projets, salons, anniversaires d'entreprise ... nous proposons des créations représentant votre entreprise, votre image, vos valeurs ou vos désirs.

Toujours haut de gamme et sur mesure, nous réalisons des pièces volumineuses à étage ou sculptées, personnalisées avec votre logo et vos couleurs ...
N'hésitez pas à nous faire part de vos projets.

Pour toutes demandes vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante :

gestionvente@chocolatier-bouillet.com



Pyramides

Epatez vos invités avec une pyramide de macarons !

Pyramide de 21 macarons : 37 €

Pyramide de 45 macarons : 72 €

Pyramide de 60 macarons : 90 €



[TARIFS]

PRODUITS	PRIX HT	PRIX TTC	Expedition
Chokola Page			
Boite de chocolat 80 g	7,58 €	8 €	✓
Boite de chocolat 140 g	13,27 €	14 €	✓
Boite de chocolat 230 g	21,80 €	23 €	✓
Boite de chocolat 320 g	30,33 €	32 €	✓
Boite de chocolat 490 g	46,44 €	49 €	✓
Boite de chocolat 790 g	74,88 €	79 €	✓
Editions limitées 230 g	25,59 €	27 €	✓
Editions limitées 320 g	34,12 €	36 €	✓
Boite découverte	9,38 €	9,90 €	✓
Boite Best of	28,15 €	29,70 €	✓
Macarons			
Réglette de 4 macarons	5,59 €	5,90 €	✓
Réglette de 8 macarons	12,03 €	12,70 €	✓
Boite de 16 macarons	22,18 €	23,40 €	✓
Boite de 25 macarons	32,79 €	34,60 €	✓
Demi-mètre de macarons	25,59 €	27 €	✓
Petits plaisirs			
Boite 4 bouches B	5,88 €	6,20 €	✓
Boite 1 Maca'Lyon	3,41 €	3,60 €	✓
Boite 4 chocolats	5,12 €	5,40 €	✓
Boite 8 chocolats	7,11 €	7,50 €	✓
Coffrets 4 minis pots / à l'unité	12,32 € / 2,65 €	13 € / 2,80 €	✓
Créations			
Tablette péché	10,05 €	10,60 €	✓
BB de Lyon	7,35 €	7,80 €	✓
Instant plaisir	3,60 €	3,80 €	✓
Boite de 4 Maca'Lyon	7,58 €	8 €	✓
Boite de 9 Maca'Lyon	15,16 €	16 €	✓
Boite 19 Bouches B	18,01 €	19 €	✓
Pot de 2 babas	4,17 €	4,40 €	✓
Pot de 8 babas	11,37 €	12 €	✓
Pot de 20 babas	23,69 €	25 €	
Pot de 45 babas	40,75 €	43 €	
Lyonnaiserie			
Red de Lyon	9,28 €	9,80 €	✓
Boite de 3 tartelettes praline	5,68 €	6 €	✓
Boite de 6 tartelettes praline	11,37 €	12 €	✓
Mini pot de crème de praline 50 g	2,74 €	2,90 €	✓
Pot de crème de praline 160 g	8,34 €	8,80 €	✓
Tablettes			
Tablette grands crus	5,59 €	5,90 €	✓
Tablette gourmandes	5,87 €	6,20 €	✓
Coffrets			
Coffret petits plaisirs	28,43 €	30 €	✓
Coffret découverte	36,01 €	38 €	✓
Coffret gourmandises illimitées	46,44 €	49 €	✓

[CONDITIONS GENERALES DE VENTES]

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 1er septembre 2019. 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 30 % 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 A LA COMMANDE

Toutes nos factures sont réglables à 30 jours date de

facture.

Tout paiement anticipé ne pourra donné lieu à escompte. Tout retard de paiement entraine l'application d'une pénalité égale à trois fois le taux d'intérêt légal et calculée sur le montant de la facture ainsi qu'une indemnité forfaitaire de 40E. 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.

RECLAMATION

A 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.

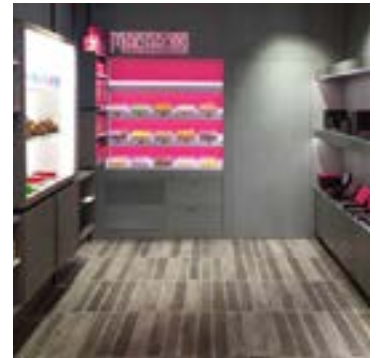
[BOUTIQUES]



15 place de la
Croix-Rousse,
69004 Lyon
04.78.28.90.89



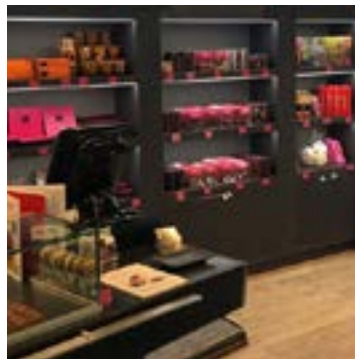
14 rue des Archers,
69002 Lyon
04.78.42.98.40



78 av. des Frères
Lumière,
69008 Lyon
04.72.78.09.35



Corner Halles Paul
Bocuse
102 cours Lafayette
69002 Lyon
04.78.62.93.03



120 av. du Loup
Pendou,
69140 Rillieux-La-Pape
04.78.55.23.99
(Corner Boucheries
André)



6 bis Av. du Général
Leclerc, 69160 Tassin
la Demi-Lune
04.74.26.11.52



ZI la Tuilière, 1745 rue
de la Traille
01700 Miribel
04.72.01.03.21



3 rue d'Austerlitz,
69004 Lyon
04.78.27.69.53



16 place de la
Croix-Rousse,
69004 Lyon
04.72.10.05.71