



BOUILLET
LYON-TOKYO



[CATALOGUE ENTREPRISE]



[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 meilleurs origines de chaque matières premières 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.



Réglette de 8 chocolats : 8,80 €



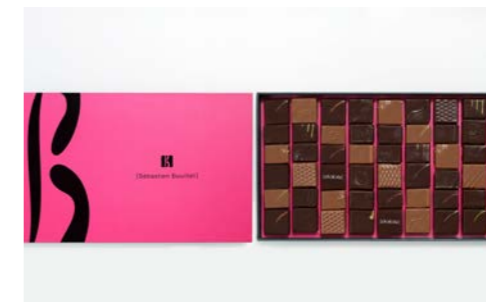
Boîte de 140 g : 15,40 €
(15 chocolats)



Boîte de 220 g : 24,20 €
(24 chocolats)



Boîte de 330 g : 36,30 €
(35 chocolats)



Boîte de 510 g : 56,10 €
(54 chocolats)



Boîte de 790 g : 86,90 €
(84 chocolats)



[CHOKOLA]

Découvrez notre gamme en éditions limitées.

3 chocolats ont été spécialement créés pour ces boîtes inédites : pain d'épice, mandarine, cannelle et noix de cajou.

Boîte de 220 g : 26,20 €
(24 chocolats)

Boîte de 330 g : 37,30 €
(35 chocolats)



Chocolat noir		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	Gianduja coco Gianduja & noix de coco torréfiée
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	Mais Praliné mais grillé maison	Citron vert Ganache chocolat aux zestes de citron vert
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	Miel Ganache chocolat noir & miel de châtaignier	Praliné feuilleté Praliné noisette feuilleté 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	Venezuela Ganache chocolat noir du Venezuela pure origine	
Praliné feuilleté Praliné amande feuilleté maison	Gianduja noisette Ganache gianduja noisette		Graine de lin Praliné noisette maison, graines de lin caramélisées		

[CHOKOLA]

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

Boîte découverte : 10 €
(9 chocolats)



Boîte Best of : 30 €
(27 chocolats)

Les 3 boîtes découverte réunies en une seule.

- **Boîte découverte caramel** (caramel chocolat, caramel yuzu, caramel sel de Salish)
- **Boîte découverte praliné caramel** (caramel pomme Tatin praliné pécan, caramel banane praliné mais, caramel beurre salé praliné noisette feuilletine)
- **Boîte découverte ganache** (mûre thé Shéhérazade, citron basilic, griotte tonka)

[Best of]

Par Sébastien Bouffé

CARAMEL CHOCOLAT Un caramel au chocolat pour un plaisir en enfer gourmand.	CARAMEL POMME TATIN, PRALINÉ PÉCAN L'alliance d'un caramel traité à la pomme Tatin et d'un praliné Pécan.	CARAMEL SEL DE SALISH Un caramel au sel de Salish, sel de couleur noir violet, tendrement salé au bois d'olive rouge.
CARAMEL YUZU Un caramel anisole au yuzu, agrumes du sud du Japon aux notes acidulées et fraîches.	CARAMEL BANANE, PRALINÉ MAIS Sweet mélange de banane associée à un praliné mais.	CARAMEL BEURRE SALÉ, PRALINÉ NOISETTE FEUILLETINE L'association d'un caramel au beurre salé et de notre praliné noisette croustillant.
MÛRE THÉ SHÉHÉRAZADE L'alliance de la mûre sauvage et du thé Shéhérazade.	CITRON BASILIC L'association de citron traité pour une saveur unique avec notre feuilletine.	GRIOTTE TONKA Caramel à la gelée et à la fleur tonka. L'association parfaite avec notre amande au caramel.

[MACARONS]



Conservation : 4 jours au réfrigérateur

Réglette de 8 macarons : 13,50 €

Boite de 16 macarons : 25 €

Demi-mètre de macarons : 28,80 €
(18 macarons)

Boite de 25 macarons : 37,10 €

Boite de 35 macarons : 51,10 €

Nos parfums évoluent en fonction des saisons



[POTS]



Conservation : 4 mois

Pots gourmands - 350 g : 12,80 €

Pâte à tartiner maison
ou crémeux caramel au beurre salé

Retrouvez les saveurs de votre enfance.

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 (pâte à tartiner ou
crémeux pralines rouges) : 2,80 €*



[PETITS PLAISIRS]



**Boite de 1
Maca'Lyon**
3,60 €

Macaron caramel
beurre salé enrobé de
chocolat noir

Conservation : 14 jours



Boite de 4 chocolats
5,40 €

Boite de 8 chocolats
7,50 €

Conservation : 6 semaines



J'en suis baba !

Pot de 10 babas : 15,80 €
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

[POUR LES FANS DE CARAMEL]



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.

Boite de 4 Maca'lyon : 8,20 €
Boite de 9 Maca'lyon : 16,20 €

Conservation : 14 jours



Tablette à partager

Une tablette à croquer pour craquer !

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

230g - 12,40 €

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.

10,20 €

Conservation : 4 mois



Mini tartelettes à la praline de Lyon !

Boite de 3 tartelettes : 6 €
Boite de 6 tartelettes : 12 €

Conservation : 21 jours



Une pâte à tartiner à la praline rouge de Lyon.

Mini pot 50 g : 2,90 €
Pot 160 g : 8,80 €

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

Poids : 100g
6,10 €

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.

Poids : 100g
8,60 €



[TABLETTES]

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

Poids : 100g
6,40 €

Tablette croqu'mendiant

Une tablette aux mendiants : chocolat, écorce d'orange, figue, noix de pécan, cranberry, pistache, noix de cajou, amandes caramélisées & noisettes caramélisées. Existe au chocolat au lait et noir.

Poids : 160g
11,20 €



Mini tablette

Des minis tablettes en chocolat noir ou au chocolat au lait.

Poids : 40g
2,90 €



[COFFRETS]



Petits plaisirs :

- Billes soufflées assorties
- Une réglette de 80g de chocolat
- Une réglette de 4 Maca'Lyons
- Une mini-tablette de chocolat 40g

33 €

Découverte :

- Une réglette de 80g de chocolat
- Une réglette de 4 Maca'Lyons
- Un tube de mini financier
- Un pot gourmand
- Une tablette Red de Lyon

49 €

L'épicurien :

- Une boîte de 140g de chocolat
- Une boîte de croqu'lait ou croqu'noir
- Une réglette de 4 Maca'Lyons
- Un tube de madeleines
- Un pot gourmand
- Une tablette grand cru
- Une tablette spéciale

70 €

Gourmandises illimitées:

- Une boîte de 140g de chocolat
- Une réglette de 8 macarons
- Un tube de grignotines assorties
- Un tube de madeleines
- Un pot gourmand
- Une boîte de croqu'lait ou croqu'noir
- Une tablette «à partager»

86 €



[ÉVÉNEMENTS]

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 : 39 €

Pyramide de 45 macarons : 76,50 €

Pyramide de 60 macarons : 96 €



PRODUITS	PRIX HT	PRIX TTC	Expedition
Chokola			
Boîte de chocolat 80 g	8,34 €	8,80 €	✓
Boîte de chocolat 140 g	14,59 €	15,40 €	✓
Boîte de chocolat 220 g	22,93 €	24,20 €	✓
Boîte de chocolat 330 g	34,40 €	36,30 €	✓
Boîte de chocolat 510 g	53,17 €	56,10 €	✓
Boîte de chocolat 790 g	82,36 €	86,90 €	✓
Editions limitées 220 g	24,83 €	26,20 €	✓
Editions limitées 330 g	34,40 €	36,30 €	✓
Boîte découverte	9,47 €	10 €	✓
Boîte Best of	28,43 €	30 €	✓
Macarons			
Réglette de 8 macarons	12,79 €	13,50 €	✓
Boîte de 16 macarons	23,69 €	25 €	✓
Boîte de 25 macarons	35,16 €	37,10 €	✓
Demi-mètre de macarons	26,80 €	28,80 €	✓
Petits plaisirs			
Boîte 1 Maca'Lyon	3,41 €	3,60 €	✓
Boîte 4 chocolats	5,12 €	5,40 €	✓
Boîte 8 chocolats	7,11 €	7,50 €	✓
Pots			
Coffrets 4 minis pots / à l'unité	12,32 € / 2,65 €	13 € / 2,80 €	✓
Pot de 8 babas	11,37 €	12 €	✓
Pot de 20 babas	23,69 €	25 €	✓
Pot de 45 babas	40,75 €	43 €	✓
Fan de caramel			
Boîte de 4 Maca'Lyon	7,77 €	8,20 €	✓
Boîte de 9 Maca'Lyon	15,35 €	16,20 €	✓
Tablette "à partager"	11,75 €	12,40 €	✓

PRODUITS	PRIX HT	PRIX TTC	Expedition
Lyonnaiserie			
Red de Lyon	9,66€	10,20 €	✓
Boîte de 3 tartelettes praline	5,68 €	6 €	✓
Boîte 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	5,78€	6,10 €	✓
Tablette spéciales	6,06 €	6,40 €	✓
Tablette Croqu'mendiant	10,61 €	11,20 €	✓
Mini tablette	2,74 €	2,90 €	✓
Coffrets			
Coffret petits plaisirs	31,27 €	33 €	✓
Coffret découverte	46,44 €	49 €	✓
Coffret l'épicurien	66,35 €	70 €	✓
Coffret gourmandises illimitées	81,51 €	86 €	✓
Pyramide de macarons			
Pyramide de 21 macarons	36,96 €	39€	✓
Pyramide de 45 macarons	72,51 €	76,50 €	✓
Pyramide de 60 macarons	90,99 €	96 €	✓

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.

[NOS BOUTIQUES]

Pâtisserie Bouillet

15 place de la Croix-Rousse
69004 Lyon
Tél. 04 78 28 90 89

Pâtisserie Bouillet Tassin

6 bis avenue du Général
Leclerc
69160 Tassin la Demi-Lune
Tél. 04 74 26 11 52

Corner Halles Paul Bocuse

102 cours Lafayette
69003 Lyon
Tél. 04 78 62 93 03

Atelier Boutique Miribel

1745 rue de la traillie - ZI La
tuillière
01700 Miribel
Tél. 04 72 01 03 20

Pâtisserie Les Archers

14 rue des Archers
69002 Lyon
Tél. 04 78 42 98 40

Corner Rillieux

(Boucheries André)
120 avenue du Loup Pendu
69140 Rillieux-La-Pape
Tél. 04 78 55 23 99

Pâtisserie Frères Lumière

78 avenue des Frères Lumière
69008 Lyon
Tél. 04 72 78 09 35

Boutique Charbonnières [Halles de l'Ouest]

100 route de Paris
69260 Charbonnières-Les-
Bains
Tél. 04 72 17 79 63

Galerie marchande CC Carrefour - Isle d'Abeau

Routes des sayes
38080, l'Isle d'Abeau
Tél. 04 37 05 95 08

Boutique [Chokola]

3 rue d'Austerlitz
69004 Lyon
Tél. 04 78 27 69 53

[Goûter] Lumière

81 avenue des frères Lumière
69008 Lyon
Tél. 04 87 24 28 09

[Goûter] Croix-Rousse

16 place de la Croix-Rousse
69004 Lyon
Tél. 04 72 10 05 71