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 voeux / Opérations commerciales / Séminaires / Incentives

Nos maîtres chocolatiers & patissiers 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 boites 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 €

Boite de 140 g : 14 €
(15 chocolats)

Boite de 220 g : 22 €
(24 chocolats)

Boite de 320 g : 32 €
(35 chocolats)

Boite de 490 g : 49 €
(54 chocolats)

Boite de 790 g : 79 €
(84 chocolats)

[CHOKOLA]

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.

Informations dipsonibles dès octobre 2021

[CHOKOLA]

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

Boite découverte : 9,90 €
(9 chocolats)

- Boite découverte caramel (caramel chocolat, caramel yuzu, caramel sel de Salish)

- Boite découverte praliné caramel (caramel pomme Tatin praliné pécan, caramel banane praliné mais, caramel beurre salé praliné noisette feuilletine)

- Boite découverte ganache (mûre thé Shéhérazade, citron basilic, griotte tonka)

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

Les 3 boites découverte réunies en une seule.

[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

Conservation : 14 jours

Boite de 4 chocolats
5,40 €

Boite de 8 chocolats
7,50 €

Conservation : 6 semaines

[CRÉATIONS]

Coffret de 4 minis pots : 13 €

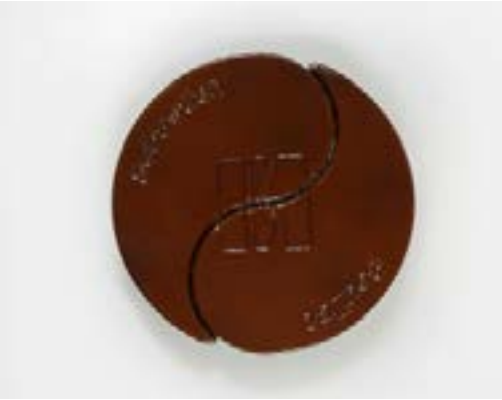
Pâte à tartiner noisette / crémeux caramel beurre salé vanille / crémeux passion vanille / crèmeux de pralines rouges
(50g par pot)

Disponible à l'unité : 2,80 €

Conservation : 4 mois

Tablette péché gourmandise
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

- Praliné coco/ caramel exotique
ou
- Praliné noisette/ caremel beurre salé
10,60 €



Conservation : 6 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.

Boite de 4 Maca'lyon : 8 €
Boite 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

Tablette à partager

Une tablette à croquer pour craquer !

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

230g - 12 €

[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 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 Vénézuela

Poids : 100g
5,90 €

Tablettes “Chuao“

A l‘ouest de Caracas, au Vénézuela, 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 conft
- 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
5,90 €

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'Lyon
- Une mini-tablette de chocolat 40g

33 €

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

49 €

L'épicurien :
- Une boite de 140g de chocolat
- Une boite de croqu'lait ou croqu'noir
- Une réglette de 4 Maca'Lyon
- Un tube de madeleines
- Un pot gourmand
- Une tablette grand cru
- Une tablette spéciale

70 €

Gourmandises illimitées:
- Une boite de 140g de chocolat
- Une réglette de 8 macarons
- Un tube de grignotines assorties
- Un tube de madeleines
- Un pot gourmand
- Une boite 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 : 37 €
Pyramide de 45 macarons : 72 €
Pyramide de 60 macarons : 90 €

PRODUITS	P R I X HT	P R I X TTC	Expedition
Chokola Page			
Boite de chocolat 80 g	7.58 €	8 €	√
Boite de chocolat 140 g	13,27 €	14 €	√
Boite de chocolat 220 g	20.85 €	22 €	√
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 220 g	24.64 €	26 €	√
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 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 €	√
Boite de 4 Maca'Lyon	7,58 €	8 €	√
Boite de 9 Maca'Lyon	15,16 €	16 €	√
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 €	
Tablette "à partager"	11,37 €	12 €	

PRODUITS	P R I X HT	P R I X TTC	Expedition
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 spéciales	5,87 €	6,20 €	√
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	35,07 €	37 €	
Pyramide de 45 macarons	68,24 €	72 €	
Pyramide de 60 macarons	85,30	90 €	

[CGV]

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'intéret légal et calculéee sur le montant de la facture ainsi qu'une indémnité 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 traille - 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