

ENTREPRISES & COLLECTIVITÉS



DÉLICIES
— DE —
NOËL
2024

1951
L'Atelier
du Chocolat
BAYONNE
FRANCE



1951

• L'Atelier du Chocolat •

BAYONNE / FRANCE

**OFFRIR DU CHOCOLAT, C'EST FAIRE LE
CHOIX D'UN CADEAU À DÉCOUVRIR,
À PARTAGER ET À DÉGUSTER.**

Chocolatiers passionnés depuis 1951, nos créations pur beurre de cacao sont fabriquées à Bayonne, première ville chocolatière de France. À travers une large palette de saveurs, nous mettons en oeuvre notre savoir-faire artisanal pour créer des produits au goût unique et empreints de créativité.

Le chocolat s'offre en toutes occasions, c'est pourquoi notre gamme évolue au fil des saisons et des événements phares de l'année. Notre volonté est de toujours renouveler nos produits afin de proposer des offres originales à nos clients particuliers et aux entreprises.

Avec l'Atelier du Chocolat, la liste de vos envies peut être longue et le plaisir sans fin !



Livraison partout en France et en Europe



Capacité de livraison en 1 ou 1000 points de livraison



Personnalisation de vos chocolats



Chocolat de haute qualité, pur beurre de cacao



Service complet et préparation dans nos ateliers à Bayonne



Jusqu'à 20% de remises pour les professionnels



JOYEUX
— ★ —
NOËL
2024



Partez pour une balade féerique où nos Pères Noël généreux sont les irréductibles gardiens de notre forêt enchantée tout chocolat. Les arbres se parent de guirlandes et de boules scintillantes, créant un spectacle gourmand éblouissant. Sous l'onctuosité des flocons de neige, nos rennes délicatement enrobés s'apprêtent à partir pour une grande nuit magique...

L'Atelier du Chocolat vous propose des recettes originales où la tradition se mêle à l'imagination de nos artisans chocolatiers pour une veillée de partage et de magie.



SOMMAIRE

	PAGE
LE BOUQUET DE CHOCOLAT © Notre signature	4
LA PERSONNALISATION Votre signature	5
LES COFFRETS DE CHOCOLAT Personnalisables & classiques	6/7
LES GRANDES ATTENTIONS Gourmandes	8
LE CALENDRIER DE L'AVENT Pour patienter jusqu'à Noël	9
LES SPÉCIALITÉS Chocolatées	10
LES DÉLICES Du moment	11
LES COFFRETS CADEAUX Pour faire plaisir	12/13
LES COFFRETS SUR MESURE A personnaliser	14
LES SERVICES De l'Atelier	15
LES TARIFS de l'Atelier du Chocolat	16

LE BOUQUET DE CHOCOLAT®

✧ Notre signature ✧



CHOCOLAT BLANC
CROUSTI MYRTILLE

CHOCOLAT LAIT
MENDIANTS

CHOCOLAT NOIR
SÉSAME CARAMÉLISÉ

ASSORTIMENT DE
FINES FEUILLES DE
CHOCOLAT DONT
UNE SÉLECTION
EXCLUSIVE DE
3 RECETTES
SAVOUREUSES ET
FESTIVES.

EXCLUSIVITÉ PROFESSIONNELLE
FORMAT 120G

FORMAT 250G
FORMAT 350G
FORMAT 470G
FORMAT 690G

LE
PETIT
PLUS



Le Mini carré Meilleurs Voeux ou
Joyeux Noël sur votre
Bouquet de Chocolat®

LA PERSONNALISATION

✧ Votre signature ✧



L'ÉTIQUETTE

Habillez votre Bouquet de Chocolat® d'une élégante étiquette au logo ou nom de votre entreprise.



LA CARTE MESSAGE

Adressez une attention toute particulière à vos contacts en joignant à vos colis ou coffrets de chocolats une carte message personnalisée.

VOTRE LOGO ICI

Votre message ici



LE BOUQUET DE CHOCOLAT®

Laissez libre cours à votre imagination en créant un Bouquet de Chocolat® aux couleurs de votre entreprise pour marquer les esprits et pour ravir les papilles.



LE CARRÉ DE CHOCOLAT

Carré de chocolat noir ou lait décoré à l'image de votre entreprise en beurre de cacao à la couleur de votre choix : bronze, cuivre, vert, rouge, or, rubis ou caramel.

VOTRE MESSAGE OU VOTRE LOGO

DEVIS SUR MESURE

FORMAT : tout format de Bouquet de Chocolat® disponible.

DÉLAI : 4 à 5 semaines à compter de la validation de votre BAT.

MINIMUM DE COMMANDE : 100 unités.

DEVIS SUR MESURE

FORMAT : 8x8 cm en sachet ou 14x14 cm en coffret

DÉLAI : 4 à 5 semaines à compter de la validation de votre BAT.

MINIMUM DE COMMANDE : 100 unités.

LES COFFRETS DE CHOCOLATS

* Personnalisables *

NOS COFFRETS DE CHOCOLAT ILBARRITZ

Assortiment de bonbons chocolatés subtilement parfumés pour fondre de plaisir.

COFFRET ILBARRITZ NOIR ET LAIT : caramel, ganaches vanille, framboise et grand cru Vietnam, praliné amandes.

COFFRET ILBARRITZ EXTRA NOIR : ganaches café, tonka, cassis et grand cru Sao Tome, praliné amandes.

COFFRET 9 BONBONS CHOCOLATÉS

Assortiment de bonbons chocolatés - 100g.
Coffret avec couvercle personnalisable
Minimum de commande 20 unités - exclusivité pro



COFFRET 9 BONBONS CHOCOLATÉS ET SON MINI CARRÉ MEILLEURS VOEUX OU JOYEUX NOËL

Assortiment de bonbons chocolatés - 100g - et son mini carré - 30g.
Coffret avec couvercle personnalisable
Minimum de commande 20 unités - exclusivité pro



COFFRET SIMPLE ILBARRITZ NOIR ET LAIT OU EXTRA NOIR

Assortiment de bonbons chocolatés - 280g.
Option : couvercle personnalisable avec minimum de commande 20 unités - exclusivité pro

LES COFFRETS DE CHOCOLATS



DOUBLE
ÉTAGE



**DOUBLE COFFRET ILBARRITZ
NOIR ET LAIT ET/OU EXTRA NOIR**

Assortiment de bonbons chocolatés - 560g.



**COFFRET ILBARRITZ SIMPLE OU DOUBLE
ET SON CARRÉ JOYEUX NOËL**

Assortiment de bonbons chocolatés - 280g ou 560g - et son carré Joyeux Noël au chocolat au lait ou noir 150g.



**COFFRET ILBARRITZ SIMPLE OU DOUBLE
ET SON CARRÉ MEILLEURS VOEUX**

Assortiment de bonbons chocolatés - 280g ou 560g - et son carré Meilleurs Voeux au chocolat au lait ou noir 150g.





LES GRANDES ATTENTIONS

* Gourmandes *

LES CARRÉS

CHOCOLAT NOIR À 70% DE CACAO OU CHOCOLAT AU LAIT



CARRÉ MEILLEURS VOEUX

Pour une nouvelle année riche en gourmandise, retrouvez notre carré Meilleurs Voeux en chocolat noir ou en chocolat au lait.

Carré 150g



CARRÉ JOYEUX NOËL

Découvrez notre carré Joyeux Noël chocolat noir ou lait : une douceur croquante qui apporte chaleur et magie à vos fêtes de fin d'année !

Carré 150g

L'EXTRA CHOCOLATÉ



LE TRIO GRAND CRU

Ce trio de tablettes de grandes origines sera source d'inspiration pour toutes les gourmand.e.s. Il se compose de deux tablettes en chocolat noir provenance Equateur & Pérou et une tablette chocolat au lait Vietnam.

3x100g



TRUFFES HUALLAGA

Découvrez une recette de truffes de Noël réalisée à partir d'un cacao en provenance de la vallée de Huallaga, au Pérou pour un délicieux voyage gustatif.

Cylindre 120g



LES ÉTUIS

GALETS DES GAVES SCINTILLANTS

Sous leurs rondeurs lisses et irrégulières de galets, roulés dans les torrents et scintillants pour l'occasion, se cache une amande ou une noisette enrobée de chocolat.

Étui 165g

MINI MENDIANTS

Une petite douceur qui ne manque pas de croquant ! Nos mini-mendiants au chocolat noir et lait agrémentés de fruits secs. Une pause gourmande et bienveillante.

Étui 120g

AMAROCKS

Petits bâtonnets d'amandes caramélisées enrobés dans du chocolat noir 70% et chocolat au lait qui forment ainsi de délicieux rochers à déguster.

Étui 100g

DUO CITRONNETTES / ORANGETTES

Savourez l'harmonie parfaite avec un duo de citronnettes et d'oranges : une explosion d'agrumes enrobés de chocolat noir ou lait.

Étui 180g

NOUVEAUTÉ



LE CALENDRIER DE L'AVENT

En attendant Noël

**POUR PATIENTER JUSQU'À NOËL,
UNE DÉLICIEUSE GOURMANDISE
SE CACHE DERRIÈRE CHAQUE
FENÊTRE...**

Assortiment de pralinés, guimauves
et autres douceurs chocolatées.

Format 240g





LES SPÉCIALITÉS

Chocolatées



NOUVEAUTÉ

FEUILLANTS D'OR

Notre spécialité sublimée : coeur de praliné amandes noisettes enrobé de chocolat noir à 70% de cacao et de crêpe dentelle croustillante.

Sachets 150g et 250g

CHOKILAS

Sous un manteau de chocolat noir 70% et de cacao en poudre, nous avons glissé un coeur fondant de Gianduja noisettes qui ravira vos papilles.

Sachets 150g et 250g

DÉLICES DE L'ATELIER

Découvrez l'harmonie parfaite entre douceur et croquant avec notre nouvelle spécialité : un coeur croquant miel & amandes enveloppé de chocolat noir ou lait.

Sachet 150g

NOUVEAUTÉ

NOS COFFRETS LUXES

Les plus irrésistibles de nos chocolats mêlés dans un seul coffret d'exception.

Un délicieux assortiment réunissant nos spécialités maison.



COFFRET DÉLICES

Notre coffret délices se compose de quatre spécialités : le Feuillant d'Or, le Chokilas, l'Orangette et le Galet des Gaves.

Coffret 280g



PETIT COFFRET DÉLICES

La version plus petite mais tout aussi gourmande de notre coffret délices : Feuillant d'Or, Chokilas et Délices de l'Atelier.

Coffret 110g - exclusivité pro



COFFRET 2 SPÉCIALITÉS

Notre coffret 2 spécialités met en avant nos deux produits signatures : le Feuillant d'Or & le Chokilas.

Coffret 175g

LES DÉLICES

✧ Du moment ✧

LES MOULAGES



POMME DE PIN

Reine du sapin et silhouette emblématique des forêts d'hiver, la pomme de pin est sublimée en un moulage au pur beurre de cacao garni de Feuillant d'Or.
Chocolat noir ou lait
Format 250g



NOUVEAUTÉ

PÈRE NOËL

Rond et gourmand, ce Père Noël saura faire fondre petits et grands !
Chocolat noir ou lait
Format 70g

LES SUJETS - 90G



LE SAPIN

Délicieuse forêt de chocolat noir qui abrite sous ses délicates branches un craquant Gianduja noisettes.



LE PÈRE NOËL

La gourmandise incarnée dans notre croquant Père Noël intérieur praliné feuilleté et enrobage au chocolat au lait.

LES BOUCHÉES - 40G



LE HIBOU

Le Grand Duc de Noël aux délicates rondeurs pétille de gourmandise grâce à un savoureux praliné feuilleté et son enrobage lait.



LE RENNE

Craquez pour notre majestueux Renne au coeur croustillant de riz soufflé et aux bois tendres chocolat blanc.



LE HOUX

Véritable symbole de Noël, notre Houx chocolat au lait est fourré d'un gourmand caramel et de cacahuètes concassées.



L'OURS

Notre féroce Ours cache en son coeur de la gourmandise à l'état pur :

- Enrobage lait intérieur praliné pétillant
- Enrobage noir intérieur praliné au maïs grillé



NOUVEAUTÉ

BOULE DE NOËL

Boule de Noël garnie de notre spécialité maison : le Feuillant d'Or.
Colori au choix : rouge ou verte
Boule en métal 60g

LA PAUSE CAFÉ

FRITURES DE NOËL

Fritures pur beurre de cacao :
chocolat noir Kiretsa 70%,
chocolat au lait Esnia 40%,
chocolat blanc Xouria 31%.
Sachet 40g

LES COFFRETS CADEAUX

✧ Pour faire plaisir ✧



COFFRETS DUO & TRIO

COFFRET DUO

Alliez le croquant d'un carré Joyeux Noël ou Meilleurs Voeux avec le craquant d'un sachet de nos spécialités maison : le Feuillant d'Or, le Chokilas ou Délices de l'Atelier.

300g



COFFRET TRIO

Succombez à notre coffret trio gourmand : Feuillant d'Or, Chokilas Gianduja & Fritures de Noël ou Délices de l'Atelier.

450g



COFFRETS LUXES

COFFRET MAGIQUE

PETIT COFFRET CADEAU :
Bouquet de Chocolat® 120g
Boule de Noël 60g
Petit coffret délices 110g



COFFRET MERVEILLEUX

PETIT COFFRET CADEAU :
Carré Meilleurs Voeux 150g
Sachet Fritures de Noël 40g
Réglette Galets des Gaves 165g
Feuillant d'Or 150g



LES COFFRETS CADEAUX

✧ Pour faire plaisir ✧



COFFRET ENCHANTEUR

GRAND COFFRET CADEAU :
 Bouquet de Chocolat® 250g
 Délices de l'Atelier 150g
 Marron glacé unité 20g
 Coffret 2 spécialités 175g



COFFRET FANTASTIQUE

GRAND COFFRET CADEAU :
 Bouquet de Chocolat® 120g
 Coffret Ilbarritz noir et lait 280g
 Réglette Amarocks 100g
 Chokilas 250g



COFFRET PRESTIGIEUX

GRAND COFFRET CADEAU :
 Bouquet de Chocolat® 250g
 Champagne Paul Danguin Prestige 75cl
 Marron glacé unité 20g
 Carré Meilleurs Voeux 150g
 Réglette Amarocks 100g



LES COFFRETS SUR MESURE

✧ À personnaliser ✧

**PERSONNALISEZ VOS COFFRETS
CADEAUX, RIEN DE PLUS SIMPLE !**

1 ✧

CHOISISSEZ VOTRE MODÈLE
DE COFFRET



**PETIT COFFRET
CADEAU**

(seul le Bouquet de Chocolat® 120g
peut rentrer dans ce coffret).
Capacité de 2 à 4 produits



**GRAND COFFRET
CADEAU**

Capacité de 2 à 6 produits



**BOÎTE DE TRANSPORT
ANTI-CHOC**

Idéal pour les Bouquets de Chocolat®
Capacité de 2 à 6 produits

2 ✧

COMPOSEZ LE CONTENU
DE VOTRE COFFRET

Choisissez les produits parmi nos spécialités
des pages de 4 à 12.

Capacité de 2 à 4 produits

3 ✧

RAJOUTER UN SERVICE
SUR MESURE

Rajoutez un service sur mesure, pages 5 et 6.

4 ✧

NOUS NOUS OCCUPONS DE LA MISE
EN COLIS ET DE L'EXPÉDITION !

Nous offrons un service complet de la
préparation à la livraison ainsi qu'un suivi
personnalisé de votre commande. Les frais de
port sont offerts à partir de 500€ HT de
commande (livraison en 1 point en France
métropolitaine). En dessous de ce montant,
nous vous adresserons un devis incluant les frais
de livraison.

LES SERVICES

De l'Atelier

**NOUS SOMMES
À VOTRE ÉCOUTE !**

L'EXIGENCE QUALITÉ D'UN ARTISAN CHOCOLATIER

L'Atelier du Chocolat offre une gamme de chocolats de grande qualité au pur beurre de cacao, fruit de notre savoir-faire artisanal et toujours élaborés par nos chocolatiers dans nos ateliers de fabrication de Bayonne. Noisettes torréfiées, amandes caramélisées, poudre de piment d'Espelette... Nous mettons autant de rigueur dans la sélection de nos matières premières que dans nos gestes de fabrication. Notre chocolat noir Kiretsa 70 % de cacao est le fruit d'un assemblage unique de fèves d'Équateur, de Sao Tomé et de Côte d'Ivoire et nous veillons à préserver ce goût signature année après année.

CADEAUX CLIENTS / CADEAUX D'AFFAIRES

De la personnalisation du packaging à la création de chocolat à votre image, nous mettons notre savoir-faire à votre service pour créer des cadeaux uniques. Notre offre serait incomplète sans l'assurance du juste prix. En tant que professionnels, bénéficiez de conditions privilégiées offrant des remises exceptionnelles sur le prix boutique. Livraison possible de vos colis cadeaux en France métropolitaine et en Europe (voir conditions générales de vente) à partir de votre fichier d'adresses (mono ou multi-adresses).

NOUVEAU : VOS COMMANDES GROUPÉES DIGITALISÉES



Grâce à notre nouvelle plateforme de commandes groupées 100% digitalisée, développée par Groopay, faites bénéficier à vos salariés de remises sur nos chocolats artisanaux de manière simple et rapide. Il vous suffit de diffuser le lien auprès de vos salariés qui effectuent leur commande en toute autonomie et procèdent au paiement en ligne. Une fois la commande groupée clôturée, vous la recevez dans vos locaux sous 10 jours ouvrés. Les frais de port sont offerts à partir de 500€ HT et seul un minimum de commande de 100€ HT est requis.

CONTACTEZ-NOUS

Service commercial L'Atelier du Chocolat
commercial@atelierduchocolat.fr

05 59 55 70 36



Pour tout savoir sur les conditions générales de vente, les délais et les modalités de livraison, nous vous invitons à prendre contact avec votre boutique L'Atelier du Chocolat. Pour passer commande, utilisez le bon de commande L'Atelier du Chocolat remis par votre boutique. N'oubliez pas de préciser l'adresse et la date de livraison souhaitée.

LES BOUTIQUES

- Anglet BAB2 (64)
- Bayonne Centre (64)
- Bayonne Gibéléou (64)
- Bayonne St Esprit (64)
- Bordeaux Remparts (33)
- Bordeaux Dijaux (33)
- Caen (14)
- Calais (62)
- Carré Sénart (77)
- Chartres (28)
- Dax (40)
- Evian (74)
- Lanester (56)
- La Rochelle (17)
- La Teste (33)
- Le Mans (72)
- Limoges (87)
- Nantes (44)
- Nîmes (30)
- Orléans (45)
- Paris 4^e St Antoine (75)
- Paris 9^e St Lazare (75)
- Paris 15^e Commerce (75)
- Pau (64)
- Rennes (35)
- Rezé (44)
- Rouen (76)
- Saint-Herblain (44)
- Saint-Jean-de-Luz (64)
- Saint-Jean-Pied-de-Port (64)
- Saint-Paul-lès-Dax (40)
- Toulouse (31)
- Tours (37)

www.atelierduchocolat.fr



LE BOUQUET DE CHOCOLAT® PAGE 4

	GRAMMAGE	PRIX PUBLIC TTC	PRIX PROFESSIONNELS HT	PRIX PROFESSIONNELS TTC
BOUQUET DE CHOCOLAT® NOËL	120G	EXCLUSIVITÉ PRO	8,93 €	9,90 €
BOUQUET DE CHOCOLAT® NOËL	250G	24,80 €	18,04 €	19,84 €
BOUQUET DE CHOCOLAT® NOËL	350G	31,50 €	22,93 €	25,20 €
BOUQUET DE CHOCOLAT® NOËL	470G	41,60 €	30,12 €	33,28 €
BOUQUET DE CHOCOLAT® NOËL	690G	59,00 €	42,72 €	47,20 €
MINI CARRÉ JOYEUX NOËL	30G	4,50 €	3,41 €	3,60 €
MINI CARRÉ MEILLEURS VOEUX	30G	4,50 €	3,41 €	3,60 €

LA PERSONNALISATION PAGE 5

ETIQUETTES PERSONNALISÉES		EXCLUSIVITÉ PRO	0,67 €	0,80 €
CARTES MESSAGES PERSONNALISÉES		EXCLUSIVITÉ PRO	0,67 €	0,80 €

LES COFFRETS DE CHOCOLAT PAGE 6 À 7

COFFRET 9 BONBONS	100G	EXCLUSIVITÉ PRO	11,37 €	12,00 €
COFFRET 9 BONBONS + MINI CARRÉ JOYEUX NOËL OU MEILLEURS VOEUX	130G	EXCLUSIVITÉ PRO	14,78 €	15,60 €
COFFRET ILBARRITZ NOIR ET LAIT	280G	31,50 €	23,89 €	25,20 €
COFFRET ILBARRITZ EXTRA NOIR	280G	31,50 €	23,89 €	25,20 €
COFFRET ILBARRITZ AVEC COUVERCLE PERSONNALISÉ	280G	EXCLUSIVITÉ PRO	25,31 €	26,70 €
DOUBLE COFFRET ILBARRITZ NOIR ET LAIT ET/OU EXTRA NOIR	560G	63,00 €	47,78 €	50,40 €
COFFRET ILBARRITZ SIMPLE + CARRÉ JOYEUX NOËL	430G	47,40 €	35,95 €	37,92 €
COFFRET ILBARRITZ SIMPLE + CARRÉ MEILLEURS VOEUX	430G	47,40 €	35,95 €	37,92 €
COFFRET ILBARRITZ DOUBLE + CARRÉ JOYEUX NOËL	710G	78,90 €	59,84 €	63,12 €
COFFRET ILBARRITZ DOUBLE + CARRÉ MEILLEURS VOEUX	710G	78,90 €	59,84 €	63,12 €

LES GRANDES ATTENTIONS PAGE 8

CARRÉ MEILLEURS VOEUX NOIR	150G	15,90 €	12,06 €	12,72 €
CARRÉ MEILLEURS VOEUX LAIT	150G	15,90 €	10,60 €	12,72 €
CARRÉ JOYEUX NOËL NOIR	150G	15,90 €	12,06 €	12,72 €
CARRÉ JOYEUX NOËL LAIT	150G	15,90 €	10,60 €	12,72 €
LE TRIO GRAND CRU	300G	27,00 €	19,91 €	21,60 €
TRUFFES HUALLAGA	120G	14,50 €	11,00 €	11,60 €
RÉGLETTE GALET DES GAVES	165G	15,00 €	11,37 €	12,00 €
RÉGLETTE MINI MENDIANTS	120G	18,80 €	14,26 €	15,04 €
RÉGLETTE AMAROCKS	100G	14,00 €	10,62 €	11,20 €
DUO CITRONNETTES/ORANGETTES	180G	20,00 €	15,17 €	16,00 €

LE CALENDRIER DE L'AVEUT PAGE 9

CALENDRIER DE L'AVEUT «EN ATTENDANT NOËL»	240G	33,00 €	28,15 €	29,70 €
---	------	---------	---------	---------

LES SPÉCIALITÉS CHOCOLATÉES PAGE 10

FEUILLANTS D'OR	150G	13,00 €	9,86 €	10,40 €
FEUILLANTS D'OR	250G	21,30 €	16,15 €	17,04 €
CHOKILAS	150G	13,00 €	9,86 €	10,40 €
CHOKILAS	250G	21,30 €	16,15 €	17,04 €
DÉLICES DE L'ATELIER	150G	13,00 €	9,86 €	10,40 €
COFFRET DÉLICES	280G	32,50 €	24,64 €	26,00 €
PETIT COFFRET DÉLICES	110G	EXCLUSIVITÉ PRO	12,32 €	13,00 €
COFFRET 2 SPÉCIALITÉS	175G	20,00 €	15,17 €	16,00 €

LES DÉLICES DU MOMENT PAGE 11

POMME DE PIN MOULAGE NOIR	250G	25,50 €	19,34 €	20,40 €
POMME DE PIN MOULAGE LAIT	250G	25,50 €	18,40 €	20,40 €
PÈRE NOËL MOULAGE NOIR	75G	9,90 €	7,51 €	7,92 €
PÈRE NOËL MOULAGE LAIT	75G	9,90 €	6,60 €	7,92 €
SUJET SAPIN NOIR GIANDUJA NOISETTES	90G	9,90 €	6,60 €	7,92 €
SUJET PÈRE NOËL LAIT PRALINÉ FEUILLETÉ	90G	9,90 €	6,60 €	7,92 €
BOUCHÉE HIBOU LAIT PRALINÉ FEUILLETÉ	40G	4,50 €	3,00 €	3,60 €
BOUCHÉE RENNE BLANC PRALINÉ RIZ SOUFFLÉ	40G	4,50 €	3,00 €	3,60 €
BOUCHÉE HOUX LAIT CARAMEL ET CACAHUËTES	40G	4,50 €	3,00 €	3,60 €
BOUCHÉE OURS LAIT PRALINÉ PÉTILLANT	40G	4,50 €	3,00 €	3,60 €
BOUCHÉE OURS NOIR PRALINÉ MAÏS GRILLÉ	40G	4,50 €	3,00 €	3,60 €
BOULE DE NOËL	60G	6,00 €	4,55 €	4,80 €
FRITURES DE NOËL	40G	5,00 €	3,79 €	4,00 €

LES COFFRETS CADEAUX PAGE 12 À 13

COFFRET DUO		28,90 €	21,92 €	23,12 €
COFFRET TRIO		39,00 €	29,58 €	31,20 €
COFFRET MAGIQUE		33,90 €	29,97 €	32,70 €
COFFRET MERVEILLEUX		53,90 €	41,25 €	44,12 €
COFFRET ENCHANTEUR		67,80 €	51,40 €	56,24 €
COFFRET FANTASTIQUE		82,70 €	64,59 €	69,34 €
COFFRET PRESTIGIEUX		93,20 €	72,80 €	82,26 €



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

* ENTREPRISES & COLLECTIVITÉS

Article 1 - Application et opposabilité des conditions générales de vente

- 1.1. Les présentes conditions générales de vente sont portées à la connaissance du Client préalablement à la passation de la commande, et figurent au verso du devis qui lui est adressé, pour lui permettre de passer commande.
- 1.2. En conséquence, le fait de confirmer la commande implique l'acceptation entière et sans réserve du Client à ces conditions générales de vente.
- 1.5. Aucune condition particulière, ni autres conditions générales d'achat émanant du Client ne peuvent, sans accord express de L'Atelier du Chocolat, prévaloir sur les présentes conditions.
- 1.4. Toute condition contraire ou différente revendiquée par le Client sera donc, à défaut d'acceptation préalable expresse, inopposable à L'Atelier du Chocolat quel que soit le moment où elle aura pu être portée à sa connaissance.
- 1.6. Le fait que L'Atelier du Chocolat ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes conditions générales de vente, ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.
- 1.6. La SAS ANDRIEU se réserve le droit de modifier ou d'adapter à tout moment ces CGV. En cas de modification, les CGV applicables à la commande seront celles en vigueur, au jour de la passation de la commande dans les conditions déterminées aux présentes.

Article 2 - Prise de commande et confirmation

- 2.1. La commande n'est considérée comme définitive qu'après réception :
 - du devis établi par L'Atelier du Chocolat dûment complété, daté et signé avec la mention « bon pour accord » par le Client et revêtu de son cachet (réception de ce devis par email ou par courrier),
 - des informations exhaustives et fiables demandées par L'Atelier du Chocolat concernant les coordonnées de livraison de la commande : Pour les envois multi-adresses (envois DPD), chronopost, GLS, etc.), L'Atelier du Chocolat enverra une trame d'expédition qui devra être dûment complétée avec toutes les informations demandées exhaustives et fiables.Le Client s'engage à recenser par écrit les instructions concernant les traitements de ses données afin que L'Atelier du Chocolat puisse prendre connaissance et agir sur ses seules consignes. Pour les envois par les biais d'un transporteur externe (colis volumineux, palette ...) L'Atelier du Chocolat devra recevoir l'adresse de livraison exacte, le contact, ses coordonnées téléphoniques et les horaires d'ouverture.
 - des cartes et/ou messages à joindre à l'expédition.
- 2.2. Chaque commande de produit est soumise à l'acceptation de L'Atelier du Chocolat. L'Atelier du Chocolat se réserve le droit de décliner toute commande pour cause de stock insuffisant, d'informations Client incomplètes, ou pour toute autre raison légale ou empêchant une livraison conforme. L'Atelier du Chocolat s'engage à informer le Client dans les deux (2) jours ouvrés qui suivent la commande si L'Atelier du Chocolat ne peut l'honorer.
- 2.3. L'Atelier du Chocolat se réserve le droit de refuser toute nouvelle commande de la part d'un Client n'ayant pas réglé ses arriérés de paiement et d'exiger le règlement de toutes les factures en cours, quels qu'en soient le montant et la date d'échéance, avant tout nouvel envoi de chocolats.
- 2.4. Le droit de rétractation de quatorze (14) jours ne s'applique pas pour les contrats de fourniture de produits périssables, agroalimentaires, tels que les chocolats, ni pour les contrats qui ne sont pas conclus à distance. Aussi, le Client ne saurait s'en prévaloir.
- 2.5. Toute modification de commande devra être faite par courrier ou par email au plus tard dix (10) jours ouvrés avant la date d'expédition préalablement communiquée par L'Atelier du Chocolat.

Article 5 - Prix

- 5.1. Conditions commerciales : Les prix indiqués sur le catalogue sont exprimés en euros HT et TTC, au départ de notre Atelier de Bayonne et sont déjà remisés. Les TVA françaises s'appliquent selon la législation en vigueur.
- 5.2. Les frais de port sont offerts en un point de livraison pour toute commande supérieure à 500€ HT. Pour toute commande inférieure à 500€ HT, les frais de livraison sont en sus sauf si la commande est retirée dans l'un de nos Ateliers-Boutiques. 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. L'Atelier du Chocolat se réserve le droit d'utiliser l'un des transports suivants selon le lieu de destination, le poids, le volume du colis, les produits choisis et les délais demandés.
 - Colis postaux : Colissimo 48h, Chronopost 24h, Chronofresh 24h (uniquement en cas de fortes chaleurs), GLS France, DPD et Union Européenne (voir la liste des pays concernés dans le paragraphe 6.5). Les tarifs seront envoyés sur simple demande de devis.Etant précisé que pour les envois postaux individuels, le Client doit obligatoirement remplir la trame d'expédition fournie par L'Atelier du Chocolat.
- Transport routier dans toute la France : Le tarif de livraison dépend de la quantité, du volume et du poids de la marchandise :
 - de 1 à 29kg = 25€ HT / 50€ TTC
 - de 30 à 99kg = 40€ HT / 80€ TTC
 - de 100 à 199kg = 75€ HT / 150€ TTC
 - 200kg et plus : devis sur mesure.
- 5.3. Les produits sont soumis aux conditions tarifaires en vigueur le jour de la signature de la commande. Le tarif général peut être révisé librement par L'Atelier du Chocolat.

Article 4 - Paiement

- 4.1. Toute commande supérieure à 1000€ HT fera l'objet d'un acompte de 50% du montant total de la commande, payable à réception de la facture d'acompte, le solde étant dû à réception de la facture définitive. Les commandes dont l'acompte n'est pas réglé ne peuvent être livrées, sauf conditions spécifiques préalablement acceptées expressément par L'Atelier du Chocolat.
- 4.2. Les factures sont à régler comptant à réception de la facture.
- 4.3. Les factures sont payables par chèque ou virement bancaire.
- 4.4. Les paiements anticipés ne donnent pas lieu à escompte.
- 4.5. Tout retard de paiement donnera lieu de plein droit à compter du jour suivant la date d'échéance de la facture au paiement de pénalités de retard sur la base du taux de la Banque Centrale Européenne majoré de 10 points et au paiement d'une indemnité forfaitaire de 40 euros pour frais de recouvrement, sans préjudice des frais effectivement diligents pour effectuer le recouvrement (mise en demeure, frais d'huisserie, etc.) et du droit pour L'Atelier du Chocolat de suspendre ou d'annuler toute commande en cours sans information préalable, et le cas échéant, de refuser toute nouvelle commande, et ce, sans que la responsabilité de ce dernier ne puisse être engagée de ce fait.
- 4.5. Tout défaut de paiement à l'échéance rendra immédiatement exigible et dans son intégralité la créance de L'Atelier du Chocolat, sans qu'une mise en demeure préalable ou quelque autre formalité ne soit nécessaire.

Article 5 - Indisponibilité des produits

- 5.1. La disponibilité des produits et services est renseignée sur le devis de façon indicative. Elle ne devient définitive qu'à confirmation de la commande. Il ne pourra être reproché à L'Atelier du Chocolat l'indisponibilité d'un produit dans la livraison, dans la mesure où le Client aura eu l'information préalablement à l'expédition de sa commande.
- 5.2. En période de forte affluence à l'occasion des fêtes de fin d'année et de Pâques, en l'absence d'un produit du catalogue saisonnier, L'Atelier du Chocolat se réserve le droit de le remplacer par un produit de valeur égale ou supérieure.

Article 6 - Livraison des produits

- 6.1. Préparation et acheminement des produits
- 6.1.1. Les colis sont préparés et conditionnés par L'Atelier du Chocolat dans un emballage fermé, résistant, approprié au contenu et aux exigences du transport. Un délai minimum de préparation de la commande du Client est requis par L'Atelier du Chocolat à compter de la date de réception du devis signé par le Client et du règlement de l'acompte. Ce délai est variable en fonction des périodes de l'année, des quantités commandées et de la personnalisation souhaitée, variant de deux (2) jours ouvrés à trente (30) jours ouvrés. La date effective de mise à disposition des produits sera confirmée au Client sous réserve de la communication du devis signé par le Client à L'Atelier du Chocolat à la date indiquée de signature mentionnée dans le devis par le Service Commercial Entreprises de L'Atelier du Chocolat. Dans le cas de commande multi adresses de plus de dix (10) points de livraisons, aucune des modifications suivantes (date de livraison, annulation et/ou changement de produits, annulation et/ou changement d'adresse de livraison) ne sera possible dans un délai de cinq (5) jours ouvrables avant la date d'expédition prévue à la signature du devis par le Client. Pour leur entière satisfaction, il est conseillé à nos Clients de passer leurs commandes de fin d'année avant le 1er décembre.
- 6.1.2. Le Client est responsable des mentions relatives au(x) destinataire(s) qui doivent être précises, exactes et complètes (code de la porte, étage, téléphone, email...) pour permettre une livraison dans les conditions normales. L'Atelier du Chocolat ne pourra être tenu responsable d'un retour de livraison dû à une erreur d'adresse ou à une impossibilité de livrer à l'adresse indiquée en cas d'absence du destinataire. Les numéros de téléphone des destinataires peuvent éventuellement être utilisés par nos transporteurs s'ils ont des difficultés à livrer (code porte manquant, numéro de rue erroné, nom de contact incorrect, ...) mais en aucun cas ces numéros ne sont utilisés pour s'assurer de la présence du destinataire avant la livraison. Aucun appel avant la livraison ne pourra être fait. Les délais de livraison, exprimés en jours ouvrés pour une prise en charge du lundi au vendredi de 9h à 18h (hors jours fériés), sont communiqués à titre indicatif uniquement, et en aucun cas garantis par L'Atelier du Chocolat. Ils dépendent du pays destinataire, de la période de l'année et du service choisi par le Client commanditaire. Pour les livraisons à destination des pays hors UE, les taxes et droits de douane éventuels à acquiescer sont à la charge du Client. En cas d'erreur dans le libellé des coordonnées ou d'absence du destinataire, L'Atelier du Chocolat ne pourra être tenu responsable de l'impossibilité de livrer la commande. L'Atelier du Chocolat prendra contact avec le Client pour organiser, selon le souhait du Client, une nouvelle commande aux frais du Client incluant les frais de port et le prix du produit.

- 6.1.5. Il est expressément rappelé que les commandes indiquant une adresse en boîte postale (BP), case postale et/ou celles peuvent, selon le prestataire de transport choisi, ne pas être livrées directement chez le Client mais dans le point de retrait choisi par le transporteur.
 - 6.1.4. EN CAS D'ABSENCE DU DESTINATAIRE OU D'UNE PERSONNE POUVANT PRENDRE POSSESSION DES PRODUITS, selon le transporteur sélectionné, UN AVIS DE PASSAGE sera envoyé par email ou par sms aux coordonnées indiquées dans le fichier de trame d'expédition. Selon le prestataire de transport sélectionné, le colis pourra :
 - être déposé dans un point de retrait et devra être réclamé par son destinataire sous huit (8) jours ouvrés,
 - être livré de nouveau à une date ultérieure et à une adresse choisie par le destinataire.Dans le cas où un colis est retourné dans l'atelier de préparation de L'Atelier du Chocolat pour faute de retrait du colis, la facture reste due. Toute demande de réexpédition sera faite en fonction du prestataire de transport choisi.
 - 6.1.5. Nos ateliers de préparation des commandes se trouvent à l'adresse suivante : L'Atelier du Chocolat – 7, allée de Gibelou – 64100 BAYONNE.
 - 6.1.6 L'Atelier du Chocolat ne peut être tenu responsable si le produit n'a pas été livré en cas de force majeure telle que définie par les tribunaux et en particulier, les épidémies ou les crises sanitaires, les conflits du travail tels que les grèves totales ou partielles entravant la bonne marche de la société ou celle de l'un de ses fournisseurs ou transporteur, la défaillance de l'un des fournisseurs ou transporteurs, la non-conformité des livraisons en provenance des fournisseurs, ainsi que l'interruption des transports, de la fourniture d'énergie, les inondations, incendies et autres catastrophes naturelles, l'interruption prolongée de systèmes informatiques, les réquisitions ou dispositions d'ordre législatif ou réglementaire, restreignant l'activité des parties.
- ## 6.2. Délais de livraison
- 6.2.1. Les délais de livraison indiqués lors de la confirmation de commande sont indicatifs et sont en tout état de cause soumis à la réception : du règlement de l'acompte, des informations exhaustives et fiables concernant les coordonnées de livraisons, des cartes et/ou messages à joindre à l'expédition.
 - 6.2.1. La date de livraison proposée est dépendante du mode de livraison sélectionné, et peut être retardée en cas de survenance de l'un des cas suivants : cas de force majeure telle que définie à l'article 6.1.6 ci-dessus, adresse de livraison imprécise, inexacte et incomplète, absence du destinataire au moment de la livraison.
 - 6.2.2 Les transporteurs ne livrent pas les samedis, dimanches et jours fériés.
- ## 6.5. Pays livrables
- L'Atelier du Chocolat livre les pays suivants :
- France, Monaco,
 - Zone UE: Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, Grèce, Hongrie, Irlande, Italie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République Tchèque, Roumanie, Slovaquie, Slovincie, Suède,
 - Hors UE: Andorre, Islande, Norvège.
- Les frais de port sont variables selon le pays de destination, notés sur le devis établi par L'Atelier du Chocolat.

Article 7 - Transfert de propriété – transfert de risques

- 7.1. Le transfert de propriété des produits au profit du Client ne prend effet qu'après livraison de la commande chez le destinataire, sous réserve de réception de la totalité du règlement.
- 7.2. L'Atelier du Chocolat assure les risques de perte et de détérioration des produits jusqu'à la livraison desdits produits au destinataire, sous réserve d'adresse de livraison du destinataire précise, exacte et complète. Le transfert des risques se fait donc à partir du moment où le destinataire a accusé réception des produits dans le délai des trois (3) jours ouvrés après la date du 1er passage.

Article 8 - Réclamations - Litiges

- 8.1. Les réclamations ou contestations seront toujours reçues avec une bienveillance attentive, la bonne foi étant toujours présumée chez celui qui prend la peine d'exposer le litige.
- 8.2. 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, indiquées sur le bordereau de livraison du transporteur.
- 8.3. Toute réclamation devra être faite dans un délai maximum de trois (3) jours ouvrés après réception de la commande, au Service Commercial Entreprises de L'Atelier du Chocolat soit par courrier : L'Atelier du Chocolat, Service Commercial Entreprises – 7, allée de Gibelou – 64100 BAYONNE – France ; soit par email à l'adresse commerciale:atelierduchocolat.fr. Passé ce délai, L'Atelier du Chocolat se réserve le droit de refuser toute réclamation.
- 8.4. Cette réclamation devra être motivée et accompagnée des justificatifs du préjudice subi (lettre de transport, photo du colis reçu...). Après l'analyse et en cas d'acceptation de la réclamation par L'Atelier du Chocolat, le renvoi du produit commandé initialement sera proposé au Client aux frais de L'Atelier du Chocolat.

Article 9 - Retours

- 9.1. Les retours produits ne sont possibles que lorsque la responsabilité de L'Atelier du Chocolat ou celle du transporteur est engagée (erreur de préparation de commande, erreur de livraison (horaires ou adresses non respectés), conditions de livraison défectueuses, vice apparent ou de non-conformité des produits livrés).
- 9.1. Tout retour de produit doit faire l'objet d'un accord écrit préalable par L'Atelier du Chocolat et être retourné dans les trois (3) jours suivant l'accord. Passé ce délai, aucun retour ne pourra être pris en compte.
- 9.2. Tout retour accepté par L'Atelier du Chocolat dans les conditions mentionnées ci-dessus, en raison d'un vice apparent ou de non-conformité des produits livrés, qui aurait été dûment constaté par L'Atelier du Chocolat, permettra au Client d'obtenir le remplacement du produit litigieux ou l'émission d'un avoir à son profit, à l'exclusion de toute autre indemnité ou dommages et intérêts, notamment en cas de dommages immatériels, indirects, consécutifs ou non-consécutifs subis par le Client, les destinataires finaux des produits ou par quelque autre tiers.

Article 10 - Droit d'accès et de rectification - RGPD

- 10.1. Conformément au Règlement européen sur la protection des données personnelles UE 2016/679 (« RGPD »), le Client peut exercer son droit d'accès aux données le concernant et fournies lors de la commande, de rectification, d'effacement, demander une limitation du traitement, s'y opposer ou en demander la portabilité en contactant : commercialatelierduchocolat.fr, ou en écrivant à L'Atelier du Chocolat, 7, allée de Gibelou, Service Commercial Entreprises, 64100 BAYONNE.
- 10.2. Sauf opposition de la part du Client, L'Atelier du Chocolat pourra utiliser l'adresse e-mail du Client pour lui adresser des messages portant sur ses produits et services.

- Le consentement au traitement des données personnelles étant une obligation au titre du RGPD, le Client doit s'assurer que dans le cas de la communication par le Client de coordonnées personnelles, la/les personne(s) concerné(e)s, et en particulier les destinataires finaux des produits, accepte(nt) de communiquer leur adresse e-mail et leurs coordonnées postales à L'Atelier du Chocolat.
- 10.2. L'Atelier du Chocolat archive les bons de commande et les factures sur un support fiable et durable constituant une copie fidèle conformément aux dispositions de l'article 1579 du Code civil. Les registres informatisés de L'Atelier du Chocolat seront considérés par les parties comme preuve des communications, commandes, paiements et transactions intervenus entre les parties.

Article 11 - Réserves

- 11.1. L'Atelier du Chocolat se réserve la possibilité de modifier les produits présentés dans les compositions regroupant plusieurs objets et produits afin de garantir leur bonne tenue lors du transport et ceci, dans le strict respect de leur qualité et de leur prix. Les photographies ne sont pas contractuelles.
- 11.2. Il est expressément rappelé que les produits proposés sont conformes à la législation française en vigueur et aux normes applicables en France en ce compris les normes sanitaires. La responsabilité de la SAS ANDRIEU ne saurait être engagée en cas de non-respect de la législation du pays où le produit est livré. Il appartient au Client de vérifier auprès des autorités locales les possibilités d'importation ou d'utilisation des produits.

Article 12 - Garanties

- La DLUO (date limite d'utilisation optimale) de nos chocolats est indiquée sous chaque produit. Afin d'apprécier au mieux nos chocolats, L'Atelier du Chocolat conseille de choisir la date de livraison la plus proche de la date de consommation. L'Atelier du Chocolat garantit la qualité et la fraîcheur de ses produits sous réserve de les conserver dans un endroit frais (entre 14 et 18°C) et sec, à l'abri de la lumière et dans son emballage d'origine.

Article 15 - Interdiction de revente

- 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, sauf autorisation spéciale de L'Atelier du Chocolat.

Article 14 – Loi applicable et tribunaux compétent

- 14.1. Les CGV sont régies par le droit français.
- 14.2. Tout litige relatif aux ventes régies par les présentes CGV sera porté, à défaut de règlement à l'amiable, devant le Tribunal de Commerce de Bayonne (France).