

Les  
**Secrets**  
du Chocolat  
par Schaal

Catalogue fin  
d'année

**2025**

CSE - ENTREPRISES - ASSOCIATIONS

Cette gourmandise  
vous est offerte par :

**Votre Logo**

Les  
**Secrets**  
du Chocolat  
par Schaal

**VOTRE TABLETTE  
PERSONNALISEE**



# Les Secrets du Chocolat

## Bien plus qu'un musée

Situé à Geispolsheim, **Les Secrets du Chocolat par Schaal** vous proposent un cadre **original** et chaleureux pour organiser vos **séminaires, réunions ou événements professionnels**.

Parce que travail peut aussi rimer avec plaisir, nous avons conçu une offre 100 % gourmande, alliant efficacité, **convivialité** et moments de **partage entre collègues**.

Ne perdez plus de temps ! **Notre établissement est un lieu tout-en-un** : Salle de réunion équipée, animations autour du chocolat et restaurant...

### Nos petits +

- Privatisation possible en soirée
- Une expérience à concevoir selon vos envies
- Parking gratuit sur place

# Location d'espaces



Situé au sud de Strasbourg, **Les Secrets du Chocolat par Schaal** vous accueille dans un cadre chaleureux et inspirant, idéal pour vos réunions professionnelles, séminaires ou événements d'entreprise.

Tout au long de l'année, offrez à vos équipes un moment unique dans un lieu propice à la réflexion, à la créativité et à la cohésion !

## AGRÉMENTEZ VOS RÉUNIONS



### Formule petit déjeuner

(Viennoiseries, boissons chaudes, jus)

7,70€/pers.



### Formule pause café

(thé, café et plateau de chocolats)

3,50€/pers.



Paperboard



Wifi



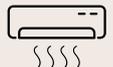
Vidéo projecteur



Écran



Micro



Climatisation  
Chauffage



Accès PMR

## JUSQU'À 20 PERSONNES

- L'heure : 82,50€
- ½ journée (max 4h) : 220€
- Journée : 330€

## JUSQU'À 60 PERSONNES

- L'heure : 165€
- ½ journée (max 4h) : 440€
- Journée : 660€

| Rectangle | En U     | En classe | îlots    | Cabaret  | Conférence       |
|-----------|----------|-----------|----------|----------|------------------|
| 20 pers.  | 20 pers. | 25 pers.  | 24 pers. | 18 pers. | Jusqu'à 60 pers. |



# Restauration

+ de 20 personnes

Formule identique pour l'ensemble du groupe.

## Formule 1

Entrée + Plat + Dessert

25,00€  
/pers.

## Formule 2

Formule 1 + eau et café

28,00€  
/pers.

## Formule 3

Formule 2 + un apéritif

32,50€  
/pers.

## Formule 4

Formule 3 + un verre de vin

36,00€  
/pers.

## Menu "Les Secrets"

25,00€  
/pers.

### Entrée

Carpaccio de jambon à la ricotta et tomates séchées

ou

Tartare de saumon et bretzel

### Plat

Suprême de volaille et gruë de cacao

ou

Galettes de pommes de terre au Munster

### Dessert

Tiramisu aux 2 chocolats

ou

Soupe d'agrumes à la menthe fraîche

# Restauration

+ de 20 personnes

Formule identique pour l'ensemble du groupe.

## Menu "Gourmet"

36,00€  
/pers.

### — Entrée —

Tataki de bœuf à l'huile de noisettes et soja  
ou  
Saumon fumé à la crème de raifort

### — Plat —

Magret de canard, menthe fraîche, miel et grué de cacao  
ou  
Filet de poisson (selon arrivage) à l'équatorienne au citron et piment

### — Dessert —

Tartare aux fruits de saison  
ou  
Tartelette chocolat pralin et noisettes du Sud-Ouest torréfiées

# Restauration

- de 20 personnes

15,90€  
/pers.

**Formule 1**

Plat au choix\*  
+  
Dessert du moment  
+  
Une boisson sans alcool  
(hors limonade au chocolat)

20,90€  
/pers.

**Formule 2**

Plat au choix\*  
+  
Buffet sucré à volonté  
+  
Une boisson sans alcool  
(hors limonade au chocolat)  
+  
Une boisson chaude  
(hors Barista Lab)

\*Les choix sont à donner au minimum 72h à l'avance.





r  
r de cacao



Chocolate making  
and cocoa processing



# Les animations



**Assistez à une démonstration ou participez à un atelier** pour bien comprendre le métier de chocolatier et repartir avec votre gourmandise !

Atelier par sous-groupe de 12 personnes

## DÉMONSTRATION - FABRICATION PÂTE À TARTINER



Durée : 20 min.  
Par sous-groupe de 30 personnes



Max. 60 personnes

4,00€  
/pers.

Au cœur du musée du Chocolat, dans la fabrique à chocolats, observez la chocolatière réaliser sa fameuse pâte à tartiner, pas à pas. Posez-lui toutes vos questions pour que cette délicieuse gourmandise n'ait plus aucun secret pour vous !

Le + : chaque participant repart avec un pot de pâte à tartiner pour une dégustation chez soi (environ 50 g).

Disponible hors vacances scolaires (zone B)



## ATELIER - MA TABLETTE EN CHOCOLAT



Durée : 20 min.  
Par sous-groupe de 30 personnes



Max. 30 personnes

5,50€  
/pers.

Enfilez votre équipement d'apprenti chocolatier et suivez les instructions de nos chocolatiers pour réaliser une délicieuse tablette en chocolat. Choisissez le format, le type de chocolat et les décorations gourmandes que vous souhaitez disposer sur votre tablette et... à vous de jouer !

Le + : les participants repartent avec leur tablette, à déguster chez soi.

Disponible hors vacances scolaires (zone B)



# Teambuilding



## Prêts à relever le défi ensemble ?

Plongez vos équipes dans une expérience ludique et fédératrice, où le challenge, la coopération et la bonne humeur sont au rendez-vous. Renforcez la cohésion, stimulez l'esprit d'équipe et créez des souvenirs communs autour d'activités originales et gourmandes.

### À VOS MARQUES, DÉGUSTEZ, CHOCOLATEZ !



**Durée : 1h00**

18,00€  
/pers.

Reproduisez en équipe une tablette dégustée à l'aveugle. Chaque équipe est divisée en deux : une partie de l'équipe déguste à l'aveugle une tablette de chocolat et doit découvrir, juste au goût, les ingrédients nécessaires pour la réaliser.

L'ensemble de l'équipe doit ensuite sélectionner le chocolat et choisir les toppings en fonction des ingrédients découverts lors de la dégustation.

La dernière étape consiste à fabriquer la tablette et découvrir si elle est identique (ou non !) à la tablette dégustée. Alors, verdict ?

### MASTERPIECE EN CHOCOLAT



**Durée : 1h00**

18,00€  
/pers.

Il est temps de passer à l'action ! Choisissez un thème qui vous tient à cœur et dessinez votre future création chocolatée avant de la réaliser avec les morceaux de chocolat devant vous.

Le but est de travailler en équipe pour atteindre un objectif commun : rassemblez vos créations en une masterpiece en chocolat. Ambiance chaleureuse et bonne humeur sont au rendez-vous !

Le montage est à emporter au bureau et à déguster entre collègues.

# Les forfaits

- de 20 personnes

## Demi-journée

Location de la salle (demi-journée)  
+  
Petit-déjeuner  
+  
Pause café du matin  
+  
Déjeuner "All In"

**51,10€**  
par pers.

## Journée

Location de la salle (journée)  
+  
Petit-déjeuner  
+  
Pause café du matin  
+  
Déjeuner "All In"  
+  
Pause café de l'après-midi

**64,30€**  
par pers.

+ de 20 personnes

## Demi-journée

Location de la salle (demi-journée)  
+  
Petit-déjeuner  
+  
Pause café du matin  
+  
Menu "Les Secrets"

**48,20€**  
par pers.

## Journée

Location de la salle (journée)  
+  
Petit-déjeuner  
+  
Pause café du matin  
+  
Menu "Les Secrets"  
+  
Pause café de l'après-midi

**56,40€**  
par pers.

**VOUS SOUHAITEZ AJOUTER UN TEAMBUILDING ?**

**Supplément de 15,45€** par pers.

# La visite du musée



Durée : 1h00



Capacité : jusqu'à 60 personnes



## Visite du musée : envol vers l'univers du chocolat Schaal

Partez pour un voyage gourmand dans l'univers du chocolat ! Le parcours de visite vous emmène à la découverte des étapes de fabrication, de la récolte de la fève de cacao en Équateur à la réalisation du chocolat dans nos locaux à Geispolsheim, en Alsace. Situé au cœur du musée, la Fabrique à Chocolats est le lieu où nos chocolatiers réalisent moulages et autres gourmandises chocolatées. Vous pouvez ainsi observer leur travail et échanger avec eux facilement.

Vous poursuivez la visite en découvrant les secrets de la création de nos moulages, de nos gourmandises dragéifiées, ganache et autres pralinés. Différentes dégustations vous sont proposées tout au long du parcours : savourez nos bonbons de chocolat et mettez vos 5 sens en éveil !

### Groupes

- 20 personnes

Adulte (+ de 13 ans) :

5,90€

Réduit\* :

5,00€

### Groupes

+ 20 personnes

Adulte (+ de 13 ans) :

5,45€

Réduit\* :

4,55€

\*Réduit (de 7 à 12 ans, étudiant, personne en situation de handicap, +65 ans)

|     |     |     |     |     |     |     |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| LUN | MAR | MER | JEU | VEN | SAM | DIM |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|

antique

Neuhaus  
CHOCOLATES



# Cadeaux et Grandes Quantités 2025



Cette gourmandise vous est offerte par :

**Votre Logo**

Les  
**Secrets**  
du Chocolat  
par Schaal

Pour 1€ de plus  
par unité

## Les écrins Personnalisables

Une finition et une sélection de chocolats haut de gamme.  
Assortiment de bonbons de chocolat.

**15,50 €**  
l'unité  
(55,36€/kg)

**x18**  
Par carton



**Écrin 280g**  
11 variétés, 28 chocolats  
Réf. 303541

**25,50 €**  
l'unité  
(50,00€/kg)

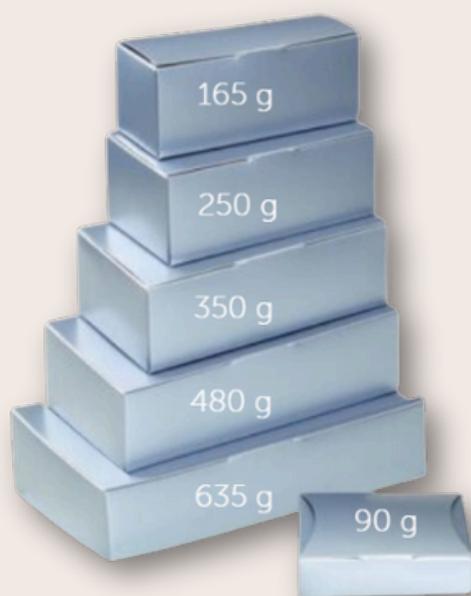
**x12**  
Par carton



**Écrin 500g**  
13 variétés, 50 chocolats  
Réf. 304795

## Les ballotins Personnalisables

Les chocolats iconiques de chez Schaal.  
Assortiment de bonbons de chocolat.



## ASSORTIMENT DE CHOCOLATS

### PRALINÉ FEUILLANTINE

chocolat lait

### PALET BLOND

ganache équateur

### CITRON CHOCOLAT

ganache au citron vert

### PALET CHOCOLAT

ganache café

### PALET VÉNÉZUELA 70%

ganache intense

### LARME CARAMEL CHOCOLAT

ganache saveur caramel

### ROCHER STRASBOURGEOIS LAIT

praliné noisettes

### ROCHER STRASBOURGEOIS BLANC

praliné amandes

### FEUILLE LAIT

praliné noisettes

### ANTILLAIS LAIT

gianduja amandes et noix de coco

### CARRÉ CHOCOLAT

ganache orange

### BRETAGNE

gianduja lait

### ESCARGOT LAIT

gianduja sous alu or

| Poids  | Réf.   | Composition<br>(nombre de chocolats différents) | Nombre<br>de chocolats | Prix    |                       |
|--------|--------|---|------------------------|---------|-----------------------|
| 90 gr  | 305580 | 5   | 9                      | 3,50 €  | <b>x30 par carton</b> |
| 165 gr | 304453 | 11  | 16                     | 6,50 €  | <b>x21 par carton</b> |
| 250 gr | 302443 | 11  | 24                     | 9,50 €  | <b>x24 par carton</b> |
| 350 gr | 305581 | 11  | 34                     | 13,50 € | <b>x12 par carton</b> |
| 480 gr | 304803 | 11  | 46                     | 18,50 € | <b>x12 par carton</b> |
| 635 gr | 305582 | 11  | 62                     | 28,00 € | <b>x10 par carton</b> |



# Les réglettes

Des chocolats aux saveurs variées pour accompagner vos pauses gourmandes.

6,50 €

l'unité  
(108,33€/kg)

x12

Par carton

## Réglette 6 rochers 60g

Bonbons de chocolat au lait origine Équateur et chocolat noir origine Équateur, fourrages assortis Réf. 305300



9,50 €

l'unité  
(67,86€/kg)

x12

Par carton

## Réglette 11 pâtes de fruits glacées 140g

Assortiment de pâtes de fruits glacées Cruz'Art : ananas, fraise, cassis, mandarine, pomme verte, litchi Réf. 306727

6,50 €

l'unité  
(92,86€/kg)

x12

Par carton

## Réglette 8 carrés gourmands 70g

Assortiment de chocolat au lait origine Équateur et chocolat noir origine Équateur : pomme caramel, fraise noisettes, groseilles fèves de cacao, passion noisettes, sésame griottes, noix de coco amandes, framboise pistache et cranberry noisettes Réf. 305301



# Les pâtes de fruits

Laissez-vous transporter dans notre univers gourmand.



**10,50 €**  
l'unité  
(51,19€/kg)

**x12**  
Par carton

## Coffret 16 pâtes de fruits

16 Pâtes de fruits assorties "pavés grande tradition" : Grenade-ananas, Goyave-framboise, Cactus-poire et Papaye-griotte  
Réf. 306926

**6,50 €**  
l'unité  
(39,50€/kg)

**x12**  
Par carton

## Assortiment de pâtes de fruits

Assortiment de pâtes de fruits forme fruit : Pomme, framboise, abricot, cassis, poire.  
Réf. 306460



**9,50 €**  
l'unité  
(67,86€/kg)

**x12**  
Par carton

## Réglette 11 pâtes de fruits glacées 140g

Assortiment de pâtes de fruits glacées Cruz'Art : ananas, fraise, cassis, mandarine, pomme verte, litchi  
Réf. 306727



# Les Tout-aussi-bons

Visuellement imparfaits mais toujours délicieux, les Tout-aussi-bons sont notre gamme de chocolat de second choix.

Cette gourmandise vous est offerte par :

**Votre Logo**

Les *Secrets* du Chocolat par Schaeff

**Pour 1€ de plus**  
par unité



**11,00 €**  
l'unité  
(22,00€/kg)

**x18**  
Par carton

**Bonbons dragéifiés 500g**  
Assortiment de chocolats dragéifiés –  
fourrages assortis – assortiment variable  
Réf. 306243



**11,00 €**  
l'unité  
(22,00€/kg)

**x18**  
Par carton

**Assortiment de chocolats 500g**  
Bonbons de chocolat – fourrages assortis –  
assortiment variable  
Réf. 306226



**6,90 €**

l'unité  
(69,00€/kg)

## Tablette 100g

Chocolat noir ou lait au choix

**Personnalisable**



Minimum de 10 unités par commande.  
Maximum 100.

# Thés & infusions

Les recettes des thés et infusions Comptoir Français du Thé sont imaginées et confectionnées en Alsace dans un atelier certifié.

**19,50 €**  
l'unité

**x6**  
Par carton

### Coffret thés glacés

20 sachets de 6g (Coco Câline, La Source des Maoris, Thé des Oasis, thé de l'été et Japan Lime) et une infusion glacée (la Source des Maoris)  
Réf. 307142



**12,00 €**  
l'unité

**x6**  
Par carton

### Coffret Bon Voyage Thé

Assortiment de thés verts aromatisés, thés noirs aromatisés et oolong (20 sachets)  
Ref. 305133



**21,50 €**  
l'unité

**x6**  
Par carton

### Coffret Paradis sur Terre

Assortiment de thés verts aromatisés, thés noirs aromatisés, oolong et infusion de plantes (36 sachets).  
Ref. 305249



**ENVIE D'UNE RÉFÉRENCE DE CHOCOLAT OU DE THÉ QUI N'APPARAÎT PAS DANS LE CATALOGUE ?**

Contactez-nous et nous vous accompagnons pour une sélection adaptée à vos souhaits.

# Les contenants

Achetez en vrac ou en grande quantité, répartissez vos chocolats dans des contenants adaptés et offrez-les !

3,90€  
l'unité

x1  
Par carton

**Coffret cadeau**  
**26x32x10 cm**

Réf. 305904



1,00€  
l'unité

x1  
Par carton

**Sac cadeau**  
**24x12x30 cm**

Réf. 305271



# Je passe commande

## QU'EST-CE QU'UNE COMMANDE GROUPÉE ?

Une commande groupée rassemble pour une même organisation (CSE, entreprises, associations, écoles) les achats de plusieurs personnes et/ou les achats en grand volume.

Par cet achat groupé, vous bénéficiez de remise sur chaque produit du catalogue.



De -10% à -15%  
sur vos chocolats



Livraison offerte  
dès 500€ d'achat



Un point  
de livraison



Achat en grand volume,  
conditionnement  
en carton

## COMMENT PASSER COMMANDE ?

Une fois votre sélection faite, contactez notre service commercial au 03.88.55.04.93 ou sur [commercial@lessecretsduchocolat.com](mailto:commercial@lessecretsduchocolat.com).

**Nouveauté !**

## LA PERSONNALISATION

Personnalisez vos cadeaux avec le logo de votre entité pour 1€ (TTC et à l'unité) sur une sélection d'articles ! Apposez votre sticker personnalisé pour une attention particulière pour vos collaborateurs ou vos clients.



# Accessibilité et services

## HORAIRES D'OUVERTURE

Du mardi au samedi de **10h00 à 19h**

Dimanche de **14h à 18h**

Ouvertures exceptionnelles tous les lundis des mois de juillet, août et décembre  
Fermeture annuelle : 1er janvier, 1er mai, 25 et 26 décembre

## LES ACCÈS

### EN TRAM

Ligne A arrêt Illkirch  
Graffenstaden (10  
minutes à pied)



### EN BUS

Ligne 62  
arrêt Pont du Péage

### EN VOITURE

A35/E25  
Parking gratuit  
voitures et bus

**Pour réserver, contactez-nous :**

**03 88 55 04 93**

[commercial@lessecretsduchocolat.com](mailto:commercial@lessecretsduchocolat.com)

### Écrin (280g)

Sucre, masse de cacao, beurre de cacao, noisettes, poudre de lait entier, écorce d'oranges confite (écorce d'oranges, sucre, sirop de glucose-fructose, conservateur: sulfites), pâte d'amandes (sucre, amandes, sirop de sucre inverti, sirop de glucose, stabilisant: sorbitol, invertase), beurre pâtissier (lait), lactose, stabilisant: sorbitol, amandes caramélisées (amandes, sucre, sirop de glucose, miel), noix de pécan, sirop de sucre inverti, purée de framboises (framboises, sirop de sucre inverti, arômes naturels, acidifiant: acide citrique, antioxydant: acide ascorbique, colorant: E163), crème (lait), éclats de crêpe croustillante (farine de blé, sucre, beurre pâtissier (lait), lait écrémé en poudre, malt d'orge, sel), stabilisant: glycérol, biscuits (farine de blé, sucre, beurre concentré (lait), lait en poudre, poudre à lever: E500 et E503, sel, arôme naturel de vanille), émulsifiant: lécithines (soja), amandes, poudre de cacao, dextrose, arômes, pépites saveur cappuccino (lait écrémé, sucre, maltodextrine, café, amidon modifié), sirop de glucose, poudre de fruit de la passion (jus concentré de fruit de la passion, épaississant: E440), café, agents d'enrobage (shellac, gomme arabique), sel, fleur de sel, amidon, colorants: E100, E163, denrées alimentaires colorantes: concentré de radis, cassis et pomme Valeurs nutritionnelles pour 100g: Énergie 2339kJ – 562kcal, matières grasses: 38g, dont acides gras saturés: 18g, glucides: 47g, dont sucres: 43g, protéines: 6,9g, sel: 0,1g

### Écrin (500g)

Sucre, masse de cacao, noisettes, beurre de cacao, poudre de lait entier, beurre pâtissier (lait), lactose, amandes caramélisées (amandes, sucre, sirop de glucose, miel), écorce d'oranges confite (écorce d'oranges, sucre, sirop de glucose-fructose, conservateur: sulfites), pâte d'amandes (sucre, amandes, sirop de sucre inverti, sirop de glucose, stabilisant: sorbitol, invertase), stabilisant: sorbitol, amandes, sirop de sucre inverti, purée de framboises (framboises, sirop de sucre inverti, arômes naturels, acidifiant: acide citrique, antioxydant: acide ascorbique, colorant: E163), noix de pécan, bis-cuits (farine de blé, sucre, beurre concentré (lait), lait en poudre, poudre à lever: E500 et E503, sel, arôme naturel de vanille), crème (lait), dextrose, stabilisant: glycérol, éclats de crêpe croustillante (farine de blé, sucre, beurre pâtissier (lait), lait écrémé en poudre, malt d'orge, sel), émulsifiant: lécithines (soja), poudre de cacao, arômes, pépites saveur cappuccino (lait écrémé, sucre, maltodextrine, café, amidon modifié), sirop de glucose, poudre de fruit de la passion (jus concentré de fruit de la passion, épaississant: E440), café, sel, agent d'enrobage (shellac), fleur de sel, amidon, colorants: E100, E163, denrées alimentaires colorantes (concentré de radis, cassis et pomme) Valeurs nutritionnelles pour 100g: Énergie 2334kJ – 561kcal, matières grasses: 38g, dont acides gras saturés: 19g, glucides: 46g, dont sucres: 41g, protéines: 6,8g, sel: 0,09g

### Ballotin (90g, 165g, 250g, 350g, 480g et 635g)

Sucre, masse de cacao, beurre de cacao, noisettes, écorce d'oranges confite (écorce d'oranges, sucre, sirop de glucose-fructose, conservateur: sulfites), poudre de lait entier, pâte d'amandes (sucre, sirop de glucose, stabilisant: sorbitol, invertase), beurre pâtissier (lait), stabilisant: sorbitol, noix de pécan, lactose, sirop de sucre inverti, purée de framboises (framboises, sirop de sucre inverti, arômes naturels, acidifiant: acide citrique, antioxydant: acide ascorbique, colorant: E163), crème (lait), biscuits (farine de blé, sucre, beurre concentré (lait), lait en poudre, poudre à lever: E500 et E503, sel, arôme naturel de vanille), stabilisant: glycérol, amandes, éclats de crêpe croustillante (farine de blé, sucre, beurre pâtissier (lait), lait écrémé en poudre, malt d'orge, sel), dextrose, émulsifiant: lécithines (soja), poudre de cacao, arômes, sirop de glucose, poudre de fruit de la passion (jus concentré de fruit de la passion, épaississant: E440), pépites saveur cappuccino (lait écrémé, sucre, maltodextrine, café, amidon modifié), café, sel, fleur de sel, agent d'enrobage: shellac, amidon, colorants: E100, E163 Valeurs nutritionnelles pour 100g: Énergie 2194kJ – 527kcal, matières grasses: 33g, dont acides gras saturés: 17g, glucides: 50g, dont sucres: 43g, protéines: 5,8g, sel: 0,09g

### Réglette 6 rochers

Sucre, masse de cacao, amandes, beurre de cacao, poudre de lait entier, noisettes, beurre pâtissier (lait), lactose, sirop de sucre inverti, stabilisant: sorbitol, noix de coco, crème (lait), stabilisant: glycérol, ananas en morceaux, pépites de framboises, émulsifiant: lécithines (soja), éclats de crêpe croustillante (farine de blé, sucre, beurre concentré (lait), lait écrémé en poudre, malt d'orge, sel), arômes, poudre de cacao, agent d'enrobage: shellac, sel, fleur de sel, amidon, colorants: E160a, E163. Valeurs nutritionnelles pour 100g: Énergie 2323kJ – 558kcal, matières grasses: 37g, dont acides gras saturés: 16g, glucides: 46g, dont sucres: 42g, protéines: 8,2g, sel: 0,17g

### Réglette pâtes de fruits

cassis 75%, pomme verte 66%, sirop de glucose, gélifiant: pectines, arômes naturels (ananas, fraise, cassis, mandarine, pomme, litchi), jus de citron, épaississant: gomme arabique, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, pâte de cacao, colorants: E100 - E163, cacao en poudre. Valeurs nutritionnelles pour 100g: Énergie 1386kJ – 327kcal, matières grasses: 0,5g, dont acides gras saturés: 0,1g, glucides: 83g, dont sucres: 70g, protéines: 0,5g, sel: 0,10g

### Réglette 8 carrés gourmands

Sucre, masse de cacao, beurre de cacao, poudre de lait entier, noisettes, pistaches, amandes, amandes, lait, soja, caramélisées, sucre, sirop de glucose, caramel (sucre, eau), cranberries (cranberries, sucre, huile végétale: tournesol), sucre, sirop de glucose, miel, cubes de miel), caramélisées (mangues (mangues, sucre, conservateur: sulfites), éclats de caramel (sucre, sirop de glucose, entier en poudre, crème fraîche (lait), beurre salé (lait), sel, émulsifiant: lécithines (colza)), pommes déshydratées, noix de coco, émulsifiant: lécithines, graines de sésame caramélisées (graines de sésame, sucre), éclats de fèves de cacao caramélisées (éclats de fèves, sucre), éclats de cerises griottes, pépites de fraises (sirop de glucose, sucre, fraise, agent épaississant: alginat de sodium), framboises, groseilles, agent d'enrobage: gomme arabique, arôme naturel de vanille. Chocolat au lait: cacao minimum 36%. Chocolat noir: cacao minimum 60%. Valeurs nutritionnelles pour 100g: Énergie 2293kJ – 550kcal, matières grasses: 35g, dont acides gras saturés: 19g, glucides: 49g, dont sucres: 45g, protéines: 7,3g, sel: 0,13g

### Assortiments de bonbons de chocolat

Sucre, masse de cacao, beurre de cacao, poudre de lait entier, noisettes, crème de nougat noir (amandes, sirop de glucose, sucre, miel, pain azyme (fécule de pomme de terre, eau), arôme, naturel vanille, colorant: E150b), lactose, stabilisant: sorbitol, amandes ca-

ramélisées (amandes, sucre, sirop de glucose, miel), noisettes caramélisées (noisettes, sucre, sirop de glucose, miel), sirop de glucose, lait demi-écrémé, alcools, pistaches, sirop de sucre inverti, arômes, crème (lait), émulsifiant: lécithines (soja), dextrose, bigarreaux confits (bigarreaux, sirop de glucose-fructose, sucre, conservateur: sorbate de potassium, correcteur d'acidité: acide citrique, colorant: E127, conservateur: sulfites), éclats de crêpe croustillante (farine de blé, sucre, beurre concentré (lait), lait écrémé en poudre, malt d'orge, sel), coeurs de citron (écorce de citron, sucre, sirop de glucose-fructose, dextrose, arôme naturel, correcteur d'acidité: acide citrique, conservateur: sulfites), spéculoos (farine de blé, huile végétale: colza, sirop de sucre candi, sucre semoule, cassonade fondue, sucre roux, beurre concentré (lait), sucre caramélisé, cannelle en poudre, agent levant: bicarbonate de sodium, arôme naturel de vanille), purée de mûres (mûres, sirop de sucre inverti), purée de framboises (framboises, sirop de sucre inverti), stabilisant: glycérol, agents d'enrobage (gomme arabique, shellac), jus de cerise (jus concentré de cerises, conservateur: benzoate de sodium), stabilisant: acide citrique, sel, gousses de vanille épuisée, fleur de sel, amidon, invertase, colorants: E100, E101, E120, E141, E150c, E160a, E160b, E161b, E163, E172. Valeurs nutritionnelles pour 100g: Énergie 2296kJ – 552kcal, matières grasses: 37g, dont acides gras saturés: 18g, glucides: 45g, dont sucres: 41g, protéines: 6,6g, sel: 0,09g

### Assortiments de dragéifiés

Sucre, masse de cacao, beurre de cacao, poudre de lait entier, amandes caramélisées (sucre, sirop de glucose, miel), noisettes, beurre pâtissier, agent d'enrobage (gomme arabique, shellac, cire de carnauba et cire d'abeille), éclats de crêpe croustillante (farine de blé, sucre, beurre concentré, écrémé en poudre, malt d'orge, sel), crème de nougat noir (sirop de glucose, sucre, miel, pain azyme (fécule de pomme de terre, eau), colorant: E150b, arôme naturel de vanille), noisettes caramélisées (sucre, sirop de glucose, miel), lactose, brezel (farine de tournesol, sel, extrait de malt d'orge, levure), émulsifiant: lécithines (colza), riz soufflé au chocolat (farine de riz, chocolat en poudre (sucre, poudre de cacao), huile végétale: tournesol, sel, arômes), céréales croustillantes (farine de riz, sucre, sel, beurre de cacao), pâtes de fruits (pulpe de fruits, sucre, sirop de glucose, gomme arabique, pectine, acide citrique, arômes naturels), dextrose, sirop de glucose, amidons, biscuits (farine de blé, sucre, amidon de blé, farine de malt de blé, protéines de lactosérum, poudre à lever: bicarbonate de sodium, sel, huile végétale:

### Coffret thés glacés

Coco Câline: Thé vert aromatisé. Ingrédients: thé vert, morceaux d'ananas 10% (sucre, ananas, acidifiant: acide citrique), chips de noix de coco 7,5% (noix de coco, sucre), arômes naturels. La source des Maoris: Infusion aromatisée. Ingrédients: morceaux de pomme 35,2%, écorces d'églantier, hibiscus, arômes naturels, morceaux de kiwi 0,9%, morceaux de fraise 0,2%. Le thé des Oasis: Thé vert à la menthe, aromatisé. Ingrédients: thé vert, feuilles de menthe nanah 20%, arôme naturel Le thé de l'été: Thé noir et vert aromatisés. Ingrédients: thé noir, thé vert, morceaux d'ananas (sucre, ananas, acidifiant: acide citrique), écorces d'orange, arômes naturels, écorces de citron, camomille romaine Japan Lime: Thé vert aromatisé. Ingrédients: thé vert, écorces de citron 6,8%, arôme naturel

### Coffret Bon Voyage Thé

Japan Lime: Thé vert fruité aux notes de citron et de citron vert, écorces de citron, pétales de souci Oolong Caramel beurre salé: Thé semi-fermenté, morceaux de caramel, pa- pillons blancs en sucre Christophe Colomb: Une composition savoureuse de deux thés noirs, d'une sélection de canneberges, de fleurs de bleuets et de carthame Thé des Amoureux: Thé noir, thé vert, écorces d'orange, pétales de bleuet, pétales de rose, pétales de souci, pétales de carthame

### Coffret Paradis sur Terre

Japan Lime: Thé vert fruité aux notes de citron et de citron vert, écorces de citron, pétales de souci Thé des Oasis: Thé vert parfumé à la menthe Nanah, feuilles de menthe Nanah Oolong Caramel beurre salé: Thé semi-fermenté, morceaux de caramel, papillons blancs en sucre Guruchka: Thé noir, écorces d'orange et bergamote Thé des Amoureux: Thé noir, thé vert, écorces d'orange, pétales de bleuet, pétales de rose, pétales de souci, pétales de carthame Zan Detox: Maté, thé vert, citronnelle

### Tablette Lait

Sucre, beurre de cacao, poudre de LAT entier, masse de cacao (fèves de cacao origine Equateur), émulsifiant: lécithines (SOJA), arôme naturel de vanille. Cacao minimum: 36%.

### Tablette Noir

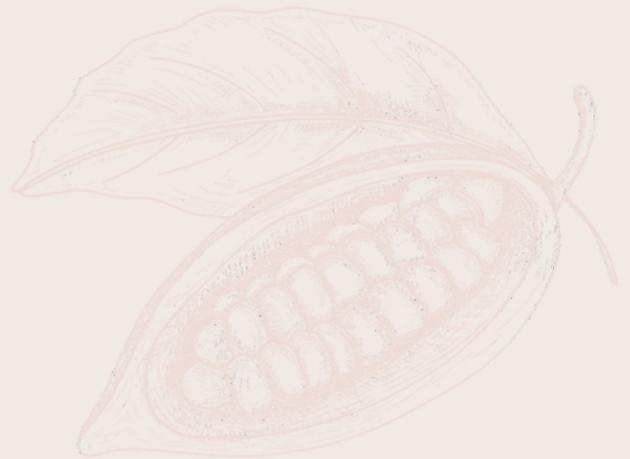
Masse de cacao (fèves de cacao origine Equateur), sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithines (SOJA), arôme naturel de vanille. Cacao 70% minimum.

### Coffret 16 pâtes de fruits

Ananas - Grenade : purée d'ananas 96% - purée grenade 57%, Framboise • saveur Goyave : purée de framboise 74% - purée de goyave 69%, Poire - saveur Cactus figue de Barbarie) : purée de poire 76% purée de figue de Barbarie 60%, Griotte - saveur Papaye: purée de griotte 85%, purée de papaye 55% sucre, sirop de glucose, gélifiant: pectines, jus de citron concentré, arômes naturels (grenade, ananas, poire, cerise), arômes naturels.

### Assortiment pâtes de fruits

Abricot : purées de fruits 70% (pomme 45% abricot 25%) framboise : purées de fruits 70% (abricot 23%, pommes 22%. framboise 25%), cassis : purées de fruits 70% (abricot 45%, cassis 25%), poire purées de fruits 70% (pomme 45%, poire 25%). pomme : purée de pomme 70%, sucre sirop de glucose, gélifiant, pectines, arôme naturels (abricot, framboise, cassis, poire et pomme verte), jus de citron concentré, colorants : extrait de spiruline entrait d'huile de paprika.



**Tous les produits peuvent contenir des traces d'œufs, de graines de sésame, de fruits à coque, de lait, de gluten, de noisettes, d'amandes et de soja.**

Visuels non contractuels. Produits disponibles dans la limite des stocks.



## Informations et commandes

**[commercial@lessecretsduchocolat.com](mailto:commercial@lessecretsduchocolat.com)**

**03 88 55 04 93**

Du lundi au vendredi  
de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h.

Retrouvez-nous également  
sur les réseaux sociaux :



# Cadeaux et Grandes Quantités

## Sélection de Noël

# 2025



10,50 €  
l'unité

x10  
par carton

### Santa 75g

Chocolat lait.  
11cm  
Réf : 306 918



3,40 €  
l'unité

x42  
par carton

### Moulages de Noël 40g

Chocolat lait.  
10cm  
Sélection aléatoire  
Réf : 306 451



9,80 €  
l'unité

x12  
par carton

### Petits élans 70g

Chocolat lait.  
13cm  
Sélection aléatoire  
Réf : 306 617



11,20 €  
l'unité

x5  
par carton

### Père Noël cheval 90g

Chocolat lait.  
12cm  
Réf : 306 919



7,90 €  
l'unité

x15  
par carton

### Bonhomme avec foulard 55g

Chocolat lait.  
10,5cm  
Réf : 306 920



45,00 €  
le kilo

1kg  
par carton

### Perlines papillotées

Fourrage praliné  
Réf : 300 252



8,90 €  
l'unité

x12  
par carton

### Bonhomme de neige 60g

Chocolat lait.  
10cm  
Réf : 306 921



5,15 €  
l'unité

x15  
par carton

### Coffret Délices de Noël - 5 sachets

Assortiment de 5 thés : Etoile du 25, le Thé de Noël en Alsace, la Forêt de Noël Bio, Féerie de Noël Bio, Noël aux Bermudes  
Réf : 306 086



8,20 €  
l'unité

x6  
par carton

### Thé de Noël en Alsace 80g

Thé noir aux notes  
d'orange et d'épices  
Réf : 305 810



11,15 €  
l'unité

x6  
par carton

### Coffret Bon Voyage Féérique - 20 sachets

Assortiment de 4 thés : Etoile du 25, le Thé de Noël en Alsace, Etoiles du 25, Noël en vert, Noël aux Bermudes  
Réf : 305 613



\*Tous les produits peuvent contenir des traces d'œufs, de graines de sésame, de fruits à coque, de lait, de gluten, de noisettes, d'amandes et de soja.

Sous réserve des stocks disponibles. Tous nos tarifs s'entendent HT et à l'unité.

# Bon de commande

Les produits sont livrés uniquement par carton (hors écrins, ballotins et Tout-aussi-bons).

| Référence | Dénomination                | Conditionnement<br>(unités par carton) | Prix HT | Quantité | Total HT |
|-----------|-----------------------------|--|---------|----------|----------|
| 306 918   | Santa 75g                   | 10                                     | 10,50 € |          |          |
| 306 451   | Moulages de Noël 40g        | 42                                     | 3,40 €  |          |          |
| 306 617   | Petits élans 70g            | 12                                     | 9,80 €  |          |          |
| 306 919   | Père Noël cheval 90g        | 5                                      | 11,20 € |          |          |
| 306 920   | Bonhomme avec foulard 55g   | 15                                     | 7,90 €  |          |          |
| 300 252   | Perlines papillotées        | 1kg                                    | 45,00 € |          |          |
| 306 921   | Bonhomme de neige 60g       | 12                                     | 8,90 €  |          |          |
| 306 086   | Coffret Délices de Noël     | 15                                     | 6,90 €  |          |          |
| 305 810   | Thé de Noël en Alsace 80g   | 6                                      | 9,50 €  |          |          |
| 305 613   | Coffret Bon Voyage Féérique | 6                                      | 9,50 €  |          |          |

**TOTAL HT**

(hors frais de port)

Nom  
Prénom  
Entreprise/Entité  
Téléphone  
Email  
Adresse de livraison

CP : Ville :

- Réception sur place  
 Livraison

## VOTRE CONTACT :

Mai Ly NGUYEN - Téléphone : 03 88 55 04 93  
commercial@lessecretsduchocolat.com

Tous nos tarifs s'entendent HT et à l'unité. Produits disponibles dans la limite des stocks.

# Restauration

+ de 20 personnes

Formule identique pour l'ensemble du groupe.

**NOVEMBRE - DÉCEMBRE**

30,00€  
/pers.

## MENU

### *“Les Secrets de Noël”*

#### Entrée

Carpaccio de jambon cru chantilly au foie gras  
ou  
Tartare de saumon, éclats de bretzel

#### Plat

Suprême de volaille, sauce au grué de cacao et morilles  
ou  
Galettes de pommes de terre à la truffe

#### Dessert

Tiramisu aux deux chocolats  
ou  
Soupe d'agrumes, menthe fraîche et épices de Noël

