



OFFRE ENTREPRISES 2026

CADEAUX GOURMANDS
CSE & PERSONNALISATIONS



*Deux maisons artisanales et un savoir-faire
gourmand au service de vos cadeaux d'affaires.*

Le Sommaire

3 NOS MAISONS & SAVOIR-FAIRE

LES CRÉATIONS SIGNATURE

4 Le Caramandes®

- Coffrets triangulaires
- Voyage & Séduction
- Les déclinaisons (tablettes, pâte à tartiner, barres)

8 Le Fondant Baulois®

- L'Original
- Les déclinaisons, bouchées & pâte à tartiner

11 LES ÉDITIONS LIMITÉES DE NOËL

13 LES CHOCOLATS

- **Ballotins**
- Coffrets, tablettes & barres chocolatées

16 LES GÂTEAUX DE VOYAGE

- **Gâteau Nantais®**
- Cake aux fruits confits

17 LES CONFISERIES

- Pâtes de fruits
- Marrons glacés

18 LES IDÉES CADEAUX

- Sélection par budgets

19 LES PERSONNALISATIONS

- **Cara plaques**
- Fourreaux, stickers & cartes messages

21 NOS SERVICES & INFORMATIONS

- **Expéditions multi-adresses**
- Conditions commerciales
- **Ils nous font confiance**
- Récapitulatif de l'offre
- Conditions générales de vente
- Contacts



Nos Maisons & Savoir-faire

19
75

BENOIT CHOCOLATS

Depuis sa création en 1975 à Angers, Benoit Chocolats **incarne l'excellence du chocolat artisanal et perpétue une précieuse tradition familiale**. Portée par la famille Benoit puis par le chef chocolatier Armand Fonteneau, la Maison **cultive un savoir-faire rigoureux, une passion pour le chocolat et un engagement constant envers la qualité**.

Chaque création, **fabriquée dans notre atelier près d'Angers**, est le fruit du travail de l'homme, dans le respect des matières premières simples et nobles. Depuis toujours, l'équipe **place l'exigence manuelle et la précision des gestes au cœur de chaque étape, du tempérage à l'emballage**.



19
81

LE FONDANT BAULOIS

C'est à La Baule, dans son épicerie de l'avenue de Gaulle, que **Monsieur Denis imagine un fondant au chocolat à la texture inimitable. Sa croûte fine et sa note délicate de caramel au beurre salé** séduisent rapidement les habitués. De gourmandise locale, il devient une spécialité reconnue bien au-delà des rivages atlantiques.

Aujourd'hui, Le Fondant Baulois **perpétue ce secret de fabrication dans le respect de son héritage familial**. Chaque gâteau est encore **fabriqué à la main**, en petites séries, **avec la même exigence artisanale**. Fidèle à cet esprit, la Maison **propose également d'autres recettes emblématiques, comme le Gâteau Nantais**, et affirme son identité gourmande et singulière au-delà de ses origines.

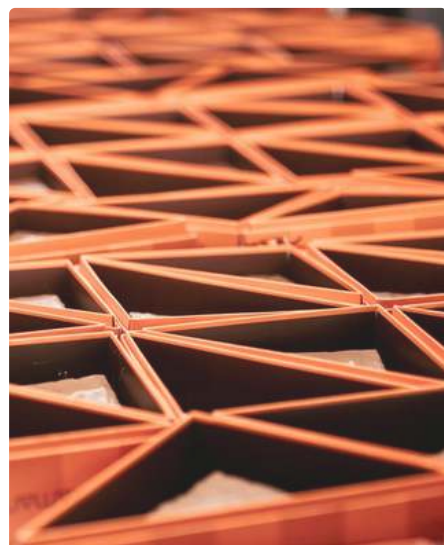


20
23

DEUX MAISONS, UNE PASSION COMMUNE

En 2023, les chemins de Benoit Chocolats et du Fondant Baulois se rejoignent, portés par **des valeurs communes : la gourmandise authentique, le savoir-faire artisanal et le respect des belles matières**.

Deux maisons familiales ancrées à l'Ouest, chacune reconnue pour une création signature : les Caramandes® aux éclats croquants d'amandes et de chocolat, le Fondant Baulois® à la texture unique et au goût intensément chocolaté. Ensemble, **elles unissent leurs univers pour proposer une offre gourmande, complémentaire et fidèle à l'esprit de leurs créations**. Un rapprochement évident, né d'une vision partagée du goût et de l'artisanat.



A close-up photograph showing a hand holding a spoon filled with thick, golden-brown caramel. The caramel is being poured onto a cinnamon stick, which is resting on a dark surface. The background is dark and out of focus, with a vertical wooden element visible on the right.

Le Caramandes®

*Croquant
Fondant
Irrésistible*

Le Caramandes®

LE COFFRET TRIANGULAIRE

Création emblématique de notre atelier angevin, le Caramandes® séduit par son équilibre unique de textures et de saveurs. Croquant d'amandes délicatement torréfiées, fondant de caramel au beurre salé et intensité chocolatée s'unissent dans son élégante forme triangulaire. Une gourmandise artisanale iconique, façonnée avec exigence et reconnue jusqu'au Japon.

Nouveauté - Édition limitée 2026
Une création exclusive
à découvrir très bientôt



- **Amandes effilées, légèrement torréfiées**
→ Croquant intense
- **Caramel au beurre salé** → Fondant délicat
- **Chocolat lait et noir rigoureusement sélectionné**
→ Arômes riches et équilibrés

	Coffret triangulaire	Poids net (gr)	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)	Type de chocolat
1	Convive 8 mini triangles	50	8.06 €	8.50 €	Mixte (Assortiment Lait et Noir)
2	Dégustation Env. 7 triangles	110	14.03 €	14.80 €	Au choix : Mixte, Lait ou Noir
3	Gourmand Env. 14 triangles	220	27.30 €	28.80 €	Au choix : Mixte, Lait ou Noir
4	Prestige Env. 20 triangles	310	39.62 €	41.80 €	Au choix : Mixte, Lait ou Noir



- **Durée de consommation optimale*** : **2 mois** à réception de la commande
- **Conservation** : Au sec et à température ambiante, entre 12 et 20°C.

- **Le petit plus : Disponible avec personnalisation sur demande** (Cara plaque, sticker ou carte message).
→ + d'infos p. 19 & 20

Le Caramandes®

LE COFFRET VOYAGE

Composé d'un assortiment de Caramandes® lait et noir, **ce coffret a été imaginé pour les attentions gourmandes à expédier.**

	Coffret Voyage	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)
5	250g Env. 16 triangles	32.99 €	34.80 €
6	460g Env. 30 triangles	56.68 €	59.80 €
7	840g Env. 53 triangles	94.60 €	99.80 €



LE COFFRET SÉDUCTION

Vous hésitez entre Caramandes® et chocolats ? Le coffret Séduction réunit le meilleur des deux univers, avec **un assortiment de Caramandes® lait et noir et de bonbons chocolat variés** (ganaches, pralinés, lait, noir).

	Coffret Séduction	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)
8	250g Env. 12 Caramandes® + 8 chocolats + 1 orangette	32.99 €	34.80 €
9	460g Env. 18 Caramandes® + 24 chocolats + 4 orangettes	56.68 €	59.80 €



- **Durée de consommation optimale*** : **2 mois** à réception de la commande pour le coffret Voyage / **3 semaines** pour le Séduction
- **Conservation** : Au sec et à température ambiante, entre 12 et 20°C.

- **Le Saviez-vous ?** Le Caramandes® a été créé pour sublimer le café gourmand d'un restaurateur angevin.

Le Caramandes®

→ **L'univers Caramandes®**
entre fondant praliné et
éclats croquants

LES TABLETTES

Une tablette généreuse **sublimée par une fine plaque Caramandes® au croquant intense.**

Tablettes	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)
70 Lait ou Noir 90g	7.17 €	8.60 €



LA PÂTE À TARTINER

Une recette artisanale intensément gourmande, à offrir ou partager : praliné noisettes & amandes, éclats de nougatine croquants, texture onctueuse.

Pâte à tartiner	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)
71 Caramandes® Pot 200g	12.13 €	12.80 €



LES BARRES CHOCOLATÉES

Une pause chocolatée mêlant **cœur gianduja et caramel fondant**, amandes délicatement torréfiées et chocolat lait ou noir.

Cara barre	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)
72 Lait ou Noir 50g	4.08 €	4.90 €



- **Durées de consommation optimale* :**
6 mois pâte à tartiner / **2 mois** barres &
tablettes à réception de la commande

- **Conservation :** Au sec et à température
ambiante, entre 12 et 20°C.

A close-up photograph of a chef with a beard, wearing a black chef's coat, pouring a thick, dark brown liquid (fondant) from a large metal pot. The pot is suspended by a chain. The liquid is flowing out of the pot, creating a smooth, continuous stream. The background is slightly blurred, showing a kitchen environment.

Authentique Fondant Baulois®

Une texture inimitable

Depuis 1981

Le Fondant Baulois®

L'ORIGINAL

Icône de gourmandise et de savoir-faire artisanal, le Fondant Baulois® enchante les amateurs de chocolat par **sa texture unique et son goût intense depuis plus de 35 ans**. Plus qu'un simple gâteau, il **incarne toute la tradition gourmande de La Baule** et séduit par son fondant incomparable et sa délicate note caramélisée.



- *Texture fondante inimitable*
- *Croûte légèrement meringuée*
- *Note subtile de caramel au beurre salé*
- *Ingrédients de haute qualité – œufs plein air, assemblage unique de cacaos*

	Gâteau L'Original	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)	Taille
73	70g L'individuel	5.59 €	5.90 €	Ø 6 cm
74	200g 2 personnes	9.38 €	9.90 €	Ø 10 cm
75	300g 4 personnes	14.12 €	14.90 €	Ø 12 cm
76	500g 6 personnes	23.03 €	24.30 €	Ø 14 cm
77	680g 8 personnes	31.18 €	32.90 €	Ø 16 cm



- **Durée de consommation optimale*** : 3 semaines à réception de la commande
- **Conservation** : Au sec et à température ambiante, entre 15 et 20°C.

- **Le Saviez-vous ?** Chaque Fondant est versé à la main dans son moule par nos pâtisseries, ce qui le rend unique et 100% artisanal !

Le Fondant Baulois®

LES DÉCLINAISONS

Découvrez nos recettes saisonnières : café, orange, crème de marron, **noix, praliné**... Version **sans gluten** également disponible.

Déclinaisons	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)	Taille
18 300g 4 personnes	15.92 €	16.80 €	Ø 12 cm

LES BOUCHÉES (2 À 6 PIÈCES)

Le plaisir du Fondant Baulois® en **format dégustation**.

Bouchées	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)
19 Duo (40g) 2 pièces	4.64 €	4.90 €
20 Fourreau (120g) 6 pièces	14.03 €	14.80 €



LA PÂTE À TARTINER

Toute l'intensité chocolatée du Fondant, à tartiner généreusement ou à savourer à la cuillère.

Pâte à tartiner	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)
21 Fondant Baulois® Tube 125g	7.77 €	8.20 €



- **Durée de consommation optimale*** : 3 semaines à réception de la commande
- **Conservation** : Au sec et à température ambiante, entre 15 et 20°C.

3 Prix Épicures épicerie fine, référence nationale en gastronomie artisanale :

- **Fondant Café** : 🏆 Or - 2020
- **Fondant Marron** : 🏆 Bronze - 2023
- **Praliné craquant** : 🏆 Bronze - 2025



Le Praliné Craquant
L'esprit Caramandes®, en Fondant

Au

Coin du feu

Le goût des fêtes

Collection Noël 2026



Éditions limitées de Noël



Collection de Noël 2026
Au coin du feu

LE CALENDRIER DE L'AVENT

Un calendrier de l'Avent **aux couleurs de l'univers Caramandes®**, tel un **grimoire gourmand** dévoilant chaque jour une nouvelle surprise chocolatée.

	Calendrier	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)
22	220g	37.61 €	39.80 €



LE CRACKER CARAMANDES®

Un **cracker garni de mini Caramandes® et bonbons chocolat**, une attention gourmande à offrir ou à partager.

	Cracker	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)
23	50g	9.26 €	9.80 €



LE CARAMANDES® FRAMBOISE

Une création exclusive **mariant le croquant du Caramandes® à l'intensité de la framboise**, délicatement enrobée de chocolat ruby aux **notes fruitées et légèrement acidulées**.

	Coffret triangulaire	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)	Type de chocolat
24	110g Env. 7 triangles	14.03 €	14.80 €	Ruby (chocolat naturellement rosé)



- **Durée de consommation optimale*** : 2 mois à réception de la commande

Demandez notre catalogue de Noël complet

→ lucie.r@benoit-chocolats.com

- **Oursons guimauve** (framboise, praliné XXL)
- **Bombes chocolat chaud...**

Les Chocolats artisansaux

*Gourmandise
Précision
Créativité*



Les Chocolats

LES BALLOTINS

Offrez **un moment de pure gourmandise avec les chocolats artisanaux Benoit**, reconnus pour leurs saveurs subtiles. Ganaches intenses, pralinés fondants, enrobés délicats... Découvrez ci-dessous **une sélection de quatre incontournables parmi notre collection de 50 références** :



- **AFB** - Ganache noire framboise, équilibre raffiné
- **TSA** - Ganache noire Venezuela, pointe de vanille subtile
- **Fleur de sel** - Nouveauté
Praliné noisettes du Piémont, note salée délicate
- **Dôme citron** - Nouveauté
Praliné noisettes, cœur citron frais et acidulé

	Ballotin	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)
25	220g Env. 30 chocolats	24.83 €	26.20 €
26	330g Env. 40 chocolats	37.16 €	39.20 €
27	450g Env. 55 chocolats	49.48 €	52.20 €
28	780g Env. 90 chocolats	84.55 €	89.20 €
29	960g Env. 110 chocolats	103.51 €	109.20 €



- **Durée de consommation optimale*** : **3 semaines** à réception de la commande
- **Conservation** : Au sec et à température ambiante, entre 12 et 20°C.

- **Composition des ballotins & coffrets** : Assortiment chocolats noir et lait sans alcool (personnalisable selon vos goûts)

Les Chocolats

LES COFFRETS

Une gamme sobre et élégante, **disponible en formats variés (18 à 56 bonbons chocolat).**

	Coffrets chocolats	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)
30	130g (18 chocolats)	18.94 €	19.80 €
31	210g (30 chocolats)	32.99 €	34.80 €
32	300g (42 chocolats)	42.46 €	44.80 €
33	400g (56 chocolats)	51.94 €	54.80 €

LES TABLETTES DE CHOCOLAT

Découvrez notre **collection exclusive de 12 tablettes aux profils aromatiques variés.**

	Tablettes (80g)	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)
34	Chocolat Noir	7.01 €	7.40 €
35	Chocolat Lait ou Blanc	6.17 €	7.40 €

LES BARRES CHOCOLATÉES

Trois **recettes généreuses** mêlant **praliné fondant, éclats croquants** et chocolat lait ou noir, aux inspirations gourmandes et réconfortantes.

	Barres chocolatées (60g)	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)
36	Pistache façon Dubaï (Lait) Orange & épices douces (Noir) Cacahuète (Lait)	4.08 €	4.90 €



• **Durées de consommation optimale*** : 3 semaines coffrets chocolats / 2 mois barres / 6 mois tablettes à réception de la commande

• **Conservation** : Au sec et à température ambiante, entre 12 et 20°C.

Les Gâteaux de voyage

LE GÂTEAU NANTAIS®

Une véritable invitation au voyage ! Moelleuse et parfumée, cette génoise aux amandes associe **subtilement rhum et vanille Bourbon, avec un léger glaçage au citron vert**. Fabriquée artisanalement à La Baule, ce gâteau perpétue une tradition et un savoir-faire pâtissier.



*Spécialité régionale
100% authentique*

	Gâteau	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)	Taille
37	130g 2 personnes	7.49 €	7.90 €	Ø 11 cm
38	200g 4 personnes	10.62 €	11.20 €	Ø 14 cm
39	400g 6 personnes	20.85 €	22.00 €	Ø 17 cm

	Bouchées	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)
40	Duo (40g) 2 pièces	4.64 €	4.90 €
41	Fourreau (120g) 6 pièces	14.03 €	14.80 €



LE CAKE® AUX FRUITS CONFITS

Cake pur beurre **généreux en fruits confits, bigarreaux et zestes d'orange**. Les raisins blonds « sultan », macérés dans le rhum, révèlent **un arôme subtil révélant toute la richesse des ingrédients**.

	Cake	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)	Taille
42	150g Découverte	5.59 €	5.90 €	11 x 6 x 4,5
43	450g À partager	15.92 €	16.80 €	18 x 7 x 6



Durée de consommation optimale* : 3 semaines pour les gâteaux nantais et le cake à réception de la commande.

- **Conservation** : Au sec et à température ambiante, entre 12 et 20°C.

Les Confiseries

LES PÂTES DE FRUITS

Confectionnées artisanalement, ces pâtes de fruits **dévoilent tout leur moelleux et la richesse d'une pulpe de fruit généreuse**. Assortiment variant selon la saison.

	Boîtes	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)
44	250g Env. 21 pièces	22.33 €	26.80 €
45	350g Env. 28 pièces	28.17 €	33.80 €
46	510g Env. 40 pièces	39.00 €	46.80 €

	Réglettes	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)
47	185g Env. 14 pièces	14.00 €	16.80 €
48	260g Env. 19 pièces	19.00 €	22.80 €



LES MARRONS GLACÉS

Préparés à l'ancienne, **nos marrons glacés sont délicatement confits**. Une gourmandise de Noël réalisée dans la plus pure tradition. **Disponibles de fin octobre à février**.

	Ballotins	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)
49	9 pièces Env. 200g	34.00 €	40.80 €
50	12 pièces Env. 270g	43.83 €	52.60 €
51	16 pièces Env. 360g	58.17 €	69.80 €
52	24 pièces Env. 540g	81.67 €	98.00 €

	Réglettes	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)
53	4 pièces Env. 85g	14.83 €	17.80 €
54	6 pièces Env. 135g	23.17 €	27.80 €



Pâtes de fruits :

- **Durée de consommation optimale*** : **2 mois** à réception de la commande
- **Conservation** : Au sec et à température ambiante, entre 12 et 20°C

Marrons glacés :

- **Durée de consommation optimale*** : **1 mois** à réception de la commande
- **Conservation** : Au frais, entre 4 et 10°C

Les Idées cadeaux



Découvrez **nos idées cadeaux à savourer, du geste attentionné au coffret généreux**. Offrez (ou offrez-vous) le meilleur de nos chocolats et créations artisanales.

JUSQU'À 20€*



Petite attention - 9,80€

- Duo bouchées Fondant Baulois
- Cara barre (lait ou noir)



Pause Caramandes - 13,40€

- Coffret Caramandes 50g
- Cara barre (lait ou noir)



Trio Signature - 18,30€

- Coffret Caramandes 50g
- Duo bouchées Fondant Baulois
- Duo bouchées Gâteau Nantais

JUSQU'À 35€*



Incontournables - 29,70€

- Coffret Caramandes 110g
- Fondant Baulois 300g



L'instant Cara - 32,50€

- Coffret Caramandes 110g
- Pâte à tartiner Caramandes
- Cara barre (lait ou noir)



Découverte - 36€

- Ballotin 220g
- Duo bouchées Fondant Baulois
- Duo bouchées Gâteau Nantais

JUSQU'À 50€*



Trio d'exception - 46,60€

- Coffret Caramandes 220g
- Fondant Baulois 200g
- Gâteau Nantais 130g



Caramandes & Co - 57,40€

- Coffret Voyage 250g
- Pâte à tartiner Caramandes
- 2 Cara barres (lait ou noir)



Tout chocolat - 59,60€

- Carré classique 300g
- 2 Tablettes de chocolat (blanc, lait ou noir)

** Tarifs indicatifs TTC publics, hors frais de livraison, personnalisation et présentation en coffret ou box. Des sacs peuvent être fournis gracieusement sur demande.*

Les Personnalisations



Coffret chocolats & Cara plaque
Une attention à votre image

LES CARA PLAQUES

Offrez une gourmandise unique et personnalisée. Un carré de Caramandes® au lait, sublimé par une plaque de chocolat noir finement gravée à votre image.

Un cadeau **gourmand et élégant**, imaginé pour marquer les esprits avec originalité.



- **Personnalisation avec votre logo, nom et/ou message** → + d'exemples sur demande
- **Deux formats disponibles** → A l'unité ou intégrée au coffret 20 chocolats (p.11)
- **Idéal pour :**
 - cadeaux clients & collaborateurs
 - événements & séminaires
 - lancements de marque

TARIFS CARA PLAQUE

		Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)
55	À l'unité (85g) 10 x 10 cm	À partir de 11.25 €	À partir de 11.90 €
56	& Coffret chocolats (210g) Cara plaque + 20 bonbons chocolat	À partir de 32.99 €	À partir de 34.80 €



Caramandes lait & chocolat noir

- **Durée de consommation optimale* : 2 mois** Cara plaque / **3 semaines** chocolats à réception de la commande
- **Minimum de commande** : 14 plaques

- **Conservation** : Au sec et à température ambiante, entre 12 et 20°C.
- **Tarifs, délais & accompagnement sur demande** : lucie.r@benoitchocolats.com / 06.17.73.76.55

Les Personnalisations

LES FOURREAUX

Faites de vos coffrets **un cadeau unique en personnalisant le fourreau des coffrets chocolats (18 à 56 pièces) avec votre logo**. Une élégance discrète qui marque les esprits.



LES STICKERS

Un **autocollant sur-mesure pour sublimer vos coffrets**. Personnalisable en fond coloré ou transparent, rond ou carré. Nous nous chargeons de la création et de l'impression, ou uniquement de l'impression selon vos besoins.

LES CARTES MESSAGES



Accompagnez vos coffrets d'un mot personnalisé ! Optez pour nos cartes adaptées, dont la version triangulaire pour vos Caramandes®. Vous pouvez également nous confier vos cartes, nous les intégrerons sans supplément.

- **Tarifs, minimums de commande et délais sur demande :**
lucie.r@benoitichocolats.com /
06.17.73.76.55

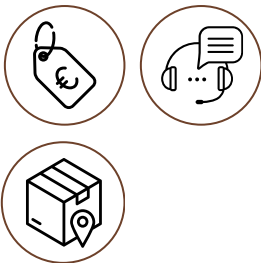
- **Le Saviez-vous ?** Chaque coffret est soigneusement préparé par nos équipes, de la production à l'emballage. Un savoir-faire artisanal maîtrisé.



Les Conditions commerciales

UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE

Parce que chaque client est unique, notre équipe est à votre écoute et vous propose des conditions claires et avantageuses pour une expérience fluide et professionnelle.



- **Tarifs exclusifs** – Remise selon volume d'achat global, appliquée sur devis.
- **Un contact dédié** – Lucie Razil
lucie.r@benoitichocolats.com / 06.17.73.76.55
- **Livraison offerte dès 300€ d'achat HT** – Par transporteur ou par coursier (Paris, Angers)

LES LIVRAISONS MULTI ADRESSES

Un service sur-mesure pour vos expéditions ! Nous prenons en charge l'envoi de vos commandes jusqu'à 50 adresses.

1 Transmission des informations

Après validation de la commande, vous recevez un tableau à compléter (adresses, contacts, téléphone portable, email).

2 Délais de traitement

Les envois s'effectuent sous un délai minimal de 5 jours ouvrés (lundi au jeudi), selon le volume et la période. **Service indisponible les semaines 50, 51 et 52.**

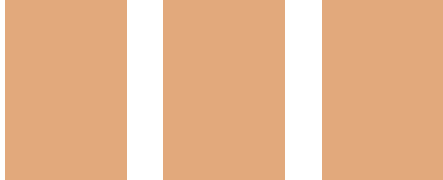
3 Livraison en France & quelques pays d'Europe

En cas d'échec de livraison, notre service client vous contacte pour une solution adaptée. Retour expéditeur facturable si l'adresse est incomplète ou erronée.

Des adresses gourmandes, tout près de vous !

- **Benoit Chocolats** : Angers (Lices, Saint-Aubin), Paris 4ème Le Marais, Cholet - www.benoitchocolats.com

- **Le Fondant Baulois** : La Baule (Marché, Avenue de Gaulle), Le Pouliguen, Pornichet, Nantes (Marché Talensac, Graslin), Guérande, Paris 15ème, Paris 17ème - www.lefondantbaulois.com



Il nous font confiance

Entreprises, institutions, grands groupes ou PME choisissent nos créations pour leurs cadeaux d'affaires, remerciements et attentions gourmandes.



ADEME

Direction Affaires Financières & RH

*Nous avons été très satisfaits de **nos commandes depuis trois ans et du délai de livraison**. C'est toujours un plaisir de travailler avec Benoit Chocolats, les échanges sont très bons.*

MANITOU GROUP

Direction Grands comptes internationaux

*Les Caramandes® se sont révélés un excellent choix pour nos cadeaux clients. **L'originalité, la qualité des chocolats et le soin apporté à la présentation** ont été particulièrement appréciés. Les échanges avec les équipes ont été très agréables et **l'organisation des expéditions dans plusieurs pays d'Europe parfaitement gérée**.*



BEELIX

Direction Communication & Events

*Les produits étaient délicieux et particulièrement **élégants dans leur présentation**. La **personnalisation gravée sur le chocolat** a créé un véritable effet « waouh » auprès de nos clients. Le suivi de la commande a été fluide, avec des échanges réactifs et professionnels. Une expérience gourmande que nous renouvellerons avec plaisir.*

Accompagnement & Logistique :

- Conseils sur les formats & quantités
- Personnalisation sur demande
- Gestion des expéditions multi-adresses
- Devis rapide & suivi personnalisé

Une organisation pensée pour les entreprises

De la sélection des produits à la préparation des coffrets, nos équipes vous accompagnent pour créer une attention adaptée à vos besoins.

LE CARAMANDES		N° page	Poids net (g)	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)	TVA %	Dimensions (cm)
1	Convive (50g)	5	50	8.06 €	8.50 €	5,5	11,5 x 8 x 3,5
2	Dégustation (110g)	5	110	14.03 €	14.80 €	5,5	18,7 x 13 x 13
3	Gourmand (220g)	5	220	27.30 €	28.80 €	5,5	22,5 x 15,5 x 15,5
4	Prestige (310g)	5	310	39.62 €	41.80 €	5,5	26,5 x 18,5 x 18,5
5	Voyage (250g)	6	250	32.99 €	34.80 €	5,5	18 x 11 x 2,5
6	Voyage (460g)	6	460	56.68 €	59.80 €	5,5	21,5 x 18 x 2,5
7	Voyage (840g)	6	840	94.60 €	99.80 €	5,5	21,5 x 18 x 4
8	Séduction (250g)	6	250	32.99 €	34.80 €	5,5	18 x 11 x 2,5
9	Séduction (460g)	6	460	56.68 €	59.80 €	5,5	21,5 x 18 x 2,5
10	Tablette - Lait / Noir	7	90	7.17 €	8.60 €	20	10,5 x 19 x 0,4
11	Pâte à tartiner	7	220	12.13 €	12.80 €	5,5	Ø 5
12	Cara barre - Lait / Noir	7	50	4.08 €	4.90 €	5,5	10 x 3 x 2

LE FONDANT BAULOIS

13	Individuel (70g)	9	70	5.59 €	5.90 €	5,5	Ø 6
14	2 pers. (200g)	9	200	9.38 €	9.90 €	5,5	Ø 10
15	4 pers. (300g)	9	300	14.12 €	14.90 €	5,5	Ø 12
16	6 pers. (500g)	9	500	23.03 €	24.30 €	5,5	Ø 14
17	8 pers. (680g)	9	680	31.18 €	32.90 €	5,5	Ø 16
18	Déclinaisons	10	300	15.92 €	16.80 €	5,5	Ø 12
19	Bouchées x 2	10	40	4.64 €	4.90 €	5,5	9 x 4,5 x 3
20	Bouchées x 6	10	120	14.03 €	14.80 €	5,5	25 x 4,5 x 3
21	Pâte à tartiner	10	125	7.77 €	8.20 €	5,5	14 x 6

LES ÉDITIONS LIMITÉES

22	Calendrier de l'Avent	12	220	37.73 €	39.80 €	5,5	28 x 23,5 x 3,7
23	Cracker	12	50	9.29 €	9.80 €	5,5	9,5 x 4,6 x 4,6
24	Création Caramandes	12	110	14.03 €	14.80 €	5,5	18,7 x 13 x 13

LES CHOCOLATS (Ballotins)

25	Env. 30 chocolats (220g)	14	220	24.83 €	26.20 €	5,5	13 x 5,5 x 5
26	Env. 40 chocolats (330g)	14	330	37.16 €	39.20 €	5,5	15 x 6 x 6
27	Env. 55 chocolats (450g)	14	450	49.48 €	52.20 €	5,5	17 x 6 x 6,5
28	Env. 90 chocolats (780g)	14	780	84.55 €	89.20 €	5,5	19 x 8 x 8
29	Env. 110 chocolats (960g)	14	960	103.51 €	109.20 €	5,5	20,5 x 8 x 8

LES CHOCOLATS		N° page	Poids net (g)	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)	TVA %	Dimensions (cm)
30	Coffret 18 chocolats (130g)	15	130	18.94 €	19.80 €	5,5	17 x 10 x 2,2
31	Coffret 30 chocolats (210g)	15	210	32.99 €	34.80 €	5,5	16 x 17,5 x 2,5
32	Coffret 42 chocolats (300g)	15	300	42.46 €	44.80 €	5,5	19,5 x 20 x 2,5
33	Coffret 56 chocolats (400g)	15	400	51.94 €	54.80 €	5,5	22,5 x 22 x 2,5
34	Tablette - Noir	15	80	7.01 €	7.40 €	5,5	19 x 10,5 x 0,5
35	Tablette - Lait / Blanc	15	80	6.17 €	7.40 €	20	19 x 10,5 x 0,5
36	Barres - Pistache / Orange / Cacahuète	15	60	4.08 €	4.90 €	5,5	10 x 3 x 2

LES GÂTEAUX DE VOYAGE		N° page	Poids net (g)	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)	TVA %	Dimensions (cm)
37	Nantais, 2 pers. (130g)	16	130	7.49 €	7.90 €	5,5	Ø 11
38	Nantais, 4 pers. (200g)	16	200	10.62 €	11.20 €	5,5	Ø 14
39	Nantais, 6 pers. (400g)	16	400	20.85 €	22.00 €	5,5	Ø 17
40	Nantais, bouchées x 2	16	40	4.64 €	4.90 €	5,5	9 x 4,5 x 3
41	Nantais, bouchées x 6	16	120	14.03 €	14.80 €	5,5	25 x 4,5 x 3
42	Cake (150g)	16	150	5.59 €	5.90 €	5,5	11 x 6 x 4,5
43	Cake (450g)	16	450	15.92 €	16.80 €	5,5	18 x 7 x 6

LES CONFISERIES		N° page	Poids net (g)	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)	TVA %	Dimensions (cm)
44	Pâtes fruits, boîte (250g)	17	250	22.33 €	26.80 €	20	22 x 12 x 1,5
45	Pâtes fruits, boîte (350g)	17	350	28.17 €	33.80 €	20	24 x 15 x 1,5
46	Pâtes fruits, boîte (510g)	17	510	39.00 €	46.80 €	20	27 x 18 x 1,5
47	Pâtes fruits, réglette (185g)	17	185	14.00 €	16.80 €	20	16 x 4 x 3,5
48	Pâtes fruits, réglette (260g)	17	260	19.00 €	22.80 €	20	22 x 4 x 4
49	Marrons, ballotin (9)	17	env. 200g	34.00 €	40.80 €	20	13 x 5,5 x 5
50	Marrons, ballotin (12)	17	env. 270g	43.83 €	52.60 €	20	15 x 6 x 6
51	Marrons, ballotin (16)	17	env. 360g	58.17 €	69.80 €	20	17 x 6 x 6,5
52	Marrons, ballotin (24)	17	env. 540g	81.67 €	98.00 €	20	10 x 10 x 3,5
53	Marrons, réglette (4)	17	env. 85g	14.83 €	17.80 €	20	8,5 x 8,5 x 2,5
54	Marrons, réglette (6)	17	env. 135g	23.17 €	27.80 €	20	16 x 4 x 3,5

LES PERSONNALISATIONS		N° page	Poids net (g)	Prix unitaire (HT)	Prix unitaire (TTC)	TVA %	Dimensions (cm)
55	Cara plaque (unité)	19	85	11.25 €	11.90 €	5,5	10 x 10
56	Cara plaque & coffret 20 chocolats	19	210	32.99 €	34.80 €	5,5	16 x 17,5 x 2,5

Les Conditions générales de vente

ARTICLE 1 : PRINCIPES GÉNÉRAUX

Les présentes conditions générales sont rédigées uniquement en français, seule version faisant foi, et prévalent sur toute autre version.

Elles sont portées à la connaissance de chaque client et s'appliquent à l'exclusion de toutes autres conditions. Le client reconnaît avoir pris connaissance des présentes et les accepter sans réserve avant de passer commande. Toute commande implique l'adhésion pleine et entière du client aux présentes conditions générales.

ARTICLE 2 : PASSAGE ET CONFIRMATION DE COMMANDE

La première commande nécessite la création d'un compte client avec saisie des informations de facturation. Pour toute commande, le client doit fournir les informations suivantes : produits, quantités, date et adresse de livraison, adresse de facturation, mode de paiement, et règlement selon les conditions prévues.

Benoit Chocolats et Le Fondant Baulois adressent au client un devis. La commande est validée à réception du devis daté et signé par le client, accompagné des informations nécessaires à son traitement. Une confirmation de commande est ensuite transmise par email.

Benoit Chocolats et Le Fondant Baulois se réservent le droit de refuser un devis dont la date de validité est dépassée.

Chaque commande est soumise à confirmation. Elle peut être refusée en totalité ou en partie pour des motifs tels qu'un stock insuffisant, des informations incomplètes ou un délai de traitement trop court.

ARTICLE 3 : MODIFICATION OU ANNULATION DE COMMANDE / DROIT DE RÉTRACTATION

Conformément à l'article L.221-28 du Code de la consommation, aucun droit de rétractation ne s'applique aux produits alimentaires soumis à des exigences d'hygiène.

ARTICLE 4 : TARIFS

Les produits sont facturés au tarif en vigueur au jour de la commande, indiqué sur le devis ou le site internet. Les prix sont exprimés en euros, toutes taxes comprises.

Les frais de livraison, le cas échéant, sont clairement indiqués avant validation.

Benoit Chocolats et Le Fondant baulois se réservent le droit de modifier les prix de vente des produits à tout moment, étant précisé qu'aucune modification postérieure du prix d'une commande ne pourra être appliquée. En cas de modification, le prix applicable sera celui en vigueur au jour de la commande du client.

ARTICLE 5 : PAIEMENT

Un acompte de 30 % est exigé pour toute première commande, payable par virement bancaire ou chèque. Aucune commande initiale ne sera prise en compte sans réception de cet acompte.

Les factures sont envoyées par email. En cas de non-paiement ou de retard, Benoit Chocolats et Le Fondant Baulois se réservent le droit de suspendre toute nouvelle commande.

ARTICLE 6 : LIVRAISON

La commande est livrée selon le mode choisi (Chronopost, coursier, retrait boutique, etc.). Les délais peuvent varier selon la période. Benoit Chocolats et Le Fondant Baulois ne peuvent être tenus responsables des retards dus à des erreurs de saisie, au transporteur ou à tout autre facteur externe.

En période de forte activité ou de forte chaleur de nature à nuire à la qualité des produits, les délais de livraison indiqués pourront être différés. Une information en ce sens est dans ce cas transmise au client.

En tout état de cause, le client est invité à vérifier l'état des produits au jour de leur réception. En cas d'anomalie constatée lors de la livraison, le client prend contact avec Benoit Chocolats dans un délai de 48 heures compte tenu du caractère alimentaire et périssable des produits et transmet tout justificatif nécessaire (lettre de transport, photo, etc.).

ARTICLE 7 : DISPONIBILITÉ DES PRODUITS

Les produits Benoit Chocolats et Le Fondant Baulois sont fabriqués de façon artisanale et par conséquent disponibles en quantité limitée. Benoit Chocolats et Le Fondant Baulois s'engagent à honorer les commandes dans la limite des stocks disponibles. En cas de rupture, un produit équivalent pourra être proposé, ou un remboursement effectué dans un délai de 15 jours.

ARTICLE 8 : RESPONSABILITÉ – GARANTIE – RÉCLAMATION

Toute réclamation doit être adressée à votre contact commercial, dont le mail figure en dernière page, dans un délai de 48 heures suivant la réception. Les produits défectueux pourront être remplacés ou donner lieu à un avoir si le remplacement n'est pas possible.

ARTICLE 9 : RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Benoit Chocolats et Le Fondant Baulois conservent la pleine propriété des produits vendus jusqu'au paiement intégral de leur prix par le client.

ARTICLE 10 : FORCE MAJEURE

Benoit Chocolats et Le Fondant Baulois ne sauraient être tenus responsables de tout manquement à leurs obligations contractuelles en cas de force majeure : incendie, inondation, grève, épidémie, interruption des transports ou toute autre circonstance échappant à leur contrôle.

ARTICLE 11 : PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES

Les données collectées dans le cadre des commandes sont utilisées uniquement à des fins de gestion commerciale, dans le respect du Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD). Le client peut demander la rectification ou suppression de ses données à tout moment.

ARTICLE 12 : TRIBUNAL COMPÉTENT

En cas de litige, la juridiction compétente sera, selon le cas, le tribunal de commerce d'Angers ou celui de Nantes, en fonction de l'entité contractante (Benoit Chocolats ou Le Fondant Baulois).

*Offrez bien plus qu'un cadeau :
un moment unique, signé
Benoit Chocolats & Le Fondant Baulois*

CARAMANDES

Le triangle craquant
à la ganache au chocolat

Nous contacter

- 06.17.73.76.55
- lucie.r@benoit-chocolats.com

*Ou demandez votre devis
en un clic !*

