OFFRE POUR LES PROFESSIONNELS

NOËL 2021

mon jardin chocolaté

La chocolaterie qui fait du bien

À vous

Parce que nous vous proposons des chocolats bio aux plantes, aux graines et aux fruits qui ont du goût, sans conservateur ni arôme ajouté. Pour une dégustation pleinement satisfaisante ... sans avoir besoin de finir la boîte !

Aux femmes et aux hommes

Parce que notre chocolat et notre sucre sont issus du commerce équitable. Nous faisons également travailler des personnes en insertion professionnelle et/ou en situation de handicap, par exemple pour la mise en boîte des chocolats.

À la planète

Parce que nous utilisons exclusivement des produits issus de l'agriculture biologique, locaux lorsque c'est possible, ainsi que des emballages recyclés et recyclables.

Mon jardin chocolaté pour les professionnels, ce sont ...

1-des cadeaux

Pour vos clients, vos salariés, vos partenaires, choisissez un cadeau parmi notre offre qui va de la mini-boite au coffret complet en passant par la belle boite rechargeable.

2-des ateliers

Pour des activités de « team building » avec vos équipes, entre amis, vos clients, vos partenaires, chez nous rue Raymond Losserand ou dans vos locaux, vivez un moment convivial en mettant la main à la pâte.

3-nos recettes de saison

Une partie de nos recettes évoluent au fil des saisons, découvrez toutes nos recettes de pralinés, ganaches et caramels du moment, faites vos choix !

1-NOS CADEAUX

1-NOS CADEAUX

ENVIE D'UN CADEAU PARTICULIÈREMENT MARQUANT ?

COFFRET EN BOIS À GARNIR

Faites vos propres compositions
en fonction de vos besoins
et de vos envies !

Prix en fonction de la composition
+ 8,3 € HT par panier

BOÎTE EN BOIS

20 chocolats* : **31,28 € HT**
40 chocolats* : **47,40 € HT**
60 chocolats* : **69,19 € HT**

BOÎTE CADEAU EN KRAFT

12 chocolats* : **17,06 € HT**

BOÎTE EN BOIS

100 mini-tablettes* : **41,71 € HT**

* Certifié biologique (FR-BIO-01)

Notre large gamme de formats permet d'adapter vos cadeaux à votre budget

Boîte de chocolats

- 9 chocolats* : **12,32 € HT**
- 20 chocolats* : **23,70 € HT**
- 40 chocolats* : **39,81 € HT**

Tablettes du jardin

noir d'Équateur 70% bio, aux graines bio ou aux fruits bio ; lait 37% bio, aux céréales bio ou aux noix de macadamia

4,74 € HT

Mini-Tablettes du jardin

- 3 mini-tablettes : **1,90 € HT**
- 20 mini-tablettes* : **10,43 € HT**
- 50 mini-tablettes* : **19,91 € HT**

Graines de courge bio

à tartiner*

12,32 € HT

Noix de macadamia bio

à tartiner*

15,17 € HT

Tablettes pralinees

Sacrée courge*, Graine de coriandre*, Cacahuète sésame* ou Coco mania*

7,58 € HT

Carres de chocolat

mêlant chocolat noir bio et chocolat au lait bio, incrustés de graines bio, de céréales bio et de fruits

5 € HT

Amis de Noël en chocolat

noir bio ou chocolat au lait bio, incrustés de graines bio, de céréales bio et de fruits **7,58 € HT**

* Certifié biologique (FR-BIO-01)

Options de personnalisation

Sticker transparent

Pour les boîtes de 9 chocolats, 12 chocolats, 20 chocolats, 40 chocolats, boîtes en bois, boîtes de 20 mini tablettes, 50 mini tablettes

1.20 € HT pour 50 pièces
0.80 € pour 100 pièces

Pour toute autre option, nous consulter

Bandeau personnalisé

Pour les boîtes de 9 chocolats, 20 chocolats, 40 chocolats et boîtes de 20 et 50 mini tablettes

2,50 € HT / boîte à partir de 200 pièces
1,20 € HT / boîte à partir de 400 pièces

Hors frais de création graphique

Pour toute autre option, nous consulter

Comment réduire votre facture de -5% à -15% ?

Pour vous aider à réduire votre facture, nous vous proposons 3 leviers qui nous aident à mieux nous organiser et donc à réduire le coût de préparation de votre commande. Chacun de ses leviers vous permet d'obtenir 5% de rédution ; les 3 leviers sont cumulables.

1-Anticipez votre commande

Aidez-nous à nous organiser en passant votre commande à l'avance, c'est-à-dire :
- au minimum 3 semaines à l'avance
- 6 semaines pour des livraisons en novembre, décembre, janvier ou à Pâques

2-Choisissez des lots

Aidez-vous à réduire la manutention et les déchets en prenant des lots de produits (voir détails page suivante)

3-Réglez à la commande

Pour nous aider à financer la matière première et la main d'œuvre nécessaires à sa préparation dès le moment où nous en faisons la dépense

Liste des lots

Boîtes de chocolats

	Par lots de		
Boîte de 9 chocolats	**30**	**60**	**90**
Boîte de 20 chocolats	**10**	**24**	**32**
Boîte de 40 chocolats	**10**	**24**	**32**
Boîte en bois de 20, 40 ou 60 chocolats	**16**	**20**	
Boîte de 12 chocolats	**48**		

Boîtes de mini tablettes

Boîte de 20 mini tablettes	**30**	**60**	**90**
Boîte de 50 mini tablettes	**10**	**24**	**32**
Boîte en bois de 100 mini tablettes	**16**	**20**	

Tablettes

24	**30**	**48**

Petits amis

8	**18**	**32**

2-NOS ATELIERS

APPRENEZ À FABRIQUER VOS CHOCOLATS - A LA CHOCOLATERIE

APPRENEZ LES SECRETS

de fabrication du chocolat, observez le travail de Carine, votre chocolatière et sa fine équipe. Dégustez le chocolat sous toutes ses formes (de la fève à la ganache en passant par la tablette) et créez vos propres mini tablettes de chocolat !

FABRIQUEZ

vous-mêmes vos mini-tablettes de chocolat personnalisées au graines et aux fruits, et mettez-les en boîte.

POUR 4 À 8 PARTICIPANTS MAXIMUM

Dans le respect des règles sanitaires.
Chaque participant repart avec ses mini tablettes de chocolat personnalisées.

ATELIER MINI TABLETTES

- pour un atelier de 2h
- à Paris 14e

80 € HT / personne

Apprenez à fabriquer vos chocolats - dans votre entreprise

Découvrez

la chimie du chocolat pour réussir des chocolats brillants et croquants, manipulez la poche à douille comme les maîtres chocolatiers, parsemez de graines et de fruits ...

Créez vos propres chocolats et emportez-les.

Pour 10 à 40 participants

Chaque participant repart avec sa fabrication emballée dans des sachets en kraft (équivalent à 200 g de chocolat). Ces ateliers peuvent être réalisés dans une salle de réunion.

Atelier de fabrication

Exemple de tarif

(hors location d'un espace)
- pour un atelier d'1h30
- pour 10 personnes à Paris : **900 € HT**
- pour 40 personnes à Paris : **3 200 € HT**

Apprenez à fabriquer vos chocolats - En visio !

Recevez votre kit

de fabrication de chocolats composé de :
- 120 g de chocolat bio à fondre
- 1 tablette de chocolat bio
- les graines et fruits bio préférés de Carine, votre chocolatière

Fabriquez vos chocolats facilement dans votre cuisine sans matériel spécifique, guidé pas à pas par votre chocolatière en direct derrière son écran !

Pour 10 à 30 participants

Chaque participant termine la séance avec sa fabrication (équivalent à 200 g de chocolat).

Atelier chocolat en visio

Exemple de tarif

- pour un atelier d'1h15
- envoi du kit inclus : **50 € HT / personne**

DÉGUSTATION DE VINS ET CHOCOLATS - DANS VOTRE ENTREPRISE

Découvrez le goût du bio

Un atelier d'exception à vivre avec vos collaborateurs, proposé en partenariat avec Sophie, experte en oenologie et fondatrice de Involuté Vins.

Nos chocolats bio et équitables se marient à merveille aux vins bio sélectionnés avec soin par Sophie.

A partir de 15 participants

Histoire des vins bio et biodynamie.
Cacao et chocolat : les enjeux du commerce équitable
Dégustation de 3 vins et 5 chocolats pour des accords surprenants.

Atelier vins et chocolats

Exemple de tarif

- pour une dégustation d'1h30
- dans vos locaux
- **90 € HT / personne**

3-NOS RECETTES DE SAISON

3- NOS RECETTES DE SAISON

SACRÉE COURGE * / PRALINÉ

Croquez l'habit noir, le coeur croustillant arrive en bouche avec ses graines caramélisées finement broyées.
Surprise de votre chocolatière :
« j'ai ajouté une pointe de fleur de sel, vous la sentez ? »
Vertus : riches en fer et en magnésium, les graines de courges sont connues pour contribuer à faire fondre le stress, l'anxiété et la fatigue.
Ingrédients : chocolat noir d'Equateur 70%, graines de courge, sucre, chocolat au lait, fleurs de sel ... le tout 100% bio !

JASMIN INFUSÉ * / GANACHE

C'est l'alliance du chocolat et du thé au jasmin qui m'a donné l'envie de toujours infuser des plantes, des épices et des graines dans mes chocolats, la voici maintenant réalisée.
Surprise de votre chocolatière : « je fais infuser les feuilles de thé la veille au soir, avant de préparer la ganache au petit matin... de quoi bien démarrer une journée de travail. »
Vertus : le jasmin en infusion et le calme se refait en soi.
Ingrédients : chocolat noir d'Equateur 70%, chocolat au lait, crème fraîche, beurre, sucre de canne non raffiné, thé au jasmin ... le tout 100% bio !

CACAHUÈTE SÉSAME * / PRALINÉ

La rencontre très équilibrée entre les cacahuètes et les graines de sésame.
Surprise de la chocolatière : «laissez-vous embarquer par le goût affirmé de ce praliné ! »
Vertus : les graines de sésame et les cacahuètes sont des sources de zinc, de fer et de magnésium ... le tout dans un chocolat ?!
Superbe excuse pour se faire du bien.
Ingrédients : chocolat noir d'Equateur 70%, sucre non raffiné, cacahuètes, graines de sésame, chocolat au lait ... le tout, 100% bio !

GRAINE DE CORIANDRE * / PRALINÉ

Une petite graine plantée sur son habit noir, ce praliné tout en finesse vous fait redécouvrir le goût de la coriandre.
Surprise de votre chocolatière : « la graine de coriandre, à ne pas confondre avec la coriandre fraîche, a un goût inattendu. »
Vertus : les graines de coriandre allègent efficacement vos fins de repas ;)
Ingrédients : chocolat noir d'Equateur 70%, amandes, sucre de canne, chocolat au lait, graines de coriandre. ... le tout 100% bio !

*** Certifié biologique (FR-BIO-01)**

Mandarine poivrée* / ganache

Le secret de cette ganache est la baie de Timut qui, avec son petit goût de pamplemousse donne toute sa puissance à la mandarine.
Surprise de votre chocolatière : « quel bonheur j'ai retrouvé le goût de mon voyage en Sicile ! »
Vertus : la mandarine, riche en vitamines C, va aider votre organisme à passer un hiver en bonne santé.
Ingrédients : chocolat noir d'Equateur 70%, chocolat au lait, pulpe de mandarine, miel artisanal et baies de Timut… le tout 100% bio !

Coco mania * / praliné

Un praliné rafraîchissant dans lequel la texture surprenante de la noix de coco est adoucie par les amandes.
Surprise de la chocolatière : « fermez les yeux**,** et laissez-vous surprendre par son croustillant tout en finesse. »
Vertus : la noix de coco, reminéralisante et peu calorique, vous permettra de recharger les batteries sans excès.
Ingrédients : chocolat noir d'Equateur 70%, sucre non raffiné, amandes, noix de coco, chocolat au lait … le tout 100% bio !

Caramel passion * / caramel

Croquez l'habit noir, faites attention au coeur coulant du caramel et laissez-vous emporter par la passion.
Surprise de la chocolatière : « je laisse toute la place à la pulpe de passion, sans ajouter de crème. »
Vertus : contrairement à ce que l'on peut imaginer, la passion calme.
Ingrédients : chocolat noir d'Equateur 70%, pulpe de fruit de la passion, sucre de canne, beurre laitier, sirop de riz, chocolat au lait … le tout 100% bio !

Gingembre citronné* / ganache

Un beau match équilibré entre le citron et le gingembre, avec le chocolat noir en arbitre.
Surprise de la chocolatière : « je ne suis pas une inconditionnelle du gingembre, mais le goût du gingembre frais m'a fait changer d'avis. »
Vertus : le gingembre, riche en magnésium, est plein de promesses aphrodisiaques … à vous de vérifier ;)
Ingrédients : chocolat noir d'Equateur 70%, chocolat au lait, pulpe de citron, miel artisanal, gingembre frais râpé, infusé et filtré … le tout bio !

*** Certifié biologique (FR-BIO-01)**

Conseils de conservation

La saveur des chocolats restera intacte pendant 4 à 6 semaines en respectant ces deux bonnes pratiques :

1. **Conservez-les à température ambiante à l'abri de la chaleur et de l'humidité**. Astuce : avec le vin, à 16°C, c'est l'idéal. Le réfrigérateur n'est pas une bonne idée car c'est trop humide, les chocolats s'y abîment et les saveurs s'y mélangent.
2. **Évitez-leur les changements de température trop brutaux** : ils n'aiment passer du chaud au froid et vice-versa. Tous les chocolats peuvent contenir des traces d'allergènes (lactose, arachide ou fruit à coque), car il serait trop dommage de se passer des noix, des cacahuètes et autres bonnes choses, sauf si c'est absolument indispensable.

Traiteurs, cafés, hotels, restaurants ...

Chaque mois,

nos chocolats frais et de saison
à proposer à vos clients,
pour ajouter une touche chocolatée
dans vos événements, pour
accompagner vos thés, cafés, etc.

Vente à l'unité

- **De 40 à 500 :**
0,66 € HT par chocolat
- **À partir de 500 :**
0,53 € HT par chocolat

Possibilité aussi de réaliser votre propre recette à 4 mains avec la chocolatière.
Devis sur demande.

Conditions de vente

Commande minimum : **40 chocolats**
Retrait à la chocolaterie : **0 €**
Livraison par coursier (IdF) **: 30 € HT**
Livraison Chronopost (France) : **sur devis**

Mon Jardin Chocolaté c'est aussi...

Une communauté co-créative

que la chocolatière invite régulièrement à élire les chocolats de saison, emballer, expédier, faire découvrir son travail.r un titre

Une entreprise solidaire au coeur de Paris 14ème

où travaillent des personnes en insertion chargées de la mise en boite des chocolats. Le montage des boites est confié à un centre de travailleurs handicapés du quartier.

Un abonnement

une boite de 20 chocolats envoyée tous les mois pendant 6 mois ou 1 an chez vous ou l'un de vos proches.

Pour plus de renseignements,

rendez-vous sur **monjardinchocolate.com**
suivez-nous : **@monjardinchocolate**

Ils nous font confiance ...

Nos circuits de distribution

Nos clients

La presse parle de nous !

A la télévision

Silence ça pousse - France 5

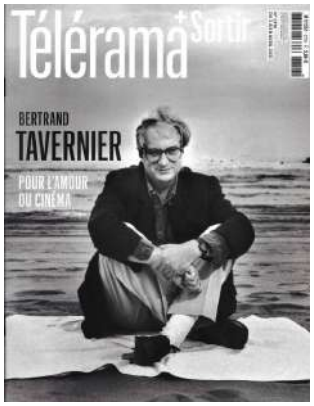
BFM Paris

La Quotidienne la suite - France 5

Presse écrite

Le Parisien - septembre 2021

Flow - janvier 2020



Télérama - avril 2021

Sur le web

LES NOUVEAUX AUDACIEUX

PROCESS ALIMENTAIRE
LE MAGAZINE DES INDUSTRIELS DE L'AGROALIMENTAIRE

POUR NOURRIR DEMAIN

COMMUNE Opportunité

DEVIS, PERSONNALISATION, OPTIONS DE LIVRAISON…

Contactez Charlène

boutique@monjardinchocolate.com

06 50 56 56 24

Photos :
Élodie Vonnet, Geoffroy Lasne
et Les Paris de Laura.