

mon  
jardin  
chocolaté



Offre aux professionnels - 2022





## La chocolaterie qui fait du bien



### A 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.



### A 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 et une partie de l'offre en vrac.

# 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-boîte au coffret complet en passant par la belle boîte rechargeable.

## 2-DES ATELIERS

.....  
Pour des activités de « team building » avec vos équipes, entre amis, vos clients, vos partenaires, chez nous rue Raymond Losserand Paris 14ème 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 !

A small, rectangular white paper label is attached to a brown cardboard box with a white string. The label features a small, stylized illustration of a plant with green leaves and a blue stem on the left side. To the right of the illustration, the words "mon", "jardin", and "chocolaté" are written in a cursive, handwritten font. "mon" is in blue, "jardin" is in brown, and "chocolaté" is in a reddish-brown color.

mon  
jardin  
chocolaté

1-NOS CADEAUX

# 1-NOS CADEAUX



ENVIE D'UN CADEAU PARTICULIÈREMENT MARQUANT ?



## PANIER 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 DE CHOCOLATS

20 chocolats\* : 36.97 € HT

40 chocolats\* : 52.13 € HT

60 chocolats\* : 68,25 € HT



## BOÎTE CADEAU EN KRAFT

12 chocolats\* : 19.91 € HT



## BOÎTE EN BOIS DE MINI TABLETTES

100 mini-tablettes\* : 45.50 € HT

\* Certifié biologique (FR-BIO-01)

# NOTRE LARGE GAMME DE FORMATS PERMET D'ADAPTER VOS CADEAUX À VOTRE BUDGET



## BOÎTE DE CHOCOLATS

- 9 chocolats\* : 14.22 € HT
- 20 chocolats\* : 26.54 € HT
- 40 chocolats\* : 42.65 € HT



## TABLETTES DU JARDIN

Noir d'Équateur 70% bio, aux graines bio ou aux fruits bio ; lait 37% bio, aux céréales bio, aux noix de macadamia ou aux cacahuètes  
6.64 € HT



## MINI-TABLETTES DU JARDIN

- 3 mini-tablettes : 2.37 € HT
- 20 mini-tablettes\* : 12.32 € HT
- 60 mini-tablettes\* : 28.44 € HT



## GRAINES DE COURGE BIO

à tartiner\*  
13,27 € HT

## NOIX DE MACADAMIA BIO

à tartiner\*  
15,17 € HT



## TABLETTES PRALINEES

Sacrée courge\*, Graine de coriandre\*, Cacahuète sésame\* ou Coco mania\*  
8,53 € HT

## PETITS AMIS SUR LEUR JARDIN

### DE MINI TABLETTES

chocolat bio noir ou au lait, avec des mini-tablettes, aux céréales bio, fraises séchées, noix de coco bio, et graines de courge bio.  
OFFRE SPECIALE : 5.69 € HT



# OPTIONS DE PERSONNALISATION



## STICKER PERSONNALISÉ

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

entre 0.10 et 1.2 € HT / boîte en fonction de la quantité, nous consulter.

Pour toute autre option, contactez nous.

## 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

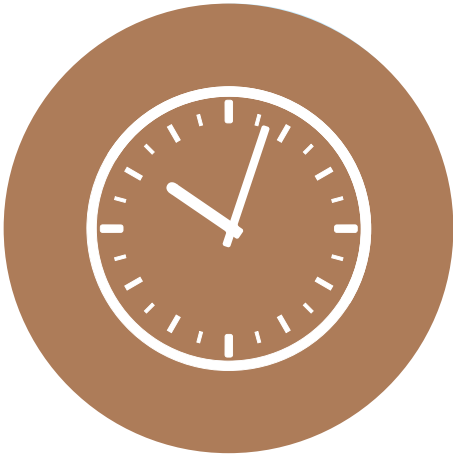
Hors frais de création graphique

Pour toute autre option, nous consulter



# COMMENT RÉDUIRE VOTRE FACTURE DE -5% À -10% ?

Pour vous aider à réduire votre facture, nous vous proposons 2 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 réduction ; les 2 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 nous à réduire la manutention et les déchets en prenant des lots de produits (voir détails page suivante)



# LISTE DES LOTS

## BOÎTES DE CHOCOLATS

- Boîte de 9 chocolats
- Boîte de 20 chocolats
- Boîte de 40 chocolats
- Boîte en bois de 20, 40 ou 60 chocolats
- Boîte de 12 chocolats

## PAR LOTS DE

- |    |    |    |
|----|----|----|
| 30 | 60 | 90 |
| 10 | 24 | 32 |
| 10 | 24 | 32 |
| 16 | 20 |    |
| 48 |    |    |

## BOÎTES DE MINI TABLETTES

- Boîte de 20 mini tablettes
- Boîte de 50 mini tablettes
- Boîte en bois de 100 mini tablettes

- |    |    |    |
|----|----|----|
| 30 | 60 | 90 |
| 10 | 24 | 32 |
| 16 | 20 |    |

## TABLETTES

- |    |    |    |
|----|----|----|
| 24 | 30 | 48 |
|----|----|----|



# LES ATELIERS DE MON JARDIN CHOCOLATÉ, C'EST POUR ...



## 1-DÉCOUVRIR NOTRE ATELIER

Invitez vos clients, vos salariés, vos partenaires, par petits groupes à la chocolaterie pour un dépaysement complet et un moment de détente partagé.

## 2-DES SÉANCES "PLÉNIÈRES"

Pour des activités de « team building » avec vos équipes, entre amis, vos clients, vos partenaires, dans vos locaux ou dans un lieu convivial, mettez la main à la pâte.



## 3-DES ACTIVITÉS "EN FLUX"

Pour une animation ludique et gourmande au gré des envies de vos équipes, lors de vos événements et séminaires.

## 4-DES ATELIERS EN VISIO

Pour partager un moment de détente et de gourmandise avec vos collègues même les plus éloignés.



[Cliquez ici pour voir notre offre ateliers](#)



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 !



## CASSIS TONIQUE\* / CARAMEL

Une texture surprenante et un goût de cassis qui explose en bouche !

### Surprise de votre chocolatière :

« C'est l'absence de beurre qui donne sa texture si particulière à ce caramel pas comme les autres »

### Vertus :

D'une richesse inégalée en vitamine C, la baie de cassis donne du tonus.

### Ingrédients :

Pulpe de cassis bio, sucre de canne non raffiné, chocolat noir bio d'Equateur 70%, sirop de riz bio



## SARRASIN MALIN\* / PRALINÉ

Un praliné irrésistible alliant des graines de sarrasin, des amandes et notre chocolat noir à 70%.

### Surprise de la chocolatière :

« Le grand défi de ce praliné, c'était d'avoir à la fois une texture onctueuse et agréable, et un vrai goût de sarrasin. Après de nombreux essais, j'ai enfin trouvé la formule qui fonctionne : un praliné maison amandes sarrasin, dans lequel nous ajoutons quelques graines de sarrasin entières pour un croquant irrésistible ! »

### Vertus :

le sarrasin apporte des glucides complexes mais aussi des fibres, au fort pouvoir satiétogène. En clair il favorise de façon très saine la satiété.

### Ingrédients :

Chocolat noir\* à 70%, amandes\*, sucre\*, graines de sarrasin\*.



## 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 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 ...



## LES MINI TABLETTES.

Mini tablette en sachet individuelle ; 0.50 cts HT

Boîte de 3 mini tablettes ; 1.65€ HT

Boîte de 10 mini tablettes : 4€ HT

Lot de 100 mini tablettes vrac : 21€ HT

## LES CHOCOLATS INDIVIDUELS.

Boîte d'un chocolat : 1.65€ HT

Boîte de 3 chocolats : 4.15€ HT

Lot de 60 chocolats vrac : 42€ HT



Pack lots vrac



Pack 3 mini tablettes  
et 1 chocolat



Pack 10 mini tablettes  
et 3 chocolats

[Cliquez ici pour recevoir la grille tarifaire complète !](#)

Pour toute demande de personnalisation, n'hésitez pas à contacter  
Charlène au 06 50 56 56 24.

# MON JARDIN CHOCOLATÉ C'EST AUSSI...



## UNE COMMUNAUTÉ CO-CRÉATIVE

que la chocolatière invite régulièrement à élire les chocolats de saison, à venir visiter la chocolaterie et admirer le travail des chocolatiers.

## UNE ENTREPRISE SOLIDAIRE AU COEUR DE PARIS 14ÈME



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



## UN ABONNEMENT

une boîte de 20 chocolats envoyée tous les mois pendant, 3 mois, 6 mois ou 1 an chez vous ou l'un de vos proches.

## POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS,

rendez-vous sur [monjardinchocolate.com](http://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

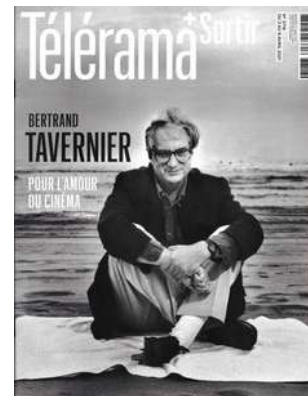
## PRESSE ÉCRITE



Le Parisien - septembre 2021



Flow - janvier 2020



Télérama - avril 2021

## SUR LE WEB



# VOUS AVEZ UNE DEMANDE SPÉCIFIQUE ?

---

Pour toute demande de devis ou personnalisation,  
contactez Charlène :



[boutique@monjardinchocolate.com](mailto:boutique@monjardinchocolate.com)



06 50 56 56 24



[Ou prenez un rendez-vous téléphonique  
en cliquant ici](#)

