mon jardin chocolaté

Offre aux professionnels
Noël 2022

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

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-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 Paris 14ème ou dans vos locaux, vivez un moment convivial en mettant la main à la pâte.

3-UNE OFFRE CHR

Notre sélection de mini tablettes et chocolats dans des formats adaptés à une offre d'accueil et/ou idéals pour accompagner le thé ou le café.

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

Tous nos produits sont certifiés biologique par Ecocert (FR-BIO-01)

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

Boîtes de chocolats

9 chocolats : 14.22 € HT
20 chocolats : 26.54 € HT
40 chocolats : 42.65 € HT

Tablettes du jardin

Noir 70% Equateur
Noir courge
Noir sésame
Noir canneberge
Noir gingembre
Noir fleur de sel
6.64 € HT

Lait 37% Répubique Dominicaine
Lait macadamia
Lait sarrasin
Lait cacahuète
5.83 € 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

à tartiner
13,27 € HT

Noix de macadamia

Noir ou lait
à tartiner
15,17 € HT

Tablettes pralinées

Sacrée courge, Graine de coriandre, Cacahuète sésame ou Sarrasin malin
8,53 € HT

Petits amis

Chocolat noir à 70% d'Equateur ou chocolat au lait à 37% de République Dominicaine

Duo de pingouins, bonhomme de neige et sapin

3.79 € HT
(la paire)

5.69 € HT

5.69 € HT

Tous nos produits sont certifiés biologique par Ecocert (FR-BIO-01)

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

	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

Tous nos produits sont certifiés biologique par Ecocert (FR-BIO-01)

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 !

Tous nos produits sont certifiés biologique par Ecocert (FR-BIO-01)

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 !

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.

Tous nos produits sont certifiés biologique par Ecocert (FR-BIO-01)

2- NOS ATELIERS

2- NOS ATELIERS

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 complète

mon jardin chocolaté
mon jardin chocolaté
mon jardin chocolaté

3-OFFRE CHR

3- TRAITEURS, CAFES, HÔTELS, RESTAURANTS

Les mini tablettes

Mini tablette individuelle en sachet cristal : 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

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.

Tous nos produits sont certifiés biologique par Ecocert (FR-BIO-01)

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 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, 3 mois, 6 mois ou 1 an chez vous ou l’un de vos proches.

Pour plus de renseignements,

rendez-vous sur
monjardinchocolate.com/abonnement

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

Vous avez une demande spécifique ?

Pour toute demande de devis ou personnalisation,
contactez Charlène :

boutique@monjardinchocolate.com

06 50 56 56 24

Ou prenez un rendez-vous téléphonique
en cliquant ici