



mon  
jardin  
chocolaté



Offre aux professionnels - Pâques 2023



## La chocolaterie qui fait du bien



**A vous**

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**

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**

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.



Créé en 2015 par Carine Dhers, Mon jardin chocolaté est aujourd'hui la 1ère chocolaterie artisanale, bio et solidaire de Paris. Elle a été labellisée bio par Ecocert en 2017.

Après un démarrage sur le campus entrepreneurial et associatif des Grands Voisins fin 2015, la chocolaterie prend son envol en 2021 et crée un atelier-boutique à deux pas du métro Pernetty dans le 14ème arrondissement.

À sa façon, singulière & force tranquille, Carine et son équipe proposent des chocolats équitables aux plantes, aux fruits et aux graines du jardin.

**Bienvenue dans mon jardin !**

# Mon jardin chocolaté pour les professionnels...



## 1 - DES CADEAUX PERSONNALISABLES

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 - OFFRE CAFES, HOTELS, RESTAURANTS

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 PERSONNALISABLES



*Pâques  
gourmand  
&  
eco-responsable*

**BOÎTE SURPRISE À GARNIR**

Prix en fonction de la composition  
Boîte vide / papier de soie :  
Petite : 3 € HT  
Moyenne : 4 € HT  
Grande : 5 € HT  
+ prix des produits

**BOÎTE LAPIN À GARNIR**

Prix en fonction de la composition  
Boîte vide : 2 € HT  
+ le prix des produits



**Pingouins noir**  
3,79 € HT



**Pingouins lait**  
3,33 € HT



**Lapin noir**  
5,69 € HT



**Lapin lait**  
5 € HT



**Grenouille noir**  
7,58 € HT



**Grenouille lait**  
6,67 € HT



**Oeufs noisettes noir**  
13,27 € HT



**Oeufs noisettes lait**  
11,67 € HT

# NOS CADEAUX PERSONNALISABLES



Envie d'un cadeau  
particulièrement  
marquant ?

## **BOÎTE SURPRISE À GARNIR**

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

Prix en fonction de la composition

Boîte vide / papier de soie :

Petite : 3 €

Moyenne : 4 €

Grande : 5 €

## **BOÎTE CADEAU EN KRAFT**

12 chocolats : 19,91 € HT



## **BOÎTE EN BOIS DE CHOCOLATS**

20 chocolats : 36,97 € HT

40 chocolats : 52,13 € HT

60 chocolats : 68,25 € HT

## **BOÎTE EN BOIS DE MINI TABLETTES**

100 mini-tablettes : 45,50 € HT

# 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

DDM assortiment: 4 à 6 semaines  
DDM pralinés : 6 mois



## TABLETTES DU JARDIN

Noir 70% Equateur  
Noir courge  
Noir sésame  
Noir canneberge  
Noir gingembre  
Noir fleur de sel  
6,64 € HT  
DDM : 1 an

Lait 37% République Dominicaine  
Lait macadamia  
Lait sarrasin  
Lait cacahuète

5,83 € HT  
DDM : 1 an



## GRAINES DE COURGE

à tartiner  
13,27 € HT

## NOIX DE MACADAMIA

Noir ou lait  
à tartiner  
15,17 € HT

DDM : 6 mois



## TABLETTES PRALINÉES

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

DDM : 6 mois



## MINI TABLETTES DU JARDIN

Boîte de 3 mini-tablettes  
2,37 € HT

Boîte de 20 mini-tablettes :  
12,32 € HT

Boîte de 60 mini-tablettes :  
28,44 € HT

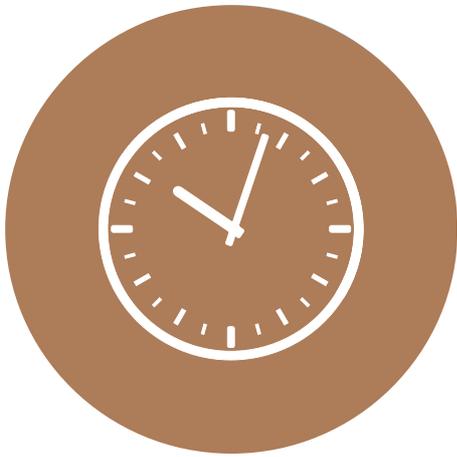
DDM : 1 an



# Comment réduire votre facture de -5% à -10% ?

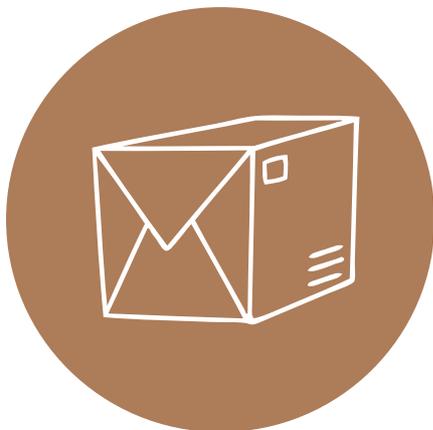
Pour vous aider à réduire votre facture, nous vous proposons 2 leviers qui nous aident à mieux nous organiser et donc à réduire le coût de préparation de votre commande.

Chacun de ses leviers vous permet d'obtenir 5% de réduction ;  
les 2 leviers sont cumulables.



## 1 - Grâce à l'anticipation de votre commande

Aidez-nous à nous organiser en passant votre commande à l'avance notamment pour les commandes dépassant 100 unités au minimum 3 semaines à l'avance



## 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 60 mini tablettes	10	24	32
Boîte en bois de 100 mini tablettes	16	20	



## TABLETTES

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

# 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 de canne non raffiné, chocolat au lait, fleurs de sel



## 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



## 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 de canne non raffiné, cacahuètes, graines de sésame, chocolat au lait



## 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 non raffiné, chocolat au lait, graines de coriandre



### CASSIS TONIQUE / CAMEL

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



### SARRASIN MALIN / PRALINÉ

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

#### **Surprise de la chocolatière :**

« Nous incorporons des graines de sarrasin soufflées à notre praliné maison amandes sarrasin. C'est ce qui lui donne son croquant irrésistible ! »

#### **Vertus :**

le sarrasin apporte des glucides complexes mais aussi des fibres. Il favorise la satiété.

#### **Ingrédients :**

Chocolat noir à d'Equateur 70%, amandes, sucre de canne non raffiné, graines de sarrasin



### CAMEL PASSION / CAMEL

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



### 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

### **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.



2

**NOS ATELIERS**

# 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](#)



3

OFFRE CAFÉS, HÔTELS,  
RESTAURANTS

# 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



Pour recevoir la grille tarifaire, n'hésitez pas à contacter  
Charlène au 06 50 56 56 24.

# MON JARDIN CHOCOLATÉ C'EST AUSSI...



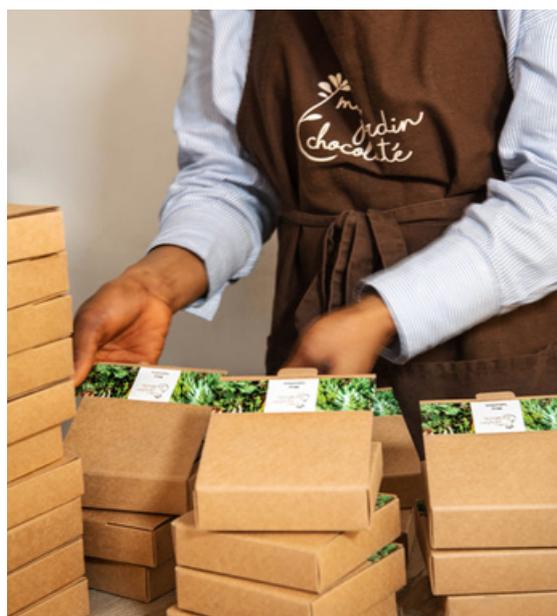
## Une communauté co-créative

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/abonnement](http://monjardinchocolate.com/abonnement)

# Ils nous font confiance ...

## Nos circuits de distribution



## Nos clients



# La presse parle de nous !

## A la télévision



Silence ça presse - France 5



BFM Paris



La Quotidienne la suite - France 5

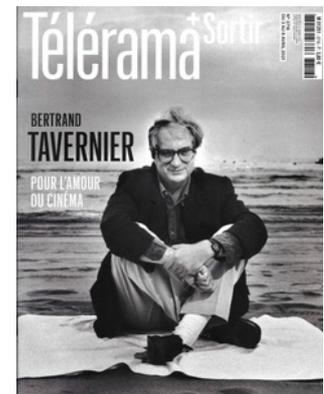
## Presse écrite



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](#)

