



mon  
jardin  
chocolaté



OFFRE CAFÉS,  
HÔTELS,  
RESTAURANTS



## 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 et est en cours de labellisation équitable.

À sa façon, singulière & force tranquille, Carine et son équipe  
proposent dans leur chocolaterie installée à Pernety (Paris 14)  
des chocolats de grande qualité aux plantes, aux fruits et aux graines.

**C'est tout naturellement que nous  
proposons aux cafés, hôtels et restaurants  
nos délicieux chocolats en direct de la  
chocolaterie dans une démarche commune  
de qualité et d'éco-responsabilité.**

# TRAITEURS, CAFES, HÔTELS, RESTAURANTS



## Les mini tablettes

Mini tablette individuelle en sachet cristal :  
0.94 € HT

Boîte de 3 mini tablettes : 2,56 € HT

Boîte de 10 mini tablettes : 7,58 € HT

Lot de 100 mini tablettes vrac : 45,50 € HT

DDM : 1 an

## Les chocolats pralinés individuels

Boîte d'un chocolat : 2,56 € HT

Boîte de 3 chocolats : 5,69 € HT

Lot de 60 chocolats vrac : 56,70 € HT

DDM : 6 mois



Pour recevoir la grille tarifaire complète, n'hésitez pas  
à contacter Pierre-Gilles au 06 50 56 56 24.

# NOS MINI TABLETTES



Chocolat noir 70% Equateur ou chocolat au lait 37% République Dominicaine, bio et équitable parsemé de nos ingrédients bio préférés. DDM 1 an.

CHOCOLAT NOIR 70% EQUATEUR

CHOCOLAT LAIT 37% RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

CHOCOLAT NOIR FLEUR DE SEL

CHOCOLAT LAIT SARRASIN SOUFFLÉ AU MIEL

CHOCOLAT NOIR GRAINE DE COURGE

CHOCOLAT LAIT NOIX DE COCO

CHOCOLAT NOIR SÉSAME GRILLÉ

CHOCOLAT NOIR CRANBERRIES

CHOCOLAT NOIR GINGEMBRE CONFIT



# NOS CHOCOLATS INDIVIDUELS



## SACRÉE COURGE / PRALINÉ

Croquez l'habit noir, le coeur croustillant arrive en bouche avec ses graines caramélisées finement broyées. DDM 2 mois.

« J'ai ajouté une pointe de fleur de sel, vous la sentez ? »



## CACAHUÈTE SÉSAME / PRALINÉ

La rencontre très équilibrée entre les cacahuètes et les graines de sésame. DDM 2 mois.

« Laissez-vous embarquer par le goût affirmé de ce praliné ! »



## SARRASIN MALIN / PRALINÉ

Un praliné irrésistible alliant des graines de sarrasin, des amandes et notre chocolat noir à 70%. DDM 2 mois.

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



## MAIS DIVIN / PRALINÉ

Un praliné détonnant qui nous fait redécouvrir le maïs ! DDM 2 mois.

« Ce praliné a un goût irrésistible de pop-corn ! Nous nous sommes bien amusés à revisiter le plaisir de faire souffler un excellent maïs bio pour libérer ses arômes, puis y ajouter notre magie, bon chocolat noir, amandes caramélisées, fleur de sel ... »



## CASSIS TONIQUE / CARMEL

Une texture surprenante et un goût de cassis qui explose en bouche ! DDM 2 mois.

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



## CARMEL PASSION / CARMEL

Croquez l'habit noir, faites attention au coeur coulant du caramel et laissez-vous emporter par la passion. DDM 2 mois.

« je laisse toute la place à la pulpe de passion, sans ajouter de crème. »



## GINGEMBRE CITRONNÉ / GANACHE

Un beau match équilibré entre le citron et le gingembre, avec le chocolat noir en arbitre. DDM 2 mois.

« je ne suis pas une incondionnelle du gingembre, mais le goût du gingembre frais m'a fait changer d'avis. »



## 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. DDM 4 semaines.

« 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. »

# OPTIONS DE PERSONNALISATION



## PERSONNALISATION "SUR-MESURE"

Pour les boîtes de 9 chocolats, 12 chocolats, 20 chocolats, 40 chocolats, boîtes en bois, boîtes de 20 mini tablettes, 60 mini tablettes

Votre logo, en bandeau ou en sticker

entre 0,10 et 2,50 € HT (hors création graphique) / boîte en fonction de la quantité, nous consulter.

**Pour toute autre option, contactez nous.**

## PERSONNALISATION "ARTISANALE"

Un prénom, un message manuscrit par nos soins.

Prix sur demande.

## VOTRE IDENTITÉ VISUELLE SUR NOTRE CHOCOLAT

Votre logo sur notre chocolat.

Prix sur demande.



# Comment réduire votre facture de -5% à -20% ?

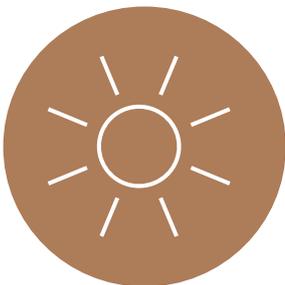
Pour vous aider à réduire votre facture, nous vous proposons plusieurs leviers qui nous aident à mieux nous organiser et donc à réduire le coût de préparation de votre commande.

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



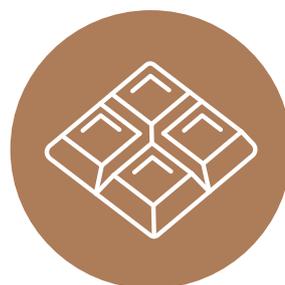
## 1 - Anticipez votre commande

Permettez-nous d'organiser au mieux le travail dans notre atelier en passant votre commande à l'avance notamment pour les commandes dépassant 100 unités, au minimum 6 semaines à l'avance



## 2 - Passez commande entre mai et octobre

Passez commande en dehors des grands événements saisonniers qui rythment l'activité de la chocolaterie.



## 3 - Commandez pour 700 € HT minimum

Nous réalisons des économies d'échelle.



## 4 - Réalisez 10 000 € HT d'achats sur l'année

Que ce soit en une ou plusieurs commandes, bénéficiez de 5% de remise en fin d'année sur vos achats chez nous, à partir de 10 000 € HT d'achats entre janvier et décembre de la même année.

# MON JARDIN CHOCOLATÉ C'EST AUSSI...



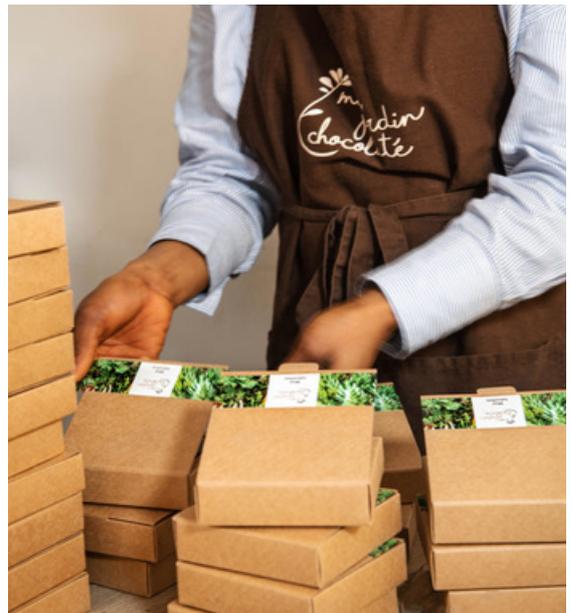
## Une communauté co-créative

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)

# Contactez-nous !

**Pour toute demande de devis  
ou  
pour plus d'options sur-mesure  
contactez Pierre-Gilles :**

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

06 50 56 56 24

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



# LA PRESSE PARLE DE NOUS !

## A la télévision



Silence ça pousse - France 5



BFM Paris



La Quotidienne la suite - France 5

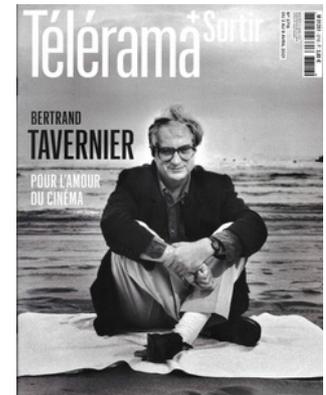
## Presse écrite



Le Parisien



Flow



Télérama

## Sur le web



# CONDITIONS DE VENTE

Commande minimum : 200 € HT.

Conditions de livraison :

- 35 € HT par livraison en France Métropolitaine,
- retrait à la chocolaterie (Paris 14ème ) possible sans frais,
- franco de port à partir de 400 € HT.

Conditions de règlement : facture émise chaque fin de mois ; à régler à réception de facture.