



mon  
jardin  
chocolaté

Offre aux professionnels  
Hiver 2023-2024





## 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 Pernety 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 !**

Vous avez besoin de ...



## 1 - REGALER EN TOUTE SIMPLICITÉ

Choisissez nos offres "clé en main" pour régaler vos clients, vos salariés, vos partenaires avec le meilleur de notre chocolaterie, en toute simplicité, avec des produits disponibles rapidement. .

## 2 - SURPRENDRE A VOTRE IMAGE

Choisissez nos offres de personnalisation sur-mesure :  
étiquettes personnalisées, boîtes surprise à composer,  
cartes postales avec votre message .



## 3 - PARTAGER UNE EXPERIENCE DE TEAM-BUILDING

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.





1

NOS CHOCOLATS "CLE EN MAIN"

# VOUS SOUHAITEZ REGALER EN TOUTE SIMPLICITE

## Nos boîtes de chocolats



### BOÎTE EN BOIS

20 chocolats : 36,97 € HT

40 chocolats : 52,13 € HT

60 chocolats : 68,25 € HT

Nos 8 recettes bio de saison variées (pralinés croustillants, ganaches fondantes, caramels au fruits, voir détail page 19) enrobées de chocolat noir 70% Equateur, bio et équitable



### BOÎTES EN KRAFT



9 chocolats : 15,17 € HT

20 chocolats : 28,44 € HT

40 chocolats : 42,65 € HT

12 chocolats : 20,85 € HT



3 chocolats : 5,69 € HT

# VOUS SOUHAITEZ REGALER EN TOUTE SIMPLICITE

## Nos boîtes de mini tablettes



### BOÎTES DE MINI TABLETTES

3 mini tablettes : 2,56 € HT  
10 mini tablettes : 7,58 € HT  
20 mini tablettes : 12,32 € HT  
60 mini tablettes : 27,49 € HT  
100 mini-tablettes : 45,50 € HT

Chocolat noir 70% Equateur ou chocolat au lait 37% République Dominicaine, bio et équitable parsemé de nos ingrédients bio préférés : graines de courge, sésame, gingembre, sarrasin, noix de coco ...





# NOS FAVORIS DE NOËL



## PETITS AMIS DE NOEL

Sapin : 7,50 € HT

Bonhomme de neige : 7,50 HT HT

Pingouins : 5,69 € HT

Chocolat noir 70% Equateur ou chocolat au lait 37%  
République Dominicaine, bio et équitable

## BOULES DE NOEL

2 boules avec une surprise à l'intérieur : 20,83 € HT

Chocolat noir 70% Equateur ou chocolat au lait 37%  
République Dominicaine, bio et équitable



## CALENDRIER DE L'AVENT

24 mini-tablettes et une surprise chocolatée pour le 25  
décembre : 31,28 € HT

En série limitée : pensez à réserver à l'avance !



2

NOS CHOCOLATS "SUR MESURE"

# VOUS SOUHAITEZ SURPRENDRE À VOTRE IMAGE

Vous souhaitez remercier vos clients,  
fidéliser vos collaborateurs, présenter  
vos vœux, chocolater un événement ... à  
l'image de votre société



Vous déménagez

Vous souhaitez composer  
votre propre boîte surprise



Votre identité visuelle sur  
notre chocolat !

# NOS ETIQUETTES PERSONNALISÉES



## ETIQUETTE PERSONNALISÉE

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 ou votre message, en bandeau ou en sticker, sur fond blanc ou sur fond transparent.

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

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

## PERSONNALISATION "ARTISANALE"

Un prénom, un message manuscrit par nos soins, sur la boîte ou sur une de nos jolies cartes postales : prix sur demande



# NOS BOÎTES SURPRISE À COMPOSER



Boîte en kraft avec logo

Taille S (9,4x13,9x9,2 cm) : 3 € HT

Taille M (12x17,9x11,8 cm) : 4 € HT

Taille L (16,2x24,3x16,2 cm) : 5 € HT

à remplir (voir liste des produits page suivante)

Boîte à petit ami de Noël rouge ou verte (7,6x5,8x5,8 cm) 2 € HT



Coffret en bois

Petit (23x15x31 cm) : 10 € HT

Grand (30x14x40,5 cm): 13 € HT

à remplir (voir liste des produits page suivante)

Carte cadeau ou carte postale personnalisée : forfait 30 mots 1 € HT

ou imprimée par nos soins (prix nous contacter)



# Faites votre choix parmi notre large gamme de formats



## BOÎTES DE CHOCOLATS

3 chocolats (36 g) : 5,69 € HT  
9 chocolats (108 g) : 15,17 € HT  
12 chocolats (144 g) : 20,85 € HT  
20 chocolats (240 g) : 28,44 € HT  
40 chocolats (480 g) : 42,65 € HT

Bois 20 chocolats (240 g) : 36,97 € HT  
Bois 40 chocolats (480 g) : 52,13 € HT  
Bois 60 chocolats (720 g) : 68,25 € HT

DDM : 4 semaines après réception  
DDM pralinés : 6 mois



## TABLETTES DU JARDIN

Noir 70% Equateur  
Noir courge  
Noir sésame  
Noir gingembre  
Noir fleur de sel

100 g  
6,64 € HT  
DDM : 1 an

Lait 37% République Dominicaine  
Lait macadamia  
Lait sarrasin  
Lait cacahuète

100 g  
5,83 € HT  
DDM : 1 an



## PÂTES À TARTINER

Graines de courge (200 g) : 13,27 € HT  
Macadamia lait (200 g) : 15,17 € HT  
Macadamia noir (200 g) : 15,17 € HT

DDM : 6 mois



## TABLETTES PRALINÉES

Sacrée courge, Cacahuète sésame ou  
Maïs divin

100 g  
8,53 € HT

DDM : 6 mois



## MINI TABLETTES DU JARDIN

3 mini-tablettes (15 g) : 2,56 € HT  
10 mini-tablettes (50 g) : 7,58 € HT  
20 mini-tablettes (100 g) : 12,32 € HT  
60 mini-tablettes (300 g) : 27,49 € HT  
100 mini-tablettes (500 g) : 45,50 € HT

DDM : 1 an

# Faites votre choix parmi nos favoris de Noël



## PETITS AMIS DE NOEL

Pingouins lait ou noir (40 g) : 5,69 € HT

Sapin lait ou noir (80 g) : 7,50 € HT

Bonhomme de neige lait ou noir (80 g) : 7,50 € HT

DDM : 1 an

## BOULES DE NOEL

Deux boules avec leur pingouin à l'intérieur lait ou noir  
(140 g) : 20,83 € HT

DDM : 1 an



## CHOCOCHO

Préparation pour chocolat chaud (250 g) : 17,06 € HT

DDM : 1 an



# Expédition



## 1 - Livraison en vélo dans Paris

Express en J+1 : à partir de 8 € HT par envoi

Franco pour les colis atteignant une valeur de 65 € HT



## 2 - Livraison par coursier en Ile-de-France

Express en J+1 : à partir de 35 € HT par envoi

Franco pour les colis atteignant une valeur de 400 € HT



## 3 - Livraison par transporteur

J+4 par Colissimo France : 8 € HT par envoi (franco pour les colis d'une valeur de 65 € HT minimum)

J+4 par Colissimo Europe : à partir de 15 € HT par envoi en fonction des destinations

J+2 par Chronopost France : à partir de 15 € HT par envoi

J+2 par Chronopost Europe : à partir de 35 € HT par envoi en fonction des destinations

Livraisons hors Europe ou DOM TOM : nous consulter

Les délais indiqués sont hors préparation de la commande et peuvent être rallongés en fonction du nombre de boîtes de chocolats / de colis à préparer.

Vous souhaitez faire expédier vos colis à de multiples adresses ?  
Envoyez-nous la liste des destinataires (modèle de fichier fourni par nos soins), nous nous occupons de tout !

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

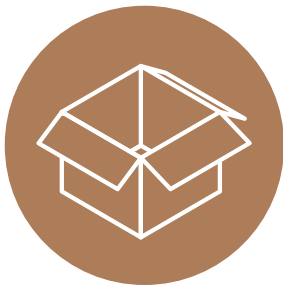
Pour vous aider à réduire votre facture, nous vous proposons 2 leviers qui nous aident à mieux nous organiser et donc à réduire le coût de préparation de votre commande.

Chacun de ces 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 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, fleur de sel.



## 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



## 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.



## MAIS DIVIN / PRALINÉ

Un praliné détonnant qui nous fait redécouvrir cette céréale !

### **Surprise de votre chocolatière :**

« 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 ... »

### **Vertus :**

le maïs est une céréale sans gluten, source de glucides et de magnésium fortifiant.

### **Ingrédients :**

chocolat noir 70% Equateur, amandes, sucre, huile de pépins de courges, maïs, fleur de sel.



### 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.

#### **Ingédients :**

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.

#### **Ingédients :**

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.

#### **Ingédients :**

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 ;)

#### **Ingédients :**

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 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.



3

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.



Pour plus de détails, téléchargez notre offre complète d'ateliers sur  
[monjardinchocolate.com/offre-entreprise](http://monjardinchocolate.com/offre-entreprise)

# MON JARDIN CHOCOLATÉ C'EST AUSSI...



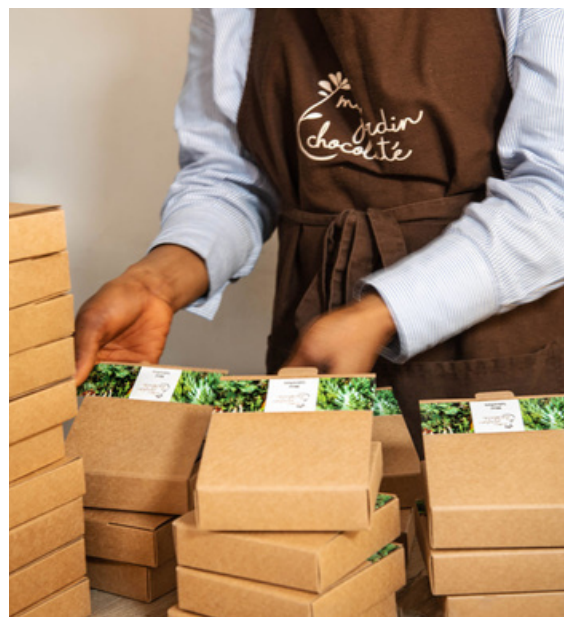
## Une communauté co-créative

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 partenaires

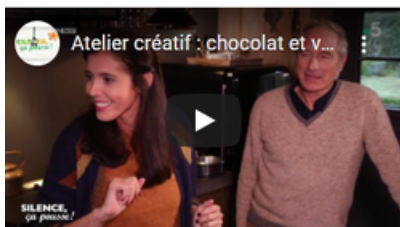


## Nos clients professionnels



# LA PRESSE PARLE DE NOUS !

## A la télévision



Silence ça pousse - France 5



BFM Paris



La Quotidienne la suite - France 5

## Presse écrite



Régional - novembre 2022



La Toque - septembre 2022



Le Parisien - septembre 2021

## Sur le web



# Vous avez une demande spécifique ?

Pour toute demande de devis ou personnalisation,  
contactez Pierre-Gilles :



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

06 50 56 56 24



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

