

mon
jardin
chocolaté



2025-2026



La chocolaterie qui fait du bien !



A vous

Des chocolats bio de grande qualité aux plantes, aux graines et aux fruits, sans conservateur ni arôme ajouté. Pour une dégustation pleinement satisfaisante ... sans avoir besoin de finir la boîte !



Aux femmes et aux hommes

Notre chocolat noir 70% Equateur, lait 37% République Dominicaine et notre sucre de canne non raffiné sont labellisés commerce équitable. Nous faisons également travailler des personnes issues de l'insertion professionnelle et un ESAT du quartier.



A la planète

Nous utilisons exclusivement des produits de l'agriculture biologique, locaux lorsque c'est possible, ainsi que des emballages recyclés, recyclables ou compostables.



Créé par Carine Dhers, Mon jardin chocolaté est aujourd'hui la 1ère chocolaterie artisanale, bio et solidaire de Paris.

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 Montparnasse dans le 14ème arrondissement.

Aujourd'hui, Mon jardin chocolaté c'est 7 salariés, 45 000 boîtes par an proposées à une communauté de clients particuliers, d'entreprises, d'hôtels engagés dans une démarche commune qui allie le bon, le beau et le sens.

À sa façon, singulière et force tranquille, Carine propose avec son équipe, en circuit court, des recettes irrésistibles, des visites guidées et autres ateliers chocolatisés.

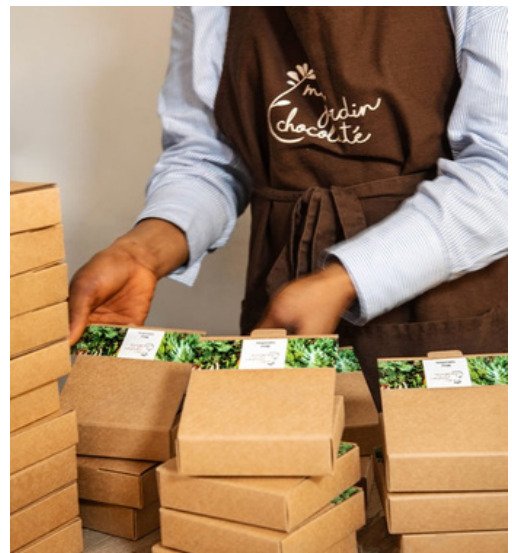
Bienvenue dans mon jardin !

UNE CHOCOLATERIE VRAIMENT PAS COMME LES AUTRES

Notre mission numéro 1, c'est le goût
mais notre jeune entreprise est fière de porter
6 engagements forts et concrets
qui donnent encore plus de sens à notre travail et à vos achats !

1- Une entreprise solidaire

Depuis notre démarrage sur le campus social et
solidaire des Grands Voisins, nous avons
accueilli plus de 15 personnes en insertion en
partenariat avec l'association Aurore.
2 personnes issues de cette filière ont pu être
embauchées en CDI grâce à notre croissance.
Le montage des boîtes est confié à l'ESAT
(centre de travailleurs handicapés) Jean Moulin
situé à Paris 14e.



2 - Acteur en conscience d'un commerce équitable



Etre chocolatier et manger du chocolat c'est être partie
prenante d'une filière qui nous engage tous !
A notre échelle, choisir d'acheter des ingrédients labellisés
équitable pour le cacao et le sucre (ces 2 principaux
ingrédients non locaux représentant 85% de nos achats),
c'est s'inscrire dans une charte d'engagement favorisant la
juste rétribution des producteurs, l'interdiction du travail
des enfants et l'amélioration des conditions de travail.

UNE CHOCOLATERIE VRAIMENT PAS COMME LES AUTRES

3 - 1ère chocolaterie artisanale et bio de Paris

Manger des produits sans pesticides / insecticides et qui protègent le vivant cela vous paraît être le B.A. BA ? Nous aussi !



L'agriculture biologique est une méthode visant à produire des denrées alimentaires au moyen de substances et de procédés naturels. Elle encourage :

- l'exploitation responsable de l'énergie et des ressources naturelles
- la préservation de la biodiversité
- la préservation des équilibres écologiques régionaux
- l'amélioration de la fertilité des sols
- le maintien de la qualité de l'eau

Pour la chocolaterie, c'est un engagement concret :

- un audit payant ECOCERT bi annuel, passage en revue de tous nos ingrédients, recoupement des factures d'achat et de vente.
- obligation de choisir des fournisseurs labellisés et de faire valider nos nouvelles recettes.

4 - Fabriqué en circuit court à Paris 14e

La chocolaterie est installée depuis 2021 rue Raymond Losserand, Paris 14e. L'ensemble de nos chocolats sont fabriqués à l'atelier-boutique. C'est un gage de qualité artisanale construit sur des circuits ultra courts : il y a rarement plus d'un intermédiaire entre nous et un producteur, ni entre nous et un client.



UNE CHOCOLATERIE VRAIMENT PAS COMME LES AUTRES



5- Emballages écologiques

On peut être au top du chic et agir pour réduire notre impact et nos emballages :

- boîtes en kraft recyclé
- sachets en cellulose de bois compostable
- boîtes en bois recyclables
- rubans en coton tissé en France
- livrets sur papier recyclé
- cartons d'expéditions sans espace vide et sans aucun plastique

6- Chocolaterie anti-gaspi

Fabriquer et vendre dans un même espace nous donne la possibilité d'agir concrètement à l'échelle de notre quartier :

- un espace dédié à l'anti-gaspi à l'entrée de la chocolaterie pour tout ce qui n'est pas parfait mais encore tellement bon.
- recyclage des pots vides de pâte à tartiner, remplissage des boîtes de chocolats rapportées vides.
- et bien sûr toutes nos tablettes du jardin disponibles en version vrac.



VOUS AVEZ ENVIE DE



1 - RÉGALER EN TOUTE SIMPLICITÉ

Régaler vos clients, vos salariés, vos partenaires avec le meilleur de notre chocolaterie, en toute simplicité, avec des produits disponibles rapidement. .

2 - SURPRENDRE À 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, clients, partenaires, à la chocolaterie rue Raymond Losserand Paris 14ème ou dans vos locaux, vivez un moment convivial en mettant la main à la pâte.

Et pour savoir comment réduire votre facture de -5% à -20%, consultez la grille tarifaire !



1

VOUS SOUHAITEZ
RÉGALER EN TOUTE SIMPLICITÉ

Nos mini tablettes



Chocolat noir 70% Equateur ou chocolat au lait 37% République Dominicaine, bio et équitable parsemé de nos ingrédients bio préférés ou sans topping :

- noir courge
- noir sésame
- noir gingembre
- noir framboise
- noir fleur de sel
- noir gruë de cacao

- lait gruë
- lait sarrasin
- lait coco

Sans topping :

- noir nature 83%
- noir nature 70%
- lait nature 37%

DDM : 1 an

Tous les ingrédients de nos chocolats sont bio.
Tous nos produits sont certifiés biologique par Ecocert (FR-BIO-01)

Nos petites boîtes de mini tablettes



2 mini tablettes : 2,20 € HT, 10g

3 mini tablettes : 2,75 € HT, 15 g

BOITES DE MINI TABLETTES

Idéal hôtels, tables de mariage, séminaires,
etc

Personnalisations : étiquette logo, livret
spécifique, couleur ruban, couleur boîte...



10 mini tablettes avec livret : 8,53 € HT, 50 g
Possible de 5 à 20 mini tablettes, nous
contacter pour un devis.

Nos grandes boîtes de mini tablettes



BOÎTES EN KRAFT

20 mini tablettes : 15,64 € HT, 100 g

50 mini tablettes : 28,44 € HT, 250 g

60 mini tablettes : 32,23 € HT, 300 g

Personnalisation : étiquette logo, votre livret, votre bandeau



BOÎTES EN BOIS

100 mini-tablettes : 71,09 € HT, 500 g

Personnalisation : votre logo gravé, votre livret, étiquette logo

Nos sachets de mini-tablettes pour rentrer dans tous les budgets



SACHET KRAFT

20 mini tablettes : 10,99 € HT, 100 g

35 mini tablettes : 17,06 € HT, 175 g

Possible entre 20 et 50 mini tablettes

Personnalisation : votre logo gravé, votre livret, étiquette logo



SACHET SEMI-TRANSPARENT

10 mini tablettes : 5,69 € HT, 50 g

Possible de 8 à 50 mini tablettes.

Personnalisation : étiquette logo, votre livret, votre bandeau



SACHET INDIVIDUEL SEMI-TRANSPARENT

Prix unitaire : 0,76 € HT, 5 g, vendues par lots de 60 minimum dans un sachet semi transparent en cellulose de bois compostable.

Disponible également en vrac, prix unitaire : 0,57 € HT, vendues par 100 minimum

Nos recettes de chocolats



SACRÉE COURGE / PRALINÉ

Croquez l'habit noir, le coeur croustillant arrive en bouche avec ses graines de courge caramélisées finement broyées. La pointe de fleur de sel prolonge la dégustation ...

Surprise de votre chocolatière :

« Un de mes tous premiers pralinés, aussitôt testé aussitôt validé, qui est devenu depuis notre recette signature ! »

Ingrédients :

chocolat noir 70% Equateur, graines de courge, sucre de canne non raffiné, chocolat au lait, fleur de sel.

A consommer de préférence avant 6 mois.



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. »

Ingrédients :

chocolat noir 70% Equateur, chocolat au lait, crème liquide, beurre, sucre de canne non raffiné, thé au jasmin.

A consommer de préférence avant 6 semaines.



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 ! »

Ingrédients :

chocolat noir 70% Equateur, sucre de canne non raffiné, cacahuètes, graines de sésame, chocolat au lait.

A consommer de préférence avant 6 mois.



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 faisons souffler un excellent maïs bio pour libérer ses arômes, puis y ajoutons notre magie : bon chocolat noir, amandes caramélisées, fleur de sel ... »

Ingrédients :

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

A consommer de préférence avant 6 mois.



DOUCE FRAMBOISE / GANACHE

Le mariage de la framboise et du chocolat pour une ganache toute en douceur.

Surprise de votre chocolatière :

« J'ajoute un soupçon d'eau de rose de mon herboriste préférée pour donner plus de profondeur à la framboise. »

Ingrédients :

chocolat noir 70% Equateur, pulpe de framboises, chocolat au lait 37% République Dominicaine, miel, eau de rose.

A consommer de préférence avant 3 mois.



SARRASIN MALIN / PRALINÉ

Un praliné irrésistible alliant des graines de sarrasin, des amandes et notre chocolat noir 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 ! »

Ingrédients :

chocolat noir 70% Equateur, amandes, sucre de canne non raffiné, graines de sarrasin.

A consommer de préférence avant 6 mois.



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. »

Ingrédients :

chocolat noir 70% Equateur, pulpe de fruit de la passion, sucre de canne, beurre, sirop de riz, chocolat au lait.

A consommer de préférence avant 3 mois.



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. »

Ingrédients :

chocolat noir 70% Equateur, chocolat au lait, pulpe de citron, miel artisanal, gingembre frais râpé, infusé et filtré

A consommer de préférence avant 3 mois.

Nos petites boîtes de chocolats



3 chocolats : 5,97 € HT, 36 g



9 chocolats : 17,06 € HT, 108 g



12 chocolats : 23,70 € HT, 144 g

Nos 8 recettes de pralinés croustillants, ganaches fondantes, caramel (voir détail pages précédentes) bio et équitables sont présentées dans différentes tailles de boîtes en kraft recyclables, avec le livret des recettes.

Personnalisation : votre livret, votre bandeau, choix de ruban, ...

Nos grandes boîtes de chocolats



BOITE EN KRAFT

20 chocolats : 34,12 € HT, 240 g

40 chocolats : 48,34 € HT, 480 g

Personnalisations : votre bandeau, votre étiquette, votre livret

Personnalisation recettes : certaines recettes peuvent être réalisées avec couverture en chocolat lait sur demande (commande minimum : 500 boîtes)



BOITE EN BOIS

40 chocolats : 55,92 € HT, 480 g

60 chocolats : 74,88 € HT, 720 g

Personnalisations : logo gravé, livret personnalisé,
étiquette logo



Nos tablettes etc.



TABLETTES DE CHOCOLAT

à partir de 6,25 € HT, 100 g

- Chocolat noir 70% Equateur
- Chocolat noir 83% Equateur
- Chocolat au lait 37% République Dominicaine
- Chocolat noir et fleur de sel
- Chocolat noir et graines de courge
- Chocolat noir et pétales de rose
- Chocolat noir et sésame
- Chocolat noir et gingembre
- Chocolat noir et gruê de cacao
- Chocolat au lait et noix de coco
- Chocolat au lait et sarrasin
- Chocolat au lait et macadamia



TABLETTES PRALINÉ

8,53 € HT, 90 g

- Sacrée courge
- Cacahuètes sésame
- Gruê de cacao



PLAQUES CHOCOLAT NOISETTES

Sachet de 150 g : à partir de 11,25 € HT

- Chocolat noir et noisettes
 - Chocolat au lait et noisettes
- Chocolat noir, au lait et noisettes



PÂTES À TARTINER

Graines de courge : 13,27 € HT

Macadamia lait : 15,17 € HT

Macadamia noir : 15,17 € HT



CHOCOCHO

Préparation pour chocolat chaud :
17,06 € HT

Nos tablettes de chocolat, tablettes praliné et nos plaques chocolat noisettes sont également disponibles en vrac. Voir lots et prix sur notre grille tarifaire.



De saison !

Nouveau ! Petits animaux



SACHET KRAFT DE 50 PETITS ANIMAUX

19,31 € HT, 200 g

Hibou, cochon, écureuil, hérisson et souris à croquer !

- chocolat noir 70% Equateur
- chocolat au lait 37% République Dominicaine
- ou un mélange des deux.

Proposés dans un sachet kraft recyclable avec un ruban de coton tissé en France.

Possible de 30 à 50 petits animaux, nous consulter.



SACHET SEMI-TRANSPARENT COMPOSTABLE

2 petits animaux dans un sachet :
0,92 € HT, vendus par lots de 50 sachets.

10 petits animaux dans un sachet :

5,50 € HT avec livret et ruban.

Possible de 10 à 60 petits animaux,
nous consulter pour réaliser votre devis.

Nos petits animaux sont aussi disponibles en vrac,
prix unitaire 0,47 € HT, vendus par 100



Nos amis de Noël



PINGOUINS

Couple de pingouins : 6,64 € HT - 40 g

- chocolat noir 70% Equateur
- ou chocolat au lait 37% République Dominicaine.

Présentés avec un ruban de coton tissé en France, dans un sachet semi transparent en cellulose de bois compostable.

SAPIN / BONHOMME DE NEIGE

à partir de 8,33 € HT - 80 g

- chocolat noir 70% Equateur
- ou chocolat au lait 37% République Dominicaine.

Présenté avec un ruban de coton tissé en France, dans un sachet semi transparent en cellulose de bois compostable.



TABLETTE A MESSAGE

Chocolat noir 70% Equateur ou chocolat au lait 37% République Dominicaine, avec votre message imprimé au pochoir ou dessiné à main levée en chocolat.

Présenté soit dans un sachet semi transparent compostable en cellulose de bois, soit dans un sachet transparent, avec ou sans nœud.

Prix indicatif : à partir de 6,25 € HT / tablette, 100 g.

Calendrier de l'Avent



NOTRE BEST SELLER !

Confectionné entièrement à la main dans notre atelier, sans aucun plastique.

25 surprises au chocolat lait et noir à découvrir chaque jour : mini tablettes et petits animaux.

Se déploie facilement sur son fil au bureau ou à la maison.

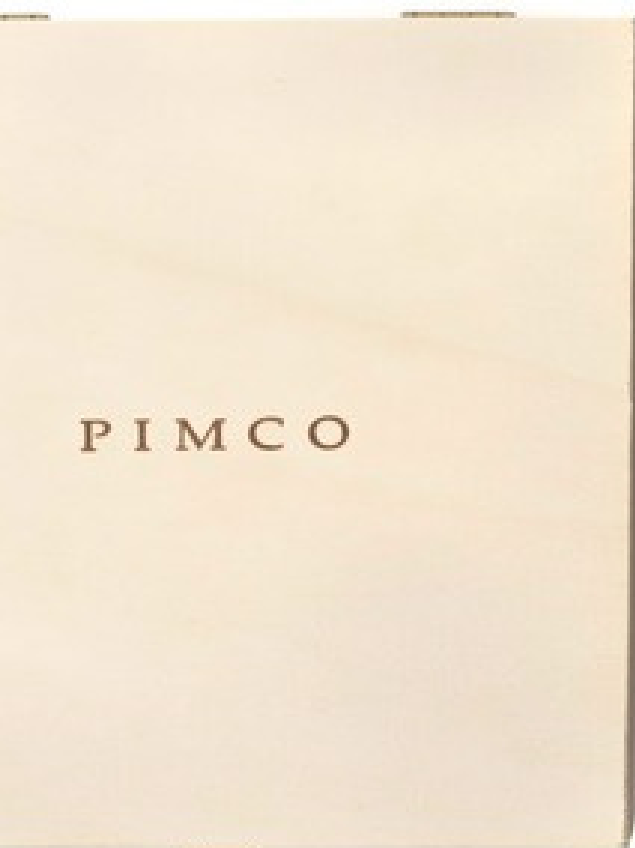
36,97 € HT

EDITION LIMITEE :

A COMMANDER A L'AVANCE !



Version personnalisée entreprise : avec votre étiquette logo et/ou votre photo d'équipe



2

VOUS SOUHAITEZ
SURPRENDRE À VOTRE IMAGE

Dites le en chocolat !

TABLETTE A MESSAGE OU LOGO - 100G

Chocolat noir 70% Equateur ou chocolat au lait 37% République Dominicaine, avec votre message imprimé au pochoir ou dessiné à main levée en chocolat.

Prix indicatif : à partir de 6,25 € HT / tablette.



TABLETTE A MESSAGE OU LOGO - 50G

Chocolat noir 70% Equateur ou chocolat au lait 37% République Dominicaine, avec votre message imprimé au pochoir ou dessiné à main levée en chocolat.

Prix indicatif : à partir de 5,42 € HT / tablette.



OPTIONS DE PRESENTATION

- Etui à tablette
- Sachet semi transparent compostable
- Sachet transparent
- Avec ou sans noeud
- Avec ou sans livret message 4 pages



Coffret gravé ou boîte personnalisée



COFFRET BOIS AVEC VOTRE LOGO GRAVÉ

Option de personnalisation à ajouter au coût de chaque boîte.

Frais de clichés et de calage : 290 € HT

A partir de 30 coffrets : + 2 € HT par coffret

A partir de 100 coffrets : + 1 € HT par coffret

A partir de 500 coffrets : personnalisation offerte

Remplissage possible avec 100 mini-tablettes ou 40 ou 60 chocolats.

Délais : 4 à 6 semaines à réception du paiement et validation du BAT.



BOÎTES PERSONNALISÉES

Tous nos formats de boîtes kraft peuvent être entièrement personnalisés à votre image, sur une base de carton recyclé.

Conditions et tarifs : nous consulter.

Bandeaux ou étiquettes personnalisés



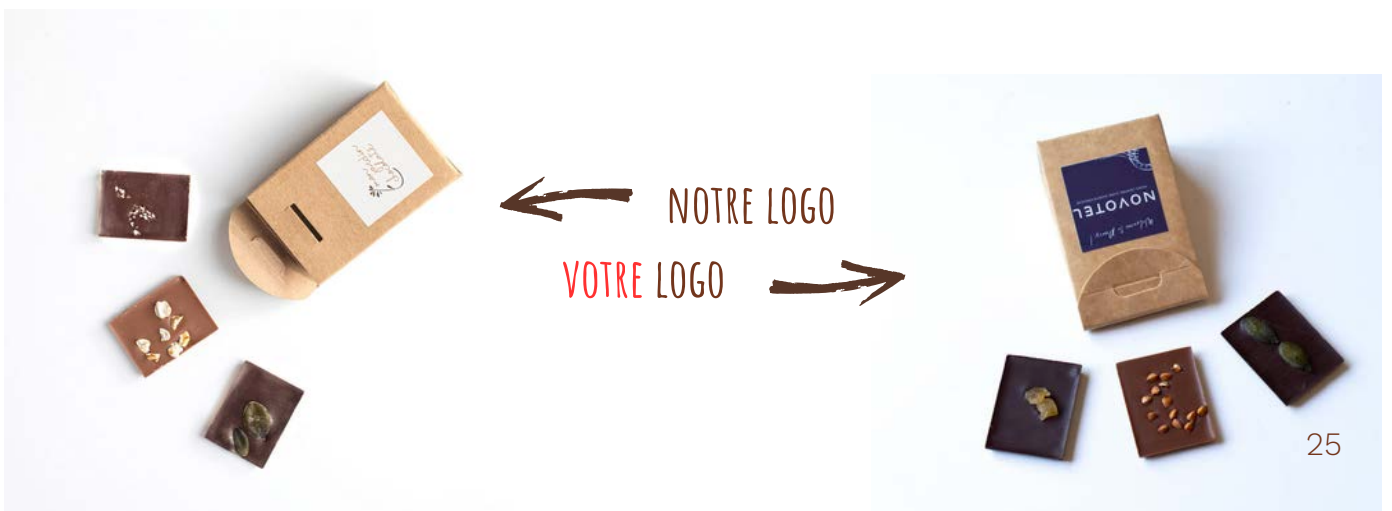
Votre logo ou votre message :

- sur une étiquette en papier recyclé, fond blanc ou transparent,
- sur un bandeau cartonné.

Prix par boîte, hors création graphique sur plage décorable fournie par nos soins :

- étiquettes : à partir de +0,30 € HT / boîte, commande minimum 100 unités
- bandeaux cartonnés à partir de 1 000 unités : +1,25 € HT / boîte

Nous contacter ou voir notre grille tarifaire pour plus de détails sur la dégressivité des prix en fonction des volumes et pour les dimensions des plages décorables.



Chocolatez vos événements



MEDAILLES EN CHOCOLAT !

Un challenge à faire en équipe, des olympiades ?
Récompenser les gagnants en médailles en chocolat ;)

Votre message dessiné à main levée ou votre logo au pochoir en chocolat sur nos médailles choconoissettes chocolat lait ou noir.

Avec son ruban en coton tissé en France, choix de 6 couleurs de ruban disponibles.

Prix indicatif : 25 € HT / médaille de 70 g, diamètre 10 cm.

PLAQUE XXL A PARTAGER

Idéales pour fêter un évènement, un lancement, etc.

Votre message dessiné à main levée en chocolat sur notre grande plaque chocolat noisettes à partager avec l'aide d'un petit marteau.

Prix indicatif : 250 € HT / plaque de 1 kg à partager,
1 petit marteau en bois fourni.
Prévoir 40 g par personne.

Livraison à Paris intra muros par nos soins ou région parisienne sur devis.



Sachets et boîtes à composer



NOS SACHETS ET BOÎTES S'ADAPTENT À VOTRE BESOIN

Mini boîte kraft recyclé et recyclable (A)

Boîte kraft à ruban en coton tissé en France (B)

Sachet en cellulose de bois compostable et ruban 5 couleurs au choix (C)

Sachet kraft à hublot et ruban (D)

Nous les remplissons, en fonction de votre besoin, avec la quantité personnalisée de :

- chocolats individuels
- mini tablettes
- plaques chocolat noisettes
- petits animaux

Coffrets à composer



COFFRETS 3 TAILLES

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

Nous vous conseillerons sur la taille idéale en fonction du remplissage choisi.

Messages personnalisés



La chocolaterie qui fait du bien !

 **A vous**
De délicieux chocolats bio aux plantes, aux graines et aux fruits, sans conservateur ni arôme ajouté. Pour une dégustation pleinement satisfaisante ... sans avoir besoin de finir la boîte !

 **Aux femmes et aux hommes**
Notre chocolat noir 70% Equeur, lait 37% République Dominicaine et notre sucre de canne non raffiné sont labellisés commerce équitable. Nous faisons également travailler des personnes issues de l'insertion professionnelle et un ESAT du quartier.

 **A la planète**
Nous utilisons exclusivement des produits de l'agriculture biologique, locaux lorsque c'est possible, ainsi que des emballages recyclés et recyclables.

The good chocolate factory!

 **Good for you**
Delicious organic chocolates with plants, fruits and seeds, with no preservatives or added aromas. For a fully satisfying experience ... without having to finish the box !

 **Good for the people we work with**
Our dark chocolate 70% Equeur, milk 37% Dominican Republic and our fine refined cane sugar are Fairtrade. We actively promote reintegration through work and work with a local disabled worker association.

 **Good for the planet**
We only use organically grown ingredients, favor local suppliers when possible and all our packaging are recycled and recyclable.

LA MAISON BOUCHERON
A LE PLAISIR DE
VOUS OFFRIR CES
CHOCOLATS


Vente directe à la chocolaterie
du mardi au samedi de 11h à 19h,
28 rue Raymond Losserand, Paris 14e
ou sur monjardinchocolate.com

 
@monjardinchocolate

LIVRET 4 PAGES

Partageons nos valeurs ! Quelques mots sur nos valeurs communes donnent du sens à vos cadeaux. C'est ce que nous vous proposons de faire sur cet exemple de livret 4 pages, qui s'attache avec un ruban de coton ou se glisse dans nos boîtes.

Personnalisation à partir de 100 exemplaires : à partir de 0,45 € HT / boîte.

Nous contacter pour plus de détails sur la dégressivité des prix en fonction des volumes.



CARTE POSTALE

Votre message imprimé sur nos jolies cartes postales (8 options de visuels disponibles) ou manuscrit par nos soins (30 mots maximum) :
1,20 € HT / carte.

Vous pouvez également nous transmettre vos flyers ou cartes de visite déjà imprimés : nous les glisserons dans vos boîtes de chocolats !
(service offert)

Moules et recettes personnalisées



MINI TABLETTES AVEC VOTRE LOGO

En chocolat noir 70% ou 83% Equateur ou chocolat lait 37% République Dominicaine.

Au recto : votre logo.

Au verso : nature ou avec un de nos ingrédients bio préférés.

Pièces de 5 g, 4 cm x 3 cm.

Frais de création de moule : 1 800 € HT

+ prix unitaire +0,12 € HT par mini tablette

Conditionné dans nos boîtes de 3, 10, 20, 60 ou 100 mini tablettes ou en vrac.

Délais approximatifs, hors haute saison :

3 semaines pour le prototype à réception du paiement et de votre logo vectorisé + de 3 à 6 semaines pour la fabrication.

PIECES SUR MESURE

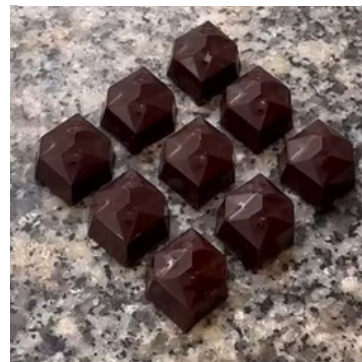
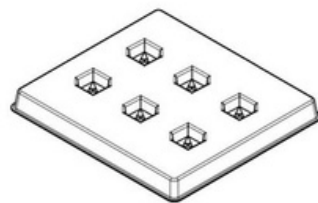
Pièce ne nécessitant pas de moule : à partir de 300 € HT.

Frais de création de moule : à partir de 1 500 € HT.

Prix unitaire de la pièce en fonction du poids et de l'emballage.

Délais approximatifs, hors haute saison :

3 semaines pour le prototype à réception du paiement et de votre forme à reproduire vectorisée + de 3 à 6 semaines pour la fabrication.



RECETTE SUR MESURE

Co-crédation de votre recette de chocolats, incluant les ingrédients de votre choix avec Carine, votre chocolatière.

Forfait recette sur-mesure à partir de 1 500 € HT, prix valables hors haute saison.

Prix unitaire du chocolat en fonction des ingrédients, des quantités et de l'emballage.

Expéditions, les détails qui comptent



Nos emballages font de leur mieux pour préserver la planète ET bien protéger vos chocolats : 100% en carton recyclé, pas de plastique, le moins de vide possible, adapté à chaque format.



1 - Livraison en vélo dans Paris

Entre 15 et 35 € HT par colis, en fonction de la taille et du poids



2 - Livraison par transporteur partout dans le monde

France : maximum 35 € HT par colis

Hors France métropolitaine : sur devis en fonction des destinations

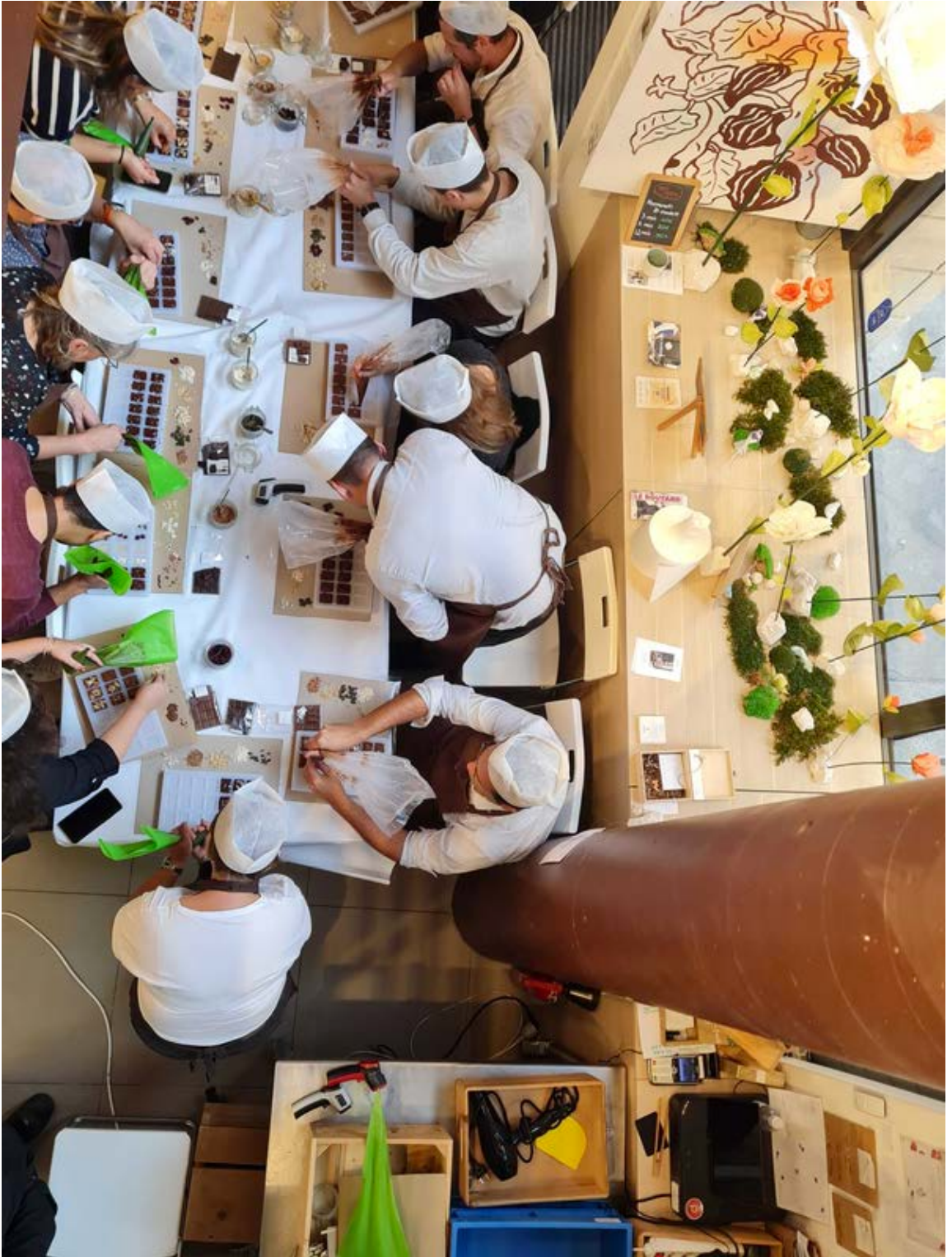


3 - Expéditions individuelles

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 !

France : à partir de 10 € HT par destinataire

Hors France métropolitaine : sur devis en fonction des destinations



3

NOS ATELIERS TEAM-BUILDING

VOUS SOUHAITEZ LAISSER AGIR LA MAGIE DU CHOCOLAT SUR VOS EQUIPES ?



1 - ATELIERS DANS NOTRE CHOCOLATERIE

Invitez vos clients, vos salariés, vos partenaires, par petits groupes à la chocolaterie à Montparnasse, Paris 14e. Offrez-leur un dépaysement complet, une plongée dans l'histoire du cacao et un moment de détente partagé.

2 - NOS CHOCOLATIER VIENNENT DANS VOS LOCAUX OU DANS DES SALLES PRIVATISEES

Pour des activités de « team building » avec vos équipes, nos chocolatiers apportent la magie du chocolat dans vos locaux ou dans une salle privatisée. Mettez la main à la pâte, succès garanti !



3 - DES ANIMATIONS AUTOUR DU CHOCOLAT POUR VOS EVENEMENTS

Pour une animation ludique et gourmande au gré des envies de vos équipes, lors de vos événements et séminaires, nous nous déplaçons pour enchanter vos événements. Bar à chocolats, dégustation à l'aveugle, quizz au chocolat,...



Ils nous font confiance

Nos partenaires



Nos clients professionnels



Nos clients parlent de nous

“Les chocolats ont été très appréciés par les équipes. Vos engagements bio, artisanal et solidaire sont en parfaite adéquation avec les valeurs de notre société.”

Dimitri P., client entreprise

"Cela faisait deux ans que j'attendais qu'un fournisseur nous propose un chocolat-tasse sans plastique !"

Cédric M., manager hôtel

“Vos chocolats font fureur ! Trois personnes m'en ont déjà demandé la provenance et étaient ravis d'entendre votre histoire et de pouvoir commander en ligne. Toutes mes félicitations également pour la qualité de votre organisation : gestion commerciale impeccable, livraison à vélo, communication efficace et agréable à tous les stades ... vraiment impressionnant !”

Julie B., cliente entreprise

"On m'a déposé hier un joli colis sur mon bureau. J'ai découvert de merveilleux chocolats. J'en ai goûté un et je me suis régalé."

Rémi G., client entreprise

"Merci beaucoup pour ce super atelier. Fun, pédagogique & gourmand !!! Super moment détente avec un côté apprentissage ... "

Coralie D. et Marc F., clients ateliers



Mon jardin chocolaté

Mon jardin chocolaté - Chocolaterie artisanale certifiée bio à Paris

4,7 ★★★★★ (71) ⓘ

Artisan chocolatier · ♿

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



La Toque



Inspirez vous

Sur le web



A votre écoute!

Pour toute question,
visite privée de la chocolaterie,
demande de devis
ou rendez-vous de co-crédation de votre projet :

marion@monjardinchocolate.com
06 82 37 22 42

Retrouvez nos catalogues et grilles tarifaires :
monjardinchocolate.com/offre-entreprise



[monjardinchocolate](https://www.instagram.com/monjardinchocolate)



[mon-jardin-chocolaté](https://www.linkedin.com/company/mon-jardin-chocolaté)

Photos : Sandra Catarina Ferreira, P.P. et The Caci Corner

Les tarifs 2025-2026 sont valables du 1er juillet 2025 au 30 juin 2026