



CHOCOLATIERS
DEPUIS 2021

CATALOGUE DES FÊTES
Entreprises
2023/2024



AURÉLIEN RIVOIRE

Chef pâtissier talentueux et émérite, Aurélien Rivoire a évolué au sein des plus grandes institutions culinaires.

La signature pâtissière du Pavillon Ledoyen depuis 8 ans, pousse toujours plus loin la démarche d'apporter sa valeur ajoutée à l'incalculable héritage de la gastronomie française.



YANNICK ALLÉNO

Yannick Alléno fait partie du cercle très fermé des plus grands chefs de cuisine du monde.

Enthousiaste, il consacre sa vie à sa passion et revendique une cuisine française forte, riche de son patrimoine et ambitieuse dans ses créations.



LE CHOCOLAT DU XXI^e SIÈCLE

Un chocolat sans sucre ajouté

La maison travaille avec de l'eau de bouleau, extrait naturel de l'écorce de l'arbre. Un chocolat plus sain avec un indice glycémique très bas et sans saccharose.



Un chocolat qui éveille

Deux figures emblématiques de la gastronomie française, qui portent haut leurs exigences et leur inventivité.

Un chocolat engagé

Nous nous approvisionnons chez les meilleurs sourceurs & producteurs de France, de nos matières premières à nos emballages.



Un chocolat artisanal

L'alliance de deux savoir-faire issus de la cuisine et de la pâtisserie.



Nos boutiques

L'artiste Laurence Bonnel, qui signe la scénographie toute entière, s'est inspirée d'une confiserie ancienne, qu'elle a ancrée dans son époque par un jeu de lignes contemporaines.

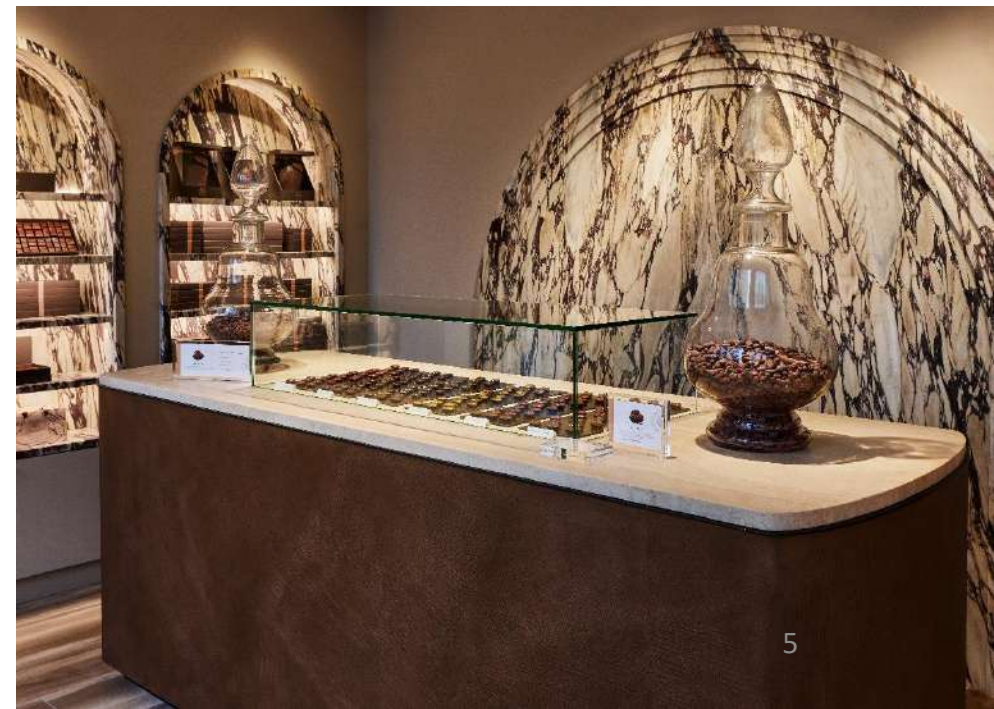


25 rue du Vieux Colombier, 75006 Paris

9 rue du Champ de Mars, 75007 Paris

Galleries Lafayette Le Gourmet - 35 boulevard Haussmann,
75009 Paris





The background is a textured, light beige surface. Scattered across the left and bottom edges are numerous red, stylized leaves of various shapes. On the right side, there is a large, faint, circular logo. The logo's outer ring contains the text "ALLEMANT & RIVOIRE" in a serif font, arranged in a semi-circle. Inside the circle is a detailed illustration of a branch with small leaves and several almond-like fruits.

La collection de Noël

The background of the left page is a light beige, textured surface. It is decorated with several red leaf prints of various shapes and sizes, scattered across the top and bottom areas. The prints have a slightly distressed, ink-like appearance.

« La forêt enchantée de berlingots »

Pour célébrer Noël, les chefs Yannick Alléno & Aurélien Rivoire
révèlent un univers enchanté et enchanteur de berlingots.





LES EXCLUSIVITÉS DES FÊTES

LE CALENDRIER DE L'AVENT

Petits, moyens et grands berlingots qui renferment 25 surprises chocolatées parmi les best-sellers de nos collections et des créations inédites !

Chaque berlingot comprend un petit mot glissé à l'intérieur.

Le Messenger de l'Avent

7,1,09€ HT | 75€ TTC

DDM : 2 mois





LES EXCLUSIVITÉS DES FÊTES

LA BÛCHE DE NOËL

La toute première bûche Alléno & Rivoire révèle 6 berlingots en fines coques de chocolat noir. A l'intérieur, on découvre un cœur de cacao cru et une divine mousse au chocolat, un jeu de textures avec un biscuit aux éclats cacaotés de sablé breton. Un socle à déguster en seconde partie, et à partager comme une mignardise au moment du café !

Bûche de Noël « La forêt enchantée de berlingots »

85,33€ HT | 90€ TTC

DDM : 24h



DISPONIBLE À PARTIR DU 18 DECEMBRE DANS NOS POINTS DE VENTE



LES EXCLUSIVITÉS DES FÊTES

LES BERLINGOTS

Famille de berlingots de toutes tailles contenant chacun des surprises chocolatées. Idéal à partager ou à offrir à chacun de vos convives lors des fêtes !

PARFUMS

Mini berlingot : 2 noisettes enrobées de chocolat au lait, 1 meringue sans sucre enrobée de chocolat noir, 1 petit trèfle praliné noisette au chocolat au lait

Petit berlingot : 1 mini sablé enrobé de chocolat au lait, 2 noisettes enrobées de chocolat au lait, 2 amandes enrobées de chocolat noir, 2 petits trèfles praliné noisette au chocolat au lait

Grand berlingot : 2 mini sablés enrobés de chocolat au lait, 3 noisettes enrobées de chocolat au lait, 3 amandes enrobées de chocolat noir, 3 petits trèfles praliné noisette au chocolat au lait, 3 meringues sans sucre au chocolat noir



Mini berlingot

3,79€ HT | 4€ TTC
+/- 20G

Petit berlingot

6,64€ HT | 7€ TTC
+/- 50G

Grand berlingot

9,48€ HT | 10€ TTC
+/- 80G

Trio de berlingots

18,96€ HT | 20€ TTC
+/- 150G

DDM : 2 mois



LES EXCLUSIVITÉS DES FÊTES

L'OBJET DE NOËL

Dans sa jolie boîte, c'est l'objet de Noël à glisser sous le sapin. Sous sa fine coque en chocolat noir, il renferme une précieuse garniture d'Irrésistibles : noisettes chocolatées, amandes chocolatée, mini sablés bretons...

Le Berlingot enchanté

35€ HT | 42€ TTC +/-900G

DDM : 3 mois



LES EXCLUSIVITÉS DES FÊTES

LES STICKS DES FÊTES

Fines barres de chocolat à la fois tendres, fondantes, et finement craquantes, qui révèlent une audacieuse garniture aux marrons glacés confits sans sucre avec une pointe de cognac.

Les Sticks de fêtes ont un décor poussière d'étoiles dorées.

PARFUM

Marrons glacés confits sans sucre & cognac

Coffret de 6 Sticks des fêtes

12,32€ HT | 13€ TTC +/-51G

DDM : 6 semaines





LES EXCLUSIVITÉS DES FÊTES

LE TRÈFLE SAUCIER DES FÊTES

Pensés dans la continuité du travail réalisé en cuisine par le Chef Yannick Alléno, les Trèfles sauciers Alléno & Rivoire sont de véritables bonbons gastronomiques. Des chocolats frais, qui pourraient s'apparenter à de la pâtisserie.

Le nouveau Trèfle saucier « Un jardin en hiver » présente une sauce au chocolat travaillée avec une huile de shiso, texturée par un croustillant de sobatcha.

Coffret de 6 Trèfles sauciers (à composer)

14,22€ HT | 15€ TTC

Coffret de 12 Trèfles sauciers (à composer)

26,54€ HT | 28€ TTC

Coffret de 18 Trèfles sauciers (à composer)

36,97€ HT | 39€ TTC

DDM : 10 jours





LES EXCLUSIVITÉS DES FÊTES

LE CONFIT DE FRUIT CHOCOLATÉ DES FÊTES

Un confit de fruit sans sucre, pour une confiserie moderne. Pour ses confits de fruits, Aurélien Rivoire invente l'art de confire sans sucre en s'inspirant de l'univers de la cuisine. Au contact de l'eau de bouleau, les fruits confisent lentement.

La demi clémentine chocolatée : la gourmandise, la sucrosité naturelle et la douceur de Noël par excellence !

Idéal à déguster en fin de repas avec une boisson chaude !

Demi clémentine chocolatée

6,67€ HT | 8€ TTC +/-55G

DDM : 1 mois



LES EXCLUSIVITÉS DES FÊTES



LES TRUFFES DES FÊTES

Mini truffles au chocolat à croquer et déguster du bout de doigts. La très fine couverture de chocolat et la poudre de cacao enrobent une ganache intense et fondante : un équilibre renversant.

Coffret de 24 Truffles

19,91€ HT | 21€ TTC +/- 100G

DDM : 3 semaines



LES EXCLUSIVITÉS DES FÊTES

LE MENDIANT À PARTAGER

Impressionnant mendiant dans un coffret Alléno & Rivoire à partager ou à offrir pour les fêtes.

PARFUMS AU CHOIX

Amandes - chocolat noir

Noisettes - chocolat au lait

Fruits secs torréfiés - chocolat noir (noisettes, amandes, pistaches, raisins secs)



Mendiant chocolat noir

26,54€ HT | 28€ TTC +/- 200G

Mendiant chocolat au lait

23,33€ HT | 28€ TTC +/- 200G

DDM : 8 mois



LES EXCLUSIVITÉS DES FÊTES



LE GRAND MENDIANT À PARTAGER

Impressionnant mendiant dans un coffret Alléno & Rivoire à partager ou à offrir pour les fêtes.

PARFUMS AU CHOIX

Amandes - chocolat noir

Noisettes - chocolat au lait

Fruits secs torréfiés - chocolat noir (noisettes, amandes, pistaches, raisins secs)

Grand Mendiant chocolat noir

39,81€ HT | 42€ TTC +/- 350G

Grand Mendiant chocolat au lait

35€ HT | 42€ TTC +/- 350G

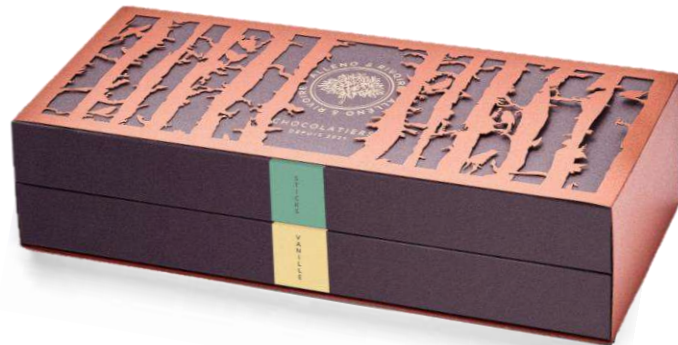
DDM : 8 mois



LES ASSORTIMENTS DES FÊTES

LES INCONTOURNABLES & LE TRIO DE MENDIANTS À PARTAGER

Les incontournables de notre collection réunis, idéal pour découvrir l'univers de la Maison Alléno & Rivoire et surprendre avec le chocolat autrement.



Les Incontournables

Coffret 3 Gousses de vanille
et Coffret 12 Sticks

40,76€ HT | 43€ TTC +/-150G

DDM : 3 semaines

Le Trio de Mendiants à partager

Assortiments de 3 Mendiants à
partager

PARFUMS :

Amandes - chocolat noir

Noisettes - chocolat au lait

Fruits secs torréfiés - chocolat noir
(noisettes, amandes, pistaches, raisins secs)

68,33€ HT | 82€ TTC +/-600G

DDM : 8 mois



LES EXCLUSIVITÉS DES FÊTES

LES COFFRETS D'EXCEPTION

Les incontournables de notre collection réunis dans deux tailles de coffrets d'exception. Idéal pour faire découvrir l'univers de la Maison Alléno & Rivoire et surprendre avec le chocolat autrement.



Le Coffret Les Signatures

COMPOSITION :

Coffret de 3 Gousses de vanille
Coffret de 18 Sticks
Coffret d'Irrésistibles
Orangettes croustillantes
Trio de tablettes Pures Pérou

133,33€ HT | 160€ TTC

DDM : 3 semaines

Le Coffret des Fêtes

COMPOSITION :

Mendiant Fruits secs torréfiés et chocolat noir
Mendiant Noisettes et chocolat au lait
Coffret de 6 Sticks des Fêtes
Coffret de 24 truffes intenses au chocolat noir
Coffret de 30 Pralinés
Orangettes croustillantes

145,83€ HT | 175€ TTC

DDM : 3 semaines

Le Grand Coffret des Fêtes

COMPOSITION :

Grand mendiant Amandes et chocolat noir
Grand mendiant Noisettes et chocolat au lait
Grand mendiant Fruits secs torréfiés et chocolat noir
Coffret de 3 Gousses de vanille
Coffret de 6 Sticks
Coffret de 24 truffes intenses au chocolat noir
Coffret de 30 Pralinés
Orangettes croustillantes

233,33€ HT | 280€ TTC

DDM : 3 semaines



LES EXCLUSIVITÉS DES FÊTES



LES COFFRETS D'EXCEPTION – AVEC CHAMPAGNE

Les incontournables de notre collection réunis dans deux tailles de coffrets d'exception. Idéal pour faire découvrir l'univers de la Maison Alléno & Rivoire et surprendre avec le chocolat autrement.

Des coffrets comprenant une bouteille de Champagne Brut Impérial Moët & Chandon.



Le Coffret Champagne

COMPOSITION :

Bouteille de Champagne Brut
Imperial Moët & Chandon
Plaquette Terroir Champagne

62,50€ HT | 75€ TTC

DDM : 3 semaines

Le Grand Coffret pétillant des Fêtes

COMPOSITION :

Bouteille de Champagne Brut Imperial Moët & Chandon
Grand mendant Amandes et chocolat noir
Grand mendant Noisettes et chocolat au lait
Grand mendant Fruits secs torréfiés et chocolat noir
Coffret de 3 Gousses de vanille
Coffret de 6 Sticks des fêtes
Coffret de 24 truffes intenses au chocolat noir
Coffret de 30 Pralinés
Orangettes croustillantes

266,67€ HT | 320€ TTC

DDM : 3 semaines

L'Épiphanie autrement :
« Galette des reines, tablette des rois »



L'ÉPIPHANIE AUTREMENT

Le diptyque de L'Épiphanie

Pour l'Épiphanie, les Chefs Yannick Alléno et Aurélien Rivoire présentent deux nouvelles créations, gourmandes et créatives. Pensées comme un diptyque, la Galette des Reines répond ainsi à la Tablette des Rois, garnies d'une précieuse crème d'amande intense et d'une crème d'amande chocolatée.



Le diptyque de l'Épiphanie : Galette des reines et Tablette des rois
50€ HT | 60€ TTC

DDM : 48h pour la galette et 3 semaines pour la tablette



L'ÉPIPHANIE AUTREMENT

GALETTE DES REINES

Alternant crème d'amande intense et crème d'amande au chocolat, la Galette des Reines prend des apparences marbrées. Un intérieur fondant, qui contraste avec son feuilletage léger et craquant, réalisé avec un croustillant de maïs au chocolat. Le tout généreusement saupoudré de cacao râpé. A l'intérieur, la fève au design de notre iconique Trèfle saucier.

Galette des reines
42,65€ HT | 45€ TTC

DDM : 48h



L'ÉPIPHANIE AUTREMENT

TABLETTE DES ROIS

Garnie d'une crème intense à l'amande fraîche marbrée avec une crème tendre au chocolat noir, la Tablette des Rois vient répondre à la Galette des Reines pour un duo de dégustation parfait. Enrobée d'un délicieux chocolat noir, c'est la tablette que les reines offrent à leur(s) roi(s) !



Tablette des rois
12,50€ HT | 15€ TTC

DDM : 1 mois

Nos coffrets de chocolats





LES INCONTOURNABLES



GOUSSES DE VANILLE

L'exigence de qualité dans le produit contribue à l'extrême finesse de cette réalisation : une fine coque en chocolat et un onctueux caviar de vanille de Tahiti. A offrir dans leur élégant coffret sur-mesure, les gousses de vanille sont parfaites pour marquer les esprits.

Coffret de 3 gousses de vanille

Les gousses de vanille contiennent chacune l'équivalent d'une vraie gousse

19,91€ HT | 21€ TTC +/- 50G

DDM : 3 semaines



LES INCONTOURNABLES



STICKS

Fines barres de chocolat à la fois tendres, fondantes, et finement craquantes, renfermant un praliné travaillé à l'eau de bouleau, sans sucre ajouté. Les Sticks se déclinent tels une véritable palette de couleurs aux goûts originaux.

ASSORTIMENT DE PARFUMS

Pistache salée, noisette agrumes, cacahuète grillée, noix de coco torréfiée, sésame noir, coque de cacao

Chaque coffret contient un assortiment des 6 parfums

Coffret de 6 Sticks	12,32€ HT 13€ TTC +/- 50G
Coffret de 12 Sticks	22,75€ HT 24€ TTC +/- 100G
Coffret de 18 Sticks	32,23€ HT 34€ TTC +/- 150G
Coffret de 36 Sticks	60,66€ HT 64€ TTC +/- 300G

DDM : 3 mois



LES INCONTOURNABLES



PRALINÉS

Travaillés avec l'eau de bouleau, les Pralinés d'Alléno & Rivoire présentent un craquant unique et subtil, sans ajout de sucre.

ASSORTIMENT DE PARFUMS

Graine de lin, noix de pécan, noisette et éclats de sablé, amande brute, riz soufflé

Chaque coffret contient un assortiment de 5 parfums.

Coffret de 10 pralinés

15,17€ HT | 16€ TTC +/- 95G

Coffret de 20 pralinés

29,38€ HT | 31€ TTC +/- 190G

Coffret de 30 pralinés

43,60€ HT | 46€ TTC +/- 285G

DDM : 3 mois



LES COFFRETS DE CHOCOLATS



GANACHES

Ganaches fraîches aux goûts francs et marqués, promesse d'un voyage à chaque bouchée.

ASSORTIMENT DE PARFUMS

Grand cru Indonésie, café, thé Earl Grey, miel de sapin, noix de muscade, grand cru Pérou, vanille

Chaque coffret contient un assortiment de 7 parfums.

Coffret de 12 ganaches	18,01€ HT 19€ TTC +/- 90G
Coffret de 24 ganaches	32,23€ HT 34€ TTC +/- 180G
Coffret de 36 ganaches	43,60€ HT 46€ TTC +/- 270G

DDM : 3 semaines



LES COFFRETS DE CHOCOLATS

COLLECTION

Une collection de pralinés gourmands et ganaches fraîches, pour goûter à tous les plaisirs et à partager sans modération.

ASSORTIMENT DE PARFUMS

Pralinés : Graine de lin, noix de pécan, noisette et éclats de sablé, amande brute, riz soufflé, noix de coco

Ganaches : Grand cru Indonésie, grand cru Pérou, vanille, café, thé Earl Grey, miel de sapin, noix de muscade



**Coffret de 4 pralinés
& 6 ganaches - 100% chocolat noir** 18,01€ HT | 19€ TTC +/- 100G

Pralinés : noisette, noix de pécan, amande, noix de coco

Ganaches : vanille, café, thé, Indonésie, miel, noix de muscade

**Coffret de 16 pralinés
& 18 ganaches** 43,60€ HT | 46€ TTC +/- 255G

**Coffret de 32 pralinés
& 36 ganaches** 85,31€ HT | 90€ TTC +/- 590G

**Coffret de 40 pralinés
& 48 ganaches** 101,42€ HT | 107€ TTC +/- 880G

DDM : 3 semaines



LES COFFRETS DE CHOCOLATS



COFFRET D'IRRÉSISTIBLES

Un coffret dégustation pour découvrir les produits de la gamme Irrésistibles. Tous les petits plaisirs régressifs d'Aurélien Rivoire réunis dans un seul coffret.

ASSORTIMENT DE PARFUMS

Amandes enrobées de chocolat noir, Sablés breton au chocolat noir, Meringue sans sucre enrobées de chocolat noir, Noisettes enrobées de chocolat au lait

Coffret d'Irrésistibles

30,33€ HT | 32€ TTC +/-250G

DDM : 2 mois



LES COFFRETS DE CHOCOLATS



LES PETITS COFFRETS

Des mini coffrets de chocolats à offrir, tous à base de pralinés travaillés avec l'eau de bouleau, qui présentent un craquant unique et subtil, sans ajout de sucre.

Coffret de 2 Pralinés

2 PARFUMS AU CHOIX

Graine de lin, noix de pécan, noisette et éclats de sablé, amande brute, riz soufflé

Coffret de 2 Sticks

2 PARFUMS AU CHOIX

Pistache salée, noisette agrumes, cacahuète grillée, noix de coco torréfiée, sésame noir, coque de cacao

Coffret de 2 Pralinés

4,27€ HT | 4,50€ TTC +/-20g

DDM : 3 mois

Coffret de 2 Sticks

5,21€ HT | 5,50€ TTC +/-20g

DDM : 3 mois

Nos tablettes de chocolat



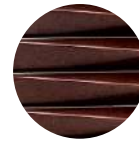


LES TABLETTES DE CHOCOLATS



Dans ces tablettes le chef Aurélien Rivoire raconte ses meilleurs souvenirs pâtisiers pour nous replonger dans l'enfance avec cette généreuse garniture.

TABLETTES GOURMANDES



Chocolat noir

Praliné pistache salée
Roses des sables
Praliné café fort
Praliné noisette foisonnée
Eclats de confit de marron
(exclusivité des fêtes)



Chocolat au lait

Eclats de sablés bretons
Praliné noix de coco torréfiée

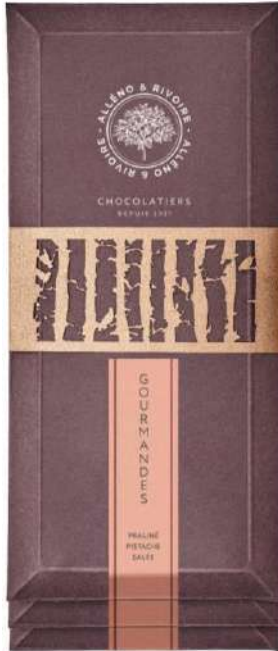
Tablettes Gourmandes

11,67€ HT | 14€ TTC +/-70G

DDM : 3 mois / 6 semaines pour tablette Eclats de confit de marron



LES TABLETTES DE CHOCOLATS



Dans ces tablettes, le chef Aurélien Rivoire raconte ses meilleurs souvenirs pâtissiers pour nous replonger dans l'enfance avec cette généreuse garniture.

TRIO & QUINTET DE TABLETTES GOURMANDES

Trio de tablettes Gourmandes : Praliné pistache salée chocolat noir, Eclats de sablé breton chocolat au lait, Praliné noisette foisonné chocolat noir

Quintet de tablettes Gourmandes : Praliné pistache salée chocolat noir, Eclats de sablé breton chocolat au lait, Praliné noisette foisonné chocolat noir, Praliné noix de coco torréfiée chocolat au lait, Praliné café fort chocolat noir

Ces assortiments de tablettes sont enveloppés avec un bandeau couleur bronze.

Trio de tablettes Gourmandes

32,50€ HT | 39€ TTC +/-210G

Quintet de tablettes Gourmandes

54,17€ HT | 65€ TTC +/-350G

DDM : 3 mois



LES TABLETTES DE CHOCOLATS



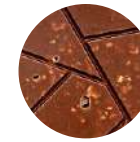
Des tablettes Grand Cru, qui subliment le travail des meilleurs sourceurs bean-to-bar de la planète. À l'intérieur, on y découvre des fruits secs pour une touche de gourmandise en plus.

TABLETTES MENDIANTS



Chocolat noir

Noisettes
Fruits secs torréfiés
(noisettes, amandes, pistaches et raisin)
Confit d'orange
Confit d'ananas
Meringue végétale acidulée



Chocolat au lait

Noisettes

Tablette chocolat au lait

9,17€ HT | 11€ TTC +/-60G

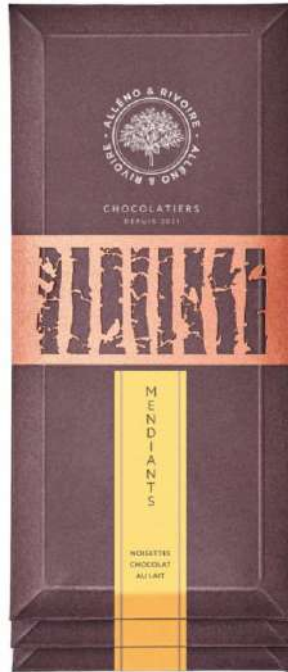
Tablette chocolat noir

10,43€ HT | 11€ TTC +/-60G

DDM : Noisettes : 8 mois / Fruits secs torréfiés et Meringue végétale acidulée : 3 mois/
Confit de fruits : 1 mois



LES TABLETTES DE CHOCOLATS



TRIO DE TABLETTES MENDIANTS

Trio de tablettes Mendiants : Noisettes chocolat au lait, Confit d'ananas chocolat noir, Fruits secs torréfiés chocolat noir

Cet assortiment de tablettes est enveloppé avec un bandeau couleur cuivre.

Trio de tablettes Mendiants 28,44€ HT | 30€ TTC +/-180G

DDM : 1 mois

Des tablettes Grand Cru, qui subliment le travail des meilleurs sourceurs bean-to-bar de la planète. À l'intérieur, on y découvre des fruits secs pour une touche de gourmandise en plus.



LES TABLETTES DE CHOCOLATS



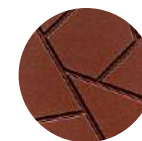
Des tablettes Grand Cru, qui subliment le travail des meilleurs sourceurs bean-to-bar de la planète. Cette Tablette met en avant toute la pureté du chocolat et son goût franc.

TABLETTES PURES ORIGINES



Chocolat noir

Indonésie 75%
Vietnam 75%
Pérou 80% au sucre de bouleau



Chocolat au lait

Pérou 60%
Pérou 45% au sucre de bouleau

Tablette chocolat au lait

7,50€ HT | 9€ TTC +/-60G

Tablette chocolat noir

8,53€ HT | 9€ TTC +/-60G

Tablette sucre de bouleau noir

10,43€ HT | 11€ TTC +/-60G

Tablette sucre de bouleau lait

9,17€ HT | 11€ TTC +/-60G

DDM : 8 mois



LES TABLETTES DE CHOCOLATS



Des tablettes Grand Cru, qui subliment le travail des meilleurs sourceurs bean-to-bar de la planète. Cette Tablette met en avant toute la pureté du chocolat et son goût franc.

TRIO DE TABLETTES PURES

Trio de tablettes Pures Pérou :

Pérou 60% - chocolat au lait
Pérou 45% au Sucre de bouleau
Pérou 80% au Sucre de bouleau

Cet assortiment de tablettes est enveloppé avec un bandeau couleur cuivre.

Trio de tablettes Pures Origines :

Indonésie 75%
Vietnam 75%
Pérou 80%

Cet assortiment de tablettes est enveloppé avec un bandeau couleur bronze.

Trio de tablettes Pures Pérou 27,49€ HT | 29€ TTC +/-180G

Trio de tablettes Pures Origines 23€ HT | 27€ TTC +/-180G

DDM : 8 mois



LES PLAQUETTES TERROIRS DE FRANCE



Les plaquettes Terroirs de France ont été imaginées en accord parfait avec un vin en particulier ou un spiritueux, tel est le pari des deux Chefs. À l'intérieur on y trouve une généreuse garniture, construite comme un dessert.

PLAQUETTES TERROIRS DE FRANCE

Plaquette Terroir Champagne

Praliné au marc de saké, confit de gingembre cristallisé et confiture d'algues

Plaquette Terroir Cognac

Praliné amande & lin, confit de mangue, orange et gingembre sans sucre

Plaquette Terroir Saint-Emilion

Sauce vanille, sablé croustillant, caramel champignon

Plaquette Terroir de France

12,50€ HT | 15€ TTC +/-90G

DDM : 3 semaines
3 mois pour Plaquette Cognac

Trio de plaquettes Terroir de France

35€ HT | 42€ TTC +/-270G

DLUO : 3 semaines

POSSIBILITÉ SUR DEMANDE D'AGRÉMENTER VOTRE ASSORTIMENT D'UN ACCORD VIN & SPIRITUEUX

Nos Irrésistibles





LES IRRÉSISTIBLES

LES PÂTES À TARTINER

Réalisée avec de l'eau de bouleau, cette pâte à tartiner est un pur plaisir au petit déjeuner et au goûter tout en étant vertueuse pour la santé. Une pâte à tartiner authentique à la texture incomparable et relevée d'une pointe de fleur de sel.

PARFUMS

Noisettes croustillantes
Amandes brutes
Grué de cacao & pistaches



Pâte à tartiner 90g	8,53€ HT	9€ TTC	+/- 90G
Pâte à tartiner 240g	17,06€ HT	18€ TTC	+/- 240G
Trio de pâtes à tartiner	23,70€ HT	25€ TTC	+/- 270G

DDM : 3 mois



LES IRRÉSISTIBLES

FRUITS À COQUE ENROBÉS DE CHOCOLAT

Un plaisir simple et irrésistible, à base de fruits secs de qualité et sans aucun ajout de sucre. Les fruits secs sont tout simplement sablés à l'eau de bouleau et enrobés de chocolat, vertueux pour la santé.

PARFUMS

Noisettes enrobées de chocolat noir (grand sachet)

Noisettes enrobées de chocolat au lait (grand sachet)

Amandes enrobées de chocolat noir (grand sachet)

Cacahuètes enrobées de chocolat au lait (petit sachet)



Grand sachet

23,70€ HT | 25€ TTC +/-250G

DDM : 8 mois

Petit sachet

11,37€ HT | 12€ TTC +/-150G

DLUO : 8 mois



LES IRRÉSISTIBLES

MERINGUES SANS SUCRE

Un plaisir simple et irrésistible, une meringue sans sucre enrobée d'une fine coque de chocolat noir.

Meringues sans sucre

7,58€ HT | 8€ TTC +/-100%

DDM : 2 mois





LES IRRÉSISTIBLES

PETITS TRÈFLES PRALINÉS

A l'intérieur, un praliné délicieusement croustillant ; à l'extérieur, un enrobage gourmand de chocolat noir.

PARFUMS

Praliné noisette – chocolat au lait

Praliné noix de coco – chocolat noir



Petits trèfles pralinés

8,53€ HT | 9€ TTC +/-150G

DDM : 3 mois



LES IRRÉSISTIBLES

SABLÉ BRETON ENROBÉ DE CHOCOLAT

Le sablé gourmand enrobé de chocolat est une gourmandise à l'état pur. Une alliance savoureuse entre un chocolat noir et un sablé à la noisette, pour une dégustation délicieusement régressive.



Coffret de 10 sablés bretons au chocolat noir et lait

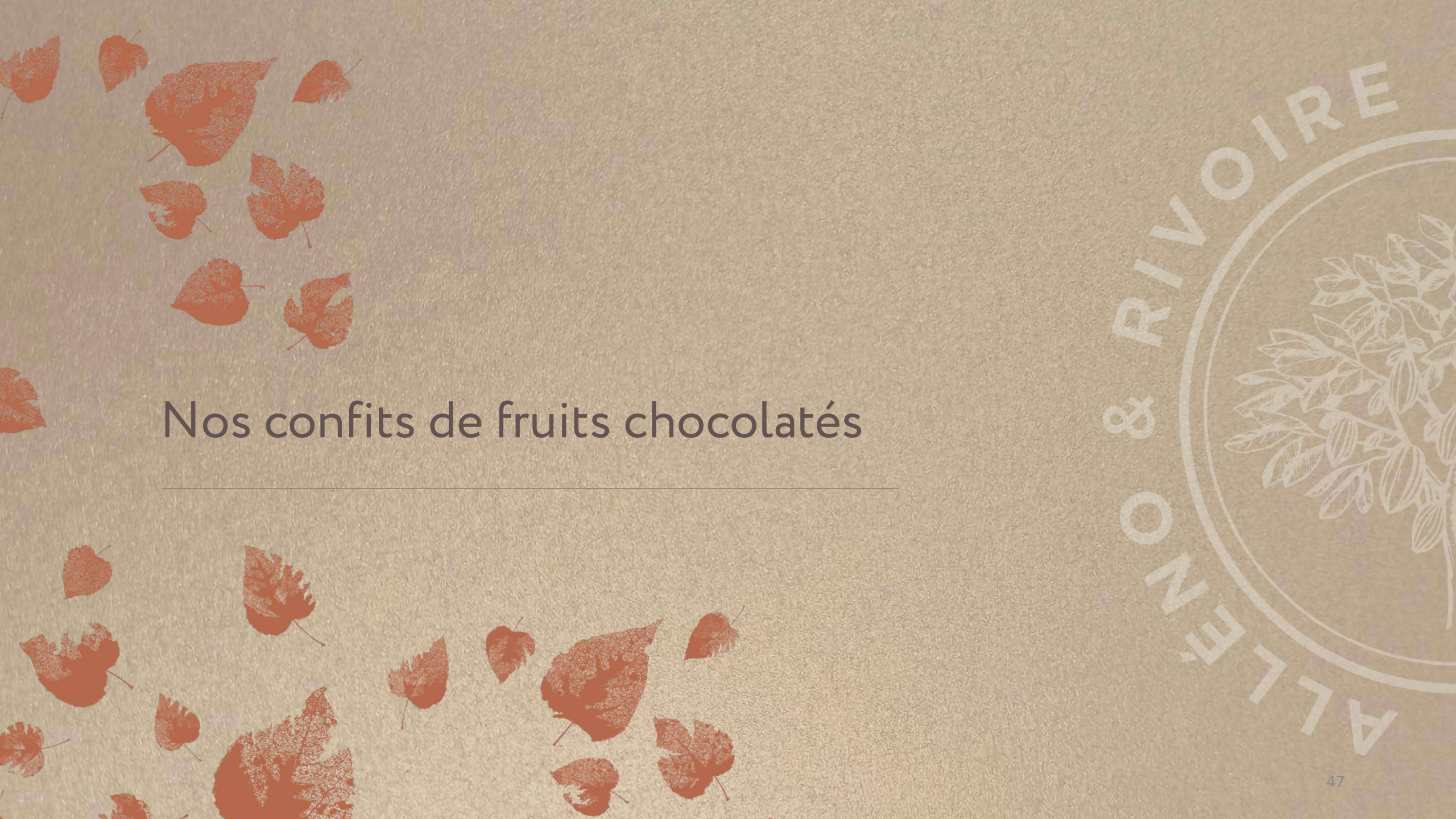
12,50€ HT | 15€ TTC +/- 125G

Sablé individuel

5€ HT | 6€ TTC +/- 50G



DDM : 2 mois

The background is a textured, light beige surface. Scattered across the left and bottom edges are numerous red, stylized leaf prints of various shapes and sizes. On the right side, there is a large, faint, circular logo. The logo's outer ring contains the text "ALLEMANT & RIVOIRE" in a serif font, arranged in a circle. Inside the ring is a detailed illustration of a branch with several almond leaves and almonds.

Nos confits de fruits chocolatés



LES CONFITS DE FRUITS CHOCOLATÉS

ORANGETTES CROUSTILLANTES

Taillées en fines tranches, les oranges confites généreusement remplies d'un praliné aux noisettes sont enrobées de chocolat. Un délice à la dégustation.

Un incontournable travaillé avec les meilleurs ingrédients. C'est le moelleux du confit que nous avons superposé au très croustillant riz soufflé du praliné enrobé de chocolat.



Coffret d'orangettes croustillantes

Chocolat noir équateur 55%

Oranges des Pyrénées Orientales

15,83€ HT | 19€ TTC +/- 100g

DDM : 1 mois

Nos services





CHOCOLAT SUR-MESURE

RACONTEZ VOTRE HISTOIRE À TRAVERS LE CHOCOLAT

Notre équipe est ravie de vous accompagner et de vous guider pour élaborer ensemble l'offre qui épouse au mieux vos besoins et votre budget.

CHOCOLAT
PERSONNALISÉ
PACKAGING
PERSONNALISÉ
MESSAGE PERSONNALISÉ

Enfin, le rêve
devient réalité

*Lancement du produit
et livraison*

**se concrétise
& se déguste**

*Prototype : dégustation et
aspect visuel du produit*

Tout commence par
Un rêve



et
**Un rendez-vous
Avec le chef**

*Inspirations, parfums,
packaging, durée de vie du
produit, quantité et budget*

et puis,
Le rêve prend forme

*Proposition de croquis, parfums,
packaging et prix associés*



PERSONNALISATION

Un cadeau unique pour vos clients et collaborateurs



Carte personnalisée

Carte à personnaliser avec votre message et/ou votre logo, qui sera glissée dans votre boîte de chocolats.

Tarifs et délais sur demande



L'ART D'OFFRIR



Tous les coffrets de chocolats sont emballés dans un papier de soie et dans un sac iconique de la marque.



PARCE QUE VOTRE TEMPS EST PRÉCIEUX

NOUS NOUS OCCUPONS DE TOUT



LIVRAISON

En France ou à l'étranger
À Paris par coursier ou retrait boutique
Envoi groupé ou multi-adresses
Respect de la chaîne du froid garanti
Tarifs et modalités sur demande



SUIVI PERSONNALISÉ

Une équipe réactive et à votre écoute, disponible pour vous guider durant tout votre projet, de la création de votre offre sur-mesure à la livraison.



CONTACT

commercial@chocolat-allenorivoire.com
9 rue du Champ de Mars, 75007 PARIS
chocolat-allenorivoire.fr



Contact

Email: commercial@chocolat-allenorivoire.com

Nos boutiques :

25 rue du Vieux Colombier, 75006 Paris

9 rue du Champ de Mars, 75007 Paris

Galleries Lafayette Gourmet - 35 boulevard Haussmann, 75009 Paris

chocolat-allenorivoire.fr



Nos conditions générales de vente





CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1. APPLICATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE - OPPOSABILITÉ

Les présentes conditions générales de vente (CGV) constituent le socle de la négociation commerciale et sont systématiquement adressées ou remises à chaque acheteur pour lui permettre de passer commande.

Les présentes Conditions Générales de Vente pourront être complétées par des stipulations de Conditions générales d'achat éventuellement établies par l'acheteur sur les éléments de la relation autres que le barème de prix, les conditions de règlement, en particulier les pénalités de retard, les rabais et ristournes ainsi que les conditions particulières de vente.

Le fait que le vendeur ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes conditions générales de vente, ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

2. COMMANDES

Pour être valable, la commande doit préciser notamment la quantité

- la marque, le type, les références
- des produits vendus ainsi que le prix convenu, les conditions de paiement, le lieu et la date de livraison ou de l'enlèvement

Les commandes ne sont définitives, même lorsqu'elles sont prises par l'intermédiaire des représentants ou employés vendeurs, que lorsqu'elles ont été confirmées par écrit.

Toute commande doit porter sur une quantité minimale de 200 euros.

En cas de pénurie, le fournisseur répondra aux commandes en fonction de leur ordre d'arrivée et dans la mesure de ses disponibilités.

Le bénéfice de la commande est personnel à l'acheteur et ne peut être cédé sans l'accord du vendeur.

3. MODIFICATION DE LA COMMANDE

Toute modification ou résolution de commande demandée par l'acheteur, ne peut être prise en considération que si elle est parvenue par écrit avant l'expédition des produits.

Si le vendeur n'accepte pas la modification ou la résolution, les acomptes versés ne pourront être restitués qu'en valeur-marchandises.

Passé le délai de 3 jours après confirmation de la commande, le vendeur se réserve le droit d'apporter à tout moment toutes modifications qu'il juge utile à ses produits et de modifier sans avis préalable les modèles définis dans ses prospectus ou catalogues.

4. PRIX

Les produits sont fournis aux prix en vigueur au moment de la passation de la commande exprimés en euros et tenant compte de la TVA applicable au jour de la commande ; tout changement du taux pourra être répercuté sur le prix des produits ou des services.

Sauf convention particulière, les prix figurant dans la commande ne sont valables que pour une durée maximale de 3 mois.

Le prix applicable est celui en vigueur à la date à laquelle la commande de l'acheteur a été confirmée par le Vendeur.

Sauf convention particulière, les prix s'entendent nets, transport non compris, hors taxes sur la base des tarifs communiqués à l'acheteur.

Tout impôt, taxe, droit ou autre prestation à payer en application des règlements français ou ceux d'un pays importateur ou d'un pays de transit sont à la charge de l'acquéreur.

5. LIVRAISON

5.1. Modalités

La livraison s'effectue conformément à la commande, soit par la remise directe du produit à l'acquéreur, soit par simple avis de mise à disposition, soit par délivrance à un expéditeur ou un transporteur dans les locaux du vendeur.

L'acheteur s'engage à prendre livraison dans les 7 jours qui suivent l'avis de mise à disposition. Ce délai expiré, le vendeur pourra considérer que la commande est annulée et la vente unilatéralement résiliée par l'acheteur.

5.2. Délais

Les livraisons ne sont opérées qu'en fonction des disponibilités et dans l'ordre d'arrivée des commandes. Le vendeur est autorisé à procéder à des livraisons de façon globale ou partielle.

Les délais de livraison sont indiqués aussi exactement que possible mais sont fonction des possibilités d'approvisionnement et de transport du vendeur.

Les dépassements de délai de livraison ne peuvent donner lieu à dommages-intérêts, à retenue ni à annulation des commandes en cours.

5.3. Risques

Les produits sont livrables franco de port ou contre remboursement au lieu convenu ; dans tous les cas, ils voyagent aux risques et périls du destinataire auquel il appartient, en cas d'avaries ou de manquant, de faire toutes constatations nécessaires et de confirmer ses réserves, par acte extrajudiciaire ou par lettre recommandée avec avis de réception, auprès du transporteur, dans les trois jours qui suivent la réception des marchandises.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

6. RÉCEPTION

Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur, les réclamations sur les vices apparents ou sur la non-conformité du produit livré au produit commandé ou au bordereau d'expédition, doivent être formulées par écrit dans les huit jours de l'arrivée des produits.

Il appartiendra à l'acheteur de fournir toute justification quant à la réalité des vices ou anomalies constatés. Il devra laisser au vendeur toute facilité pour procéder à la constatation de ces vices et pour y porter remède. Il s'abstiendra d'intervenir lui-même ou de faire intervenir un tiers à cette fin. Pour les produits vendus en conditionné, les poids et mesures au départ font foi des quantités livrées.

7. RETOURS

7.1. Modalités

Tout retour de produit doit faire l'objet d'un accord formel entre le vendeur et l'acquéreur. Tout produit retourné sans cet accord serait tenu à la disposition de l'acquéreur et ne donnerait pas lieu à l'établissement d'un avoir. Les frais et les risques du retour sont toujours à la charge de l'acquéreur.

7.2. Conséquences

Toute reprise acceptée par le vendeur entraînera l'établissement d'un avoir au profit de l'acquéreur, après vérification qualitative et quantitative des produits retournés ; les retours non conformes à la procédure ci-dessus seront sanctionnés par la perte pour l'acquéreur des acomptes qu'il aura versés.

Au cas de vice apparent ou de non-conformité des produits livrés, dûment constaté par le vendeur dans les conditions prévues ci-dessus, l'acheteur pourra obtenir le remplacement gratuit, ou le remboursement des produits au choix du vendeur, à l'exclusion de toute indemnité ou dommages-intérêts.

8. GARANTIES LÉGALES ET COMMERCIALE

Aucun retour ne sera accepté après un délai de 3 jours suivant la date de livraison.

Les marchandises renvoyées sont accompagnées d'un bon de retour à fixer sur le colis et doivent être dans l'état où le fournisseur les a livrées.

8. GARANTIES LÉGALES ET COMMERCIALE

Aucun retour ne sera accepté après un délai de 3 jours suivant la date de livraison.

Les marchandises renvoyées sont accompagnées d'un bon de retour à fixer sur le colis et doivent être dans l'état où le fournisseur les a livrées.

8.1. Étendue

Les produits bénéficient de la garantie légale de conformité et de la garantie légale des vices cachés qui est prévue aux articles 1641 et 1648 du Code civil (garantie des vices cachés).

Les produits sont, également, garantis contre tout défaut de matière ou de fabrication, pendant une durée de 7 jours, à compter de la date de livraison. Les interventions au titre de la garantie ne sauraient avoir pour effet de prolonger la durée de celle-ci.

8.2. Exclusions

La garantie ne joue pas pour les vices apparents.

Sont également exclus les défauts et détériorations provoqués par l'usure naturelle ou par un accident extérieur, ou encore par une modification du produit non prévue ni spécifiée par le vendeur.

9. Facturation

Une facture est établie pour chaque livraison et délivrée au moment de celle-ci.

10. PAIEMENT

10.1. Modalités

Sauf convention contraire, les règlements seront effectués aux conditions suivantes :

- 50% de la commande au moment de sa validation par le Vendeur ;
- Versement du solde du prix de la commande, au moment de la livraison des produits,

étant précisé que le paiement intégral du prix devra intervenir, au plus tard, dans les trente (30) jours à compter de la date de facturation de la (les) commande(s).



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

10.2. Retard ou défaut

En cas de retard de paiement, le vendeur pourra suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action.

Toute somme non payée à l'échéance figurant sur la facture, entraîne de plein droit dès le jour suivant la date de règlement portée sur ladite facture l'application de pénalités d'un montant égal à trois fois le taux de l'intérêt légal. Les pénalités de retard sont exigibles sans qu'un rappel soit nécessaire. Une indemnité forfaitaire de 40 euros est également due pour les frais de recouvrement.

Si le taux légal n'est pas fixé, le taux des pénalités de retard est égal au taux appliqué par la Banque centrale européenne à son opération de financement la plus récente majorée de dix points de pourcentage. Dans ce cas, le taux applicable pendant le premier semestre de l'année concernée est le taux en vigueur au 1er janvier de l'année en question. Pour le second semestre de l'année concernée, il est le taux en vigueur au 1er juillet de l'année en question.

D'un point de vue fiscal, ces pénalités de retard « sont respectivement rattachées, pour la détermination du résultat imposable à l'impôt sur le revenu ou à l'impôt sur les sociétés, à l'exercice de leur encaissement et de leur paiement » (CGI, art. 237 sexies).

Sauf convention particulière, le montant de ces intérêts de retard sera imputé de plein droit sur toutes remises, ristournes ou rabais dus par le vendeur.

Ces pénalités et frais seront exigibles sur simple demande du vendeur. Dans le cas où les frais de recouvrement exposés seraient supérieurs à ce forfait, le vendeur se réserve de demander une indemnité complémentaire sur justification.

En cas de défaut de paiement, quarante-huit heures après une mise en demeure restée infructueuse, la vente sera résiliée de plein droit si bon semble au vendeur qui pourra demander, en référé, la restitution des produits, sans préjudice de tous autres dommages-intérêts. La résolution frappera non seulement la commande en cause mais, aussi, toutes les commandes impayées antérieures, qu'elles soient livrées ou en cours de livraison et que leur paiement soit échoué ou non. Au cas de paiement par effet de commerce, le défaut de retour de l'effet sera considéré comme un refus d'acceptation assimilable à un défaut de paiement. De même, lorsque le paiement est échelonné, le non-paiement d'une seule échéance entraînera l'exigibilité immédiate de la totalité de la dette, sans mise en demeure.

Dans tous les cas qui précèdent, les sommes qui seraient dues pour d'autres livraisons, ou pour toute autre cause, deviendront immédiatement exigibles si le vendeur n'opte pas pour la résolution des commandes correspondantes.

En aucun cas, les paiements ne peuvent être suspendus ni faire l'objet d'une quelconque compensation sans l'accord écrit et préalable du vendeur. Tout paiement partiel s'imputera d'abord sur la partie non privilégiée de la créance, puis sur les sommes dont l'exigibilité est la plus ancienne.

Le vendeur n'entend consentir aucun escompte pour paiement comptant, ou à une date antérieure à celle résultant des conditions générales de vente.

10.3. Exigence de garanties ou règlement

Toute détérioration du crédit de l'acheteur pourra justifier l'exigence de garanties avant l'exécution des commandes reçues. Le vendeur se réserve le droit, à tout moment, en fonction des risques encourus, de fixer un plafond au découvert de chaque acheteur et d'exiger certains délais de paiement ou certaines garanties.

Ce sera notamment le cas si une modification, ou si une cession, location, mise en nantissement ou apport de son fonds de commerce a un effet défavorable sur le crédit de l'acheteur.

11. RISQUES

L'acheteur supporte les risques, même en cas de vente convenue franco, dès l'expédition des entrepôts du vendeur.

Il en résulte notamment que les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur auquel il appartient en cas d'avaries, de perte ou de manquants, de faire toutes réserves ou d'exercer tous recours auprès des transporteurs responsables.

12. RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Les marchandises livrées demeurent la propriété du vendeur jusqu'au paiement intégral de leur prix. L'acquéreur ne peut revendre les marchandises sauf autorisation préalable expresse du vendeur.

13. EMBALLAGES

Les emballages portant la marque du vendeur ne peuvent être utilisés que pour ses produits et ne peuvent en aucun cas servir pour d'autres produits que les siens. Toute infraction à cette règle exposerait son auteur à des poursuites pénales et au versement de dommages-intérêts.