

*f*e
françois
DOUCET
CONFISEUR CRÉATEUR DE PROVENCE

2026 - 2027

CRÉATEURS DE PROVENCE, CRÉATEURS D'ÉMOTIONS

Depuis plus de 56 ans, **François Doucet Confiseur** imagine des confiseries qui célèbrent la **gourmandise**, le **partage** et l'**authenticité**. Guidés par notre passion du goût et notre **attachement à la Provence**, nous poursuivons notre ambition : **créer des douceurs d'exception** qui allient savoir-faire, créativité et exigence.

Cette année encore, **notre collection s'enrichit de nouvelles créations gourmandes**, pensées pour surprendre, séduire et répondre aux attentes de vos clients. Chaque recette est le **fruit d'une sélection rigoureuse des meilleurs ingrédients et du savoir-faire passionné de nos équipes**.

Notre engagement s'exprime également à travers des actions concrètes en faveur **d'une confiserie plus responsable**, avec la poursuite de l'évolution de nos emballages afin de **réduire progressivement l'utilisation du plastique**.

L'année écoulée a également été marquée par une belle reconnaissance de notre savoir-faire : **François Doucet Confiseur est désormais fournisseur officiel et exclusif de pâtes de fruits de la Présidence de la République**. Une distinction qui nous honore et nous encourage à poursuivre notre quête d'excellence.

Nous sommes heureux de partager avec vous cette nouvelle collection 2026-2027 et espérons qu'elle vous inspirera autant que nous avons eu plaisir à la créer.

Très belle découverte et excellente dégustation !

L'équipe François Doucet Confiseur



SOMMAIRE

Notre histoire P.4
FDC - Fiers d'être confiseurs P.6
Les ateliers gourmands P.8
Nos engagements P.10

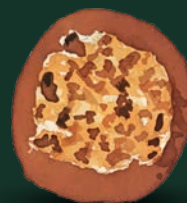
La nouvelle réglotte Doucet P.12
Les nouveautés P.14
Les 10 emblématiques P.16
Collection Signature P.18



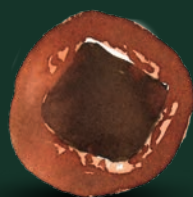
FESTIF &
IDÉES CADEAUX
P.18



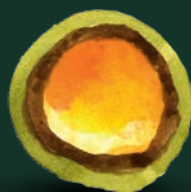
FRUITS SECS
ENROBÉS
P.34



KARA'
SANS GLUTEN
P.48



CŒURS
TENDRES
P.54



CŒURS DE
FRUITS
P.58



PÂTES
DE FRUITS
P.70



Collection bio P.86
Aides à la vente P.87

NOTRE HISTOIRE

1969

Maggy et François Doucet,
fondateurs de l'entreprise



C'est en 1969 que Maggy et François Doucet s'installent à Oraison, un petit village de Haute-Provence. Aujourd'hui, plus de 50 ans se sont écoulés, et la petite entreprise artisanale est devenue une PME familiale ambitieuse, certifiée "Entreprise du Patrimoine Vivant", qui a su se développer tout en perpétuant l'héritage parental. François Doucet Confiseur place au cœur de sa raison d'être la préservation des terroirs et l'enrichissement des savoir-faire et des recettes traditionnelles qui ont fait sa renommée.

L'entreprise s'est ainsi imposée comme une référence française et internationale en matière de pâtes de fruits et de chocolats enrobés, du Japon aux Etats-Unis en passant par les Emirats arabes unis.



1972

Fabrication des premières pâtes de fruits glacées en forme d'abricot et de poire avec un approvisionnement en fruits de Provence.

1978

Implantation dans 1000 m² de locaux neufs dans la toute nouvelle zone artisanale d'Oraison.

1982

Récompensée par de multiples distinctions, la demande ne cesse de croître et l'entreprise double sa capacité de production. S'en suit la **création des premiers fruits secs enrobés de chocolat**.

2009

François Doucet Confiseur investit dans un nouvel atelier, triplant ainsi la surface initiale et adopte les meilleures techniques de moulage des pâtes de fruits.

2017

La confiserie obtient le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) qui distingue les entreprises françaises au savoir-faire artisanal d'excellence.

2018

François Doucet Confiseur participe au programme **Cocoa Horizon qui soutient la production durable et équitable du cacao** en Côte d'Ivoire et au Ghana. Aussi, toutes les nouveautés lancées depuis 2018 sont sans colorant artificiel.

2019

Pour soutenir la production d'amandes de Provence et assurer la qualité de ses matières premières, François Doucet Confiseur participe à **un plan de relance en plantant 10 ha d'amandiers à Oraison**.

2022

Obtention de la certification ISO 22000. Soutenue par le plan de relance, la Confiserie démarre le chantier de son nouvel atelier pâtes de fruits pour tripler sa capacité de production et sa plateforme de stockage pour toujours plus d'approvisionnements locaux.

2023

Adhésion au programme **1% for the Planet** : 1 % du chiffre d'affaires de l'ensemble des produits emballés est reversé à des actions en faveur de l'environnement et de la biodiversité.

2025

Obtention de **la certification FSSC 22000**. La confiserie s'engage toujours plus dans le développement durable **en remplaçant les sachets par un tout nouvel étui en carton**. Un nouvel élan pour notre démarche RSE, avec un emballage fabriqué en France et le début d'une **nouvelle identité : François Doucet Confiseur Créateur de Provence**.

2026

Côté chocolat, la réglette plastique est remplacée par une élégante réglette en carton, affirmant ainsi davantage l'engagement de la marque en faveur du respect de l'environnement. François Doucet Confiseur est sélectionné comme fournisseur officiel des pâtes de fruits de la marque Élysée.



fe
françois
DOUCET
CONFISEUR CRÉATEUR DE PROVENCE

FESTIF &
IDÉES CADEAUX

FRUITS SECS ENROBÉS

KARA'S SANS GLUTEN

CŒURS TENDRES &
CŒURS DE FRUITS

PÂTES DE FRUITS

COLLECTION BIO

AIDES À LA VENTE



Fruits

d'être Confiseurs

PILERS DE NOS VALEURS ET DE NOTRE ENGAGEMENT DEPUIS 1969

Focus clients
Notre priorité quotidienne,
pour nos clients internes
et externes

innovants
Produits différenciants
made in Provence,
soif d'excellence et
d'amélioration continue

engagés pour
nos 3 parties
prenantes

econnus
Valorisation de nos
collaborateurs,
de notre savoir-faire
et de notre marque

succès
commun
Cap 2030

R Relations
externes
partenariales

S Sens pour nos
collaborateurs

E Environnement
préservé



LES ATELIERS

L'ATELIER CHOCOLAT & FRUITS SECS ENROBÉS

Ici nous fabriquons toutes nos recettes d'enrobés au chocolat.

Rien n'est laissé au hasard :
torréfaction, caramélisation,
enrobage... tout est millimétré
pour offrir le meilleur de la
confiserie de Provence.



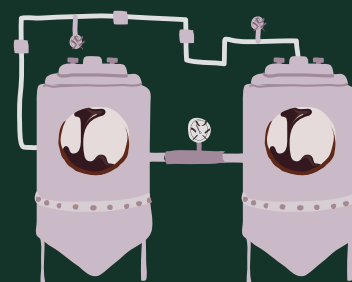
*Plantations,
conditionnement
des fèves*



*Torréfaction et
masse chocolat*



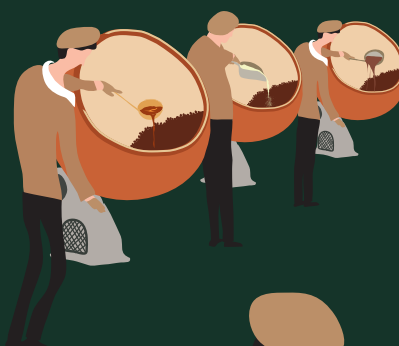
*Fonte du
chocolat*



*Torréfaction des
fruits secs*



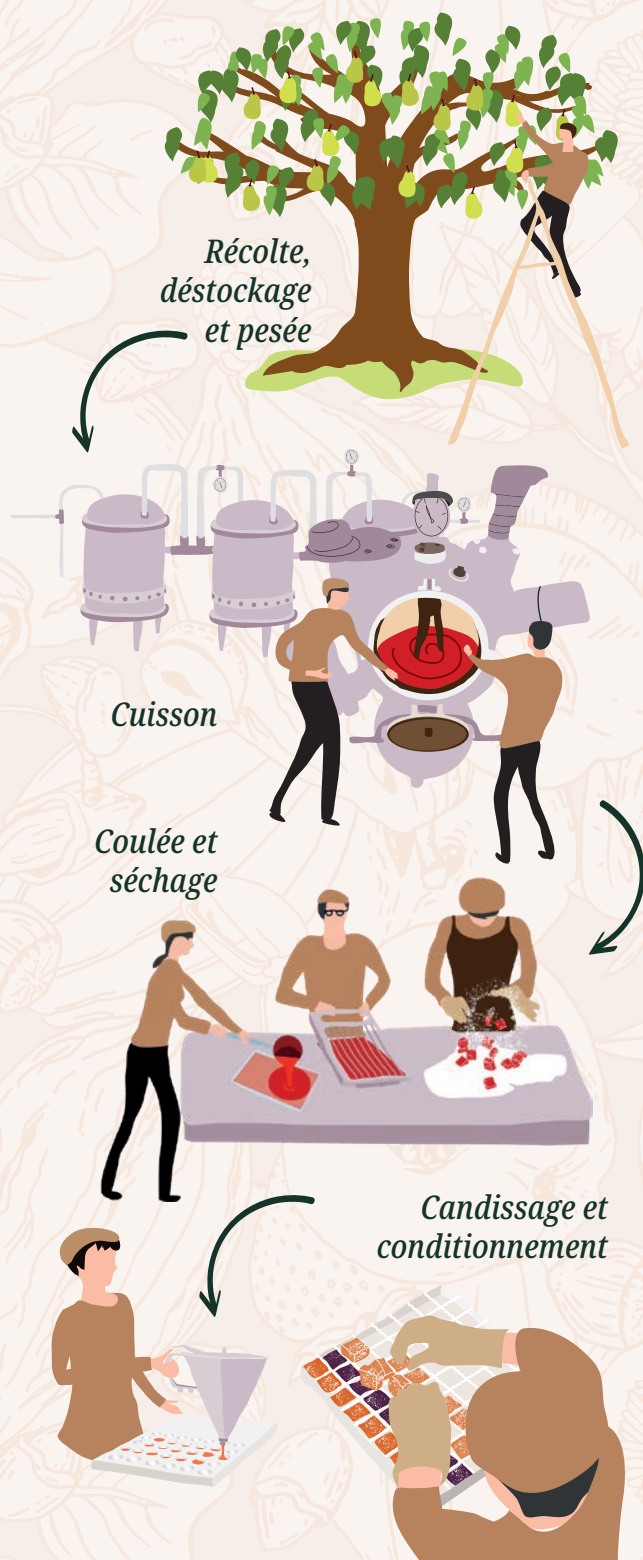
*Caramélisation et
enrobage*



*Finition, triage et
conditionnement*



GOURMANDS



L'ATELIER PÂTES DE FRUITS DE FRUITS

Il ne manque que le noyau !

Voici une expression qui caractérise parfaitement les odeurs et les saveurs qui parcourent notre atelier de pâtes de fruits. Elles sont savoureuses et concoctées majoritairement à partir de bons fruits de Provence.



DES CONFISERIES AUX MULTIPLES RÉCOMPENSES



Sélectionné pour la Grande Exposition du fabriqué en France à l'Élysée



15 premiers prix Ruban Bleu d'Intersuc



3ème prix ISM pour les "Kara' Fruités"



Prix Yummex 2021, pour les pâtes de fruits "Eclats"

PRIVILÉGIER LES CIRCUITS COURTS



Au plus proche
des terroirs

100%

Amandes et
noisettes
de France

75%

Des fruits utilisés dans nos
recettes de pâtes de fruits
proviennent de Provence.
Une démarche active pour
la qualité des saveurs et le
soutien à l'agriculture local.

Redynamiser la filière Amandes

10HA

d'amandiers replantés depuis 2018
à quelques km de l'usine de production,
dans le but d'assurer à terme plus de
30% des besoins de l'entreprise tout en
priviliégiant les acteurs locaux.



Soutenir une production de cacao équitable

Pour le chocolat, matière première
incontournable dans la gamme
de François Doucet Confiseur,
l'approvisionnement se fait auprès des
filières fléchées par Cocoa Horizons,
une association qui œuvre à la juste
rémunération des producteurs de cacao.



AVOIR UN IMPACT POSITIF SUR LA SANTÉ ET L'ENVIRONNEMENT

Préserver la santé des consommateurs

Plaçant la santé de ses consommateurs au cœur de ses engagements, François Doucet Confiseur est titulaire de la certification FSSC 22000 pour la sécurité des denrées alimentaires. La société innove sans cesse pour améliorer ses produits avec la création de nouvelles collections plus saines et adaptées à nos consommateurs.



Utiliser des ingrédients colorants naturels

Les produits François Doucet Confiseur ne contiennent aucun colorant artificiel. Ils leur préfèrent les ingrédients colorants naturels, comme le paprika, la betterave ou encore la spiruline qui n'altèrent pas la qualité gustative.

Engagé pour l'environnement et la biodiversité

François Doucet Confiseur adhère également depuis 2023 au programme 1% for the Planet en reversant 1% de son chiffre d'affaires pour la protection de l'environnement et la biodiversité.



DE PETITS GESTES POUR DE GRANDES CAUSES



Limiter l'empreinte carbone en privilégiant les circuits courts.



Chaque déchet compte : tri, recyclage, économies au quotidien...



Une consommation énergétique raisonnée grâce au photovoltaïque.



La responsabilité de tous, tout le temps : innovations et valorisation des initiatives éco-responsables.

NOUVEAUTÉS



NOUVELLE RÉGLETTE PETIT FORMAT

Ouverture facile

CARAMEL
TENDRE
AU CAFÉ

BIENTÔT UN
BEST
SELLER

Dorure
élégante

Bonne tenue
debout
en rayon

Fenêtre

Seulement
13 cm

MOINS DE PLASTIQUE, PLUS DE CHIC !

Dans une démarche de réduction du plastique, les emblématiques réglettes en plastique François Doucet Confiseur évoluent et adoptent une nouvelle réglette en carton pour nos enrobés de chocolat.

Plus responsable, plus valorisant et tout aussi pratique, ce nouveau conditionnement répond aux attentes des consommateurs en quête d'emballages plus durables et d'une consommation plus raisonnée. Son design soigné met davantage le produit en valeur tout en conservant le format nomade qui a fait le succès de la réglette.

Une évolution naturelle qui allie plaisir gourmand, praticité et engagement environnemental.

Système
de glissière

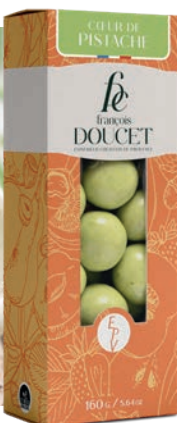


COUP D'ŒIL SUR LES NOUVEAUTÉS



NOËL EN DOUCEURS

Découvrez notre univers de Noël, festif, chaleureux et convivial, fidèle à l'esprit gourmand de notre confiserie. Une idée cadeau incontournable pour tous les amateurs de plaisirs sucrés et les passionnés de confiseries artisanales.
Voir en page 20



Cœurs de fruits CŒUR DE PISTACHE

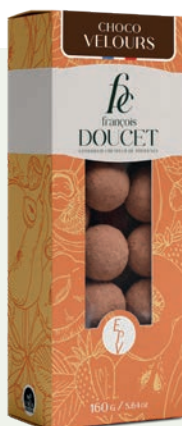


Une délicate pâte de fruit saveur pistache, sublimée par un enrobage de chocolat blanc et de purée de pistache, puis recouverte d'une fine couche de chocolat blanc parsemée d'éclats de pistaches. Une création généreuse et raffinée aux saveurs intensément gourmandes.

Voir en page 58



Etui Vrac



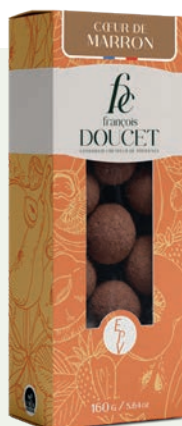
Cœurs de fruits CHOCO VELOURS

Une délicate pâte de fruit saveur cacao, enrobée d'un onctueux gianduja noir et délicatement saupoudrée de cacao.

Voir en page 59



Etui Vrac



Cœurs de fruits CŒUR DE MARRON

Une pâte de marron fondante, enrobée d'un gianduja onctueux et délicatement poudrée de cacao en finition.

Voir en page 59



Etui Vrac



Cœurs de fruits LES DÔMES



Le mariage délicat d'une fine pâte de fruit à la poire ou à la framboise sublimée par un enrobage de chocolat noir 70 % Équateur. Une création tout en finesse qui associe la douceur du fruit à l'intensité du chocolat pour une dégustation élégante et raffinée.

Voir en page 68



Pâtes de Fruits TERROIR PERLES DE MIEL IGP

Découvrez nos délicieuses bouchées fondantes mettant à l'honneur les trésors de nos régions.

Voir en page 75



Miel de lavande de Provence Label Rouge IGP,
Miel d'acacia d'Alsace IGP et
Miel de châtaignier des Cévennes IGP



Pâtes de Fruits LES VERGERS D'ORIENT

Voyagez au cœur des saveurs orientales avec nos délicates pâtes de fruits à la dattes. Leur texture fondante révèle toute la douceur et les notes subtilement caramélisées de ce fruit généreux, pour une dégustation authentique et gourmande.

Voir en page 71



Pâtes de Fruits DUO CHOCO MANDARINE

Innovante et originale, cette création associe une pâte de fruit à la mandarine, délicate et parfumée, à une pâte de fruit au chocolat, intense et fondante.

Voir en page 73



Réglette

Vrac



Pâtes de Fruits PÂTES DE MARRON

Redécouvrez le goût de votre enfance avec notre pâte de marrons, une douceur réconfortante au charme intemporel.

Voir en page 81



Réglette

Vrac

LES 10 EMBLÉMATIQUES

FRANÇOIS DOUCET



1

Olives de
Provence™

Voir page 35

2

Les Calades
de Provence™

Voir page 45

3

Velours
d'Amande

Voir page 39

4

Noisettes de
nos forêts™

Voir page 42

5

Kara'Osel

Voir page 50

Ces créations emblématiques sont au cœur de l'identité François Doucet Confiseur. Elles expriment tout le savoir-faire de nos confiseurs, la sélection rigoureuse des matières premières et la recherche constante de l'équilibre des saveurs.

Des produits iconiques, plébiscités année après année, qui constituent les indispensables pour composer une gamme attractive, rassurante et toujours gourmande.



6



Oranges
confites

Voir page 66

7



Amour de
Cerise™

Voir page 60

8



Pâtes de fruits
10 fruits

Voir page 78

9



Pâtes de fruits
Forme fruits

Voir page 77

10



Billes
gourmandes

Voir page 85



COLLECTION *Signature*

Élysée - Présidence de la République a sélectionné François Doucet Confiseur pour concevoir une gamme de pâtes de fruits français et de douceurs de miel de Provence. Cette reconnaissance prestigieuse récompense notre savoir-faire, la qualité de nos produits et notre engagement constant en faveur de l'excellence.

En choisissant un produit **Élysée x François Doucet Confiseur**, vous soutenez le fabriqué en France et contribuez au financement des travaux de restauration du palais de l'Élysée et aux opérations permettant la mise en valeur de ce patrimoine culturel et historique.



FRUITS DE NOS VERGERS FRANÇAIS**

Retrouvez nos meilleures créations de pâtes de fruits dans cet écrin, et découvrez nos variétés de fruits sélectionnés parmi les plus beaux terroirs de France : Framboise d'Anjou, Cerise noire de la région du Mont Ventoux, Abricot Orangé de Provence, Poire Williams des Hautes-Alpes, Pêche de France.

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1292**.....Etui 200 g..... par 8

PLV fournies sur simple demande

DOUCEURS DE MIEL AU MIEL DE LAVANDE**

Avec 30 % de miel de lavande de Provence Label Rouge IGP, cette confiserie est un délice aux multiples parfums, simple et bonne comme un rayon de soleil.

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1291**.....Etui 200 g..... par 8

PLV fournies sur simple demande



** produit soumis à une TVA à 20%

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

COLLECTION
Signature**PROVENCE**
ENJOY THE UNEXPECTED

La collection Provence, un véritable hommage à notre territoire. Découvrez trois créations gourmandes développées en collaboration avec « Provence, Enjoy the Unexpected », la marque officielle de la destination Provence, afin de célébrer le savoir-faire, les saveurs et l'identité de notre région.

Gamme «**Gourmets**»**Mélimélo Provence**

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Réf : **1288**.....Réglette 90 g..... par 9**Cœur de Figue de Provence**

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Réf : **1287**.....Réglette 50 g..... par 9**Pâtes de Fruits de Provence** : Abricot, poire et figue**Réf : **1289**.....Réglette 90 g..... par 9

** produit soumis à une TVA à 20%

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

DISPONIBLE
DU 15 SEPTEMBRE
AU 1ER JANVIER
(JUSQU'À ÉPUISEMENT
DES STOCKS)



NOËL

EN DOUCEURS

Calendrier de l'Avent**

Découvrez notre univers de Noël, festif, chaleureux et convivial, fidèle à l'esprit gourmand de notre confiserie. Laissez-vous séduire par un calendrier de l'Avent original et généreux, imaginé pour faire patienter petits et grands jusqu'à Noël avec douceur et émerveillement.

Chaque jour révèle une ou plusieurs gourmandises soigneusement sélectionnées : confiseries chocolatées, délicieuses pâtes de fruits et autres douceurs raffinées qui invitent à un véritable voyage au pays de la gourmandise.

Une idée cadeau incontournable pour tous les amateurs de plaisirs sucrés et les passionnés de confiseries artisanales.

Un nouveau coffret réutilisable et 100% carton.



Réf : **1073**Coffret 200 g.....par 3

Scannez pour
les détails
de l'offre



NOUVEAU
PRODUIT



▲ Maisonnnette Billes Miel**

Craquez pour cette adorable maisonnnette, renfermant nos délicieuses billes de miel de lavande de Provence Label Rouge IGP. De savoureuses douceurs au goût délicat et authentique, inspirées du savoir-faire provençal et de la douceur des fêtes. Avec son format élégant et raffiné, cette petite attention gourmande est idéale comme cadeau de table, marque-place ou présent de fin d'année à offrir à vos proches et invités.

Réf : **1325**Coffret 120 g.....par 10

** produit soumis à une TVA à 20%

Suspension Sapin

Décorez votre table de fête ou votre sapin de Noël avec cette suspension en forme de sapin, renfermant un délicieux mélange d'amandes et de noisettes au caramel. Personnalisez-la en ajoutant un petit mot au dos, dans l'encart prévu à cet effet, pour une attention aussi gourmande qu'unique.

NOUVEAU
PRODUIT



ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Réf : **1329**Coffret 50 g.....par 6



Les Calades de Provence™
Réf : 1464 Réglette carton 90 g



Oranges confites
Réf : 1463 Réglette carton 90 g



**Amandes Caramel Sel
Chocolat Noir & Lait**
Réf : 1446 Réglette carton 90 g

◀ Réglettes de Noël

Nos 3 best-sellers de Noël revêtent leurs plus beaux habits de fête dans ce magnifique fourreau aux couleurs de Noël. Retrouvez un assortiment irrésistible de douceurs emblématiques : Oranges confites, Calades de Provence™ et Amandes caramel sel au chocolat lait et noir.

Une élégante réglette gourmande au petit format, à offrir ou à partager, idéale pour célébrer les fêtes de fin d'année avec raffinement et générosité.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE
Réglette carton 90 g..... par 4

Fourreau écrin Prestige**

Habillez vos écrins aux couleurs et aux lumières de Noël grâce à nos élégants fourreaux thématiques. Pratiques et raffinés, ils apportent instantanément une touche festive et chaleureuse à vos coffrets tout en sublimant vos vitrines et présentations de fin d'année. Une solution idéale pour personnaliser votre univers gourmand durant les fêtes.

Réf : E9932 Fourreau écrin..... par 8



Voir page 87



Voir page 87

◀ Fourreau réglette**

La pâte de fruit est elle aussi à l'honneur pour les fêtes grâce à nos élégants fourreaux de réglette. En un clin d'œil, ils habillent vos réglettes de pâtes de fruits aux couleurs de Noël et apportent une touche festive, raffinée et gourmande à vos présentations. Idéal pour sublimer vos créations et personnaliser votre univers de fête avec simplicité.

Réf : E9931 Fourreau réglette par 9

** produit soumis à une TVA à 20%





NOËL

EN DOUCEURS

PLV fournies sur simple demande



ETUIS FESTIFS

IDÉES CADEAUX

DISPONIBLE
DU 15 SEPTEMBRE
AU 1ER JANVIER
(JUSQU'À ÉPUISEMENT
DES STOCKS)

OLIVES OR

Amandes enrobées d'un chocolat noir demi-amer, puis d'une fine couche de chocolat blanc teinté de vert et noir moucheté d'or.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **45022**.....Étui 160 g..... par 16

Gamme «**Pro**»

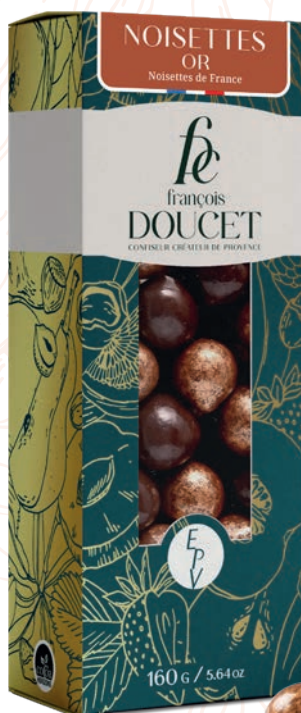
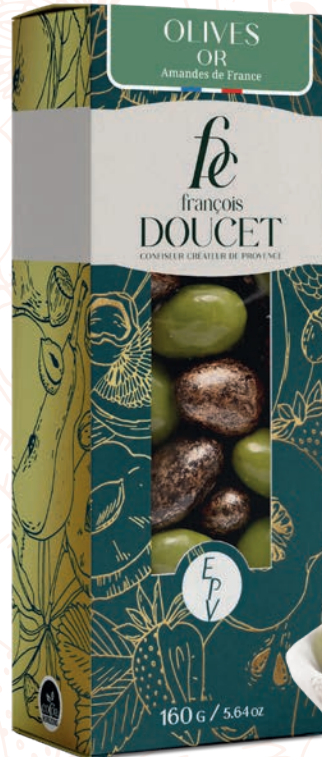
Réf : **45016**.....Vrac*..... par 2,5 kg



Chocolat blanc or

Chocolat noir

Amande torréfiée
± 4g / unité



NOISETTES CHOCOLAT AU LAIT OR & NOIR

Noisettes torréfiées, enrobées d'une fine couche de nougatine, puis d'une couche de chocolat noir ou de chocolat au lait doré.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **45018**.....Étui 160 g..... par 16

Gamme «**Pro**»

Réf : **45100**.....Vrac*..... par 2,5 kg



Chocolat noir
ou chocolat au lait doré
Nougatine
Noisette torréfiée
± 4g / unité



Étui

Vrac

ETUIS FESTIFS

IDÉES CADEAUX



PRALINO™ CUIVRÉ

Amandes enrobées d'une fine couche de nougatine et de chocolat noir, parées de différentes couleurs cuivrées.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **45020** Étui 160 g par 16

Gamme «**Pro**»

Réf : **45101** Vrac* par 2,5 kg



Chocolat noir cuivré

Nougatine

Amande torréfiée

± 4g / unité

AMOUR DE CERISE™ OR

Délicieuses pâtes de fruits griotte recouvertes d'une fine couche de gianduja, puis parées d'une robe de chocolat blanc aux diverses couleurs mouchetées d'or.

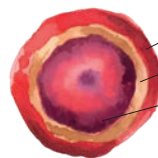
ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **45019** Étui 160 g par 16

Gamme «**Pro**»

Réf : **45105** Vrac* par 2,5 kg



Chocolat blanc or

Gianduja

Pâte de fruits
saveur griotte

± 8g / unité



Etui



Vrac



ÉCRIN FESTIF

NOUVEL
ASSORTIMENT

Le cadeau festif par excellence, avec nos plus belles confiseries : Olives, Noisettes chocolat au lait et noir, Pralino™ et Amour de Cerise™, aux nuances éclatantes d'or, de bronze et de cuivre.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Réf : **10026** Ecrin 250 g par 8



Coffret

ÉCRINS PRESTIGE

CADEAU IDÉAL À OFFRIR



CARMELS

Découvrez notre écrin gourmand autour du caramel : Amandes chocolat noir caramel sel, caramels tendres, noisettes chocolat au lait caramel sel, amandes chocolat au lait caramel sel.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Réf : **898**Ecrin 270 gpar 8



PRALINÉS

Nos iconiques fruits secs enrobés de chocolat dans un coffret : Olives de Provence™, les Galets, les Calades de Provence™ et les Noisettes de nos Forêts™.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Réf : **10021**Ecrin 270 gpar 8

PLV fournies sur simple demande



KARA'

Le meilleur de la collection de céréales enrobées de chocolat : Kara'oké™, Kara'liné, Kara'mel et Kara'osel.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Réf : **180**Ecrin 180 gpar 8

PLV fournies sur simple demande



Coffret

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

ÉCRINS PRESTIGE

CADEAU IDÉAL À OFFRIR



CŒURS DE FRUITS

La sélection de nos iconiques
Cœurs de fruits :
Amour de Cerise™, Pomme d'Amour™,
Oranges confites aux 2 chocolats
et Citrons confits aux 2 chocolats.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Réf : **10022**Ecrin 270 g..... par 8

PLV fournies sur simple demande



SÉLECTION

La grande sélection
François Doucet Confiseur :
Olives de Provence™, Amour de Cerise™,
Raisins au Cognac et Kara'osel.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Réf : **10020**Ecrin 270 g..... par 8

PLV fournies sur simple demande



Coffret



DISPONIBLE
DU 1ER MARS
AU 31 AOÛT

COLLECTION THÉMATIQUE AMOUR



Je t'aime

avec tout mon amour



GUIMAUVES FRUITÉES

Un cœur fondant de guimauve, enrobé de chocolat blanc et de poudre de framboise & citron vert.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1251**.....Étui 90 gpar 12

Gamme «**Pro**»

Réf : **1250**.....Vrac*par 2 kg



BISCUIT CITRON VERT

Un cœur de biscuit croustillant, enrobé de chocolat blanc délicatement parfumé au citron vert.
Une bouchée croquante et pleine de fraîcheur !

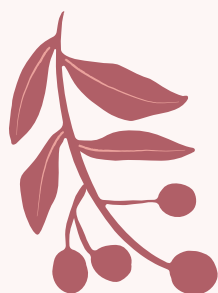
ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1253**.....Étui 90 gpar 12

Gamme «**Pro**»

Réf : **1252**.....Vrac*par 2 kg



BISCUIT CARAMEL SEL

Du croquant et une touche de caramel...
Laissez-vous surprendre par ce délicieux biscuit au chocolat au lait saveur caramel.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1255**.....Étui 90 gpar 12

Gamme «**Pro**»

Réf : **1254**.....Vrac*par 2 kg



Etui



Vrac

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.



DISPONIBLE
DU 1ER MARS
AU 31 AOÛT

COLLECTION THÉMATIQUE PRINTEMPS

les beaux jours

l'arrivée du printemps

NOUVEAU
FORMAT



PRALINO™ CHOCOLAT NOIR

Le Pralino™ Chocolat Noir est un bonbon tendre et croquant, composé d'une amande enrobée d'une fine nougatine parfumée à la vanille Bourbon et aux plantes aromatiques, puis recouverte d'un enrobage de chocolat noir.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «Gourmets»

Réf : 1489 Étui 110 g par 12

AMANDES TOURON

Amandes torréfiées enrobées d'un onctueux chocolat blanc au touron et de chocolat au lait.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «Gourmets»

Réf : 1258 Étui 110 g par 12



PRALINO™ EIS AMENDO DE PROUVÈNÇO**

Les Pralino™ Eis Amendo de Prouvènço se fabriquaient déjà il y a trois siècles avec les meilleures amandes de Provence, le pur sucre parfumé à la Vanille Bourbon de Madagascar et des plantes aromatiques. Au fil du temps, François Doucet a perpétué la recette originale pour votre plus grand plaisir.

Gamme «Gourmets» Pralino 66%

Réf : 1259 Étui 90 g par 12



** produit soumis à une TVA à 20%



Étui



Vrac

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

AMOUR DE FRUITS



*Cadeau idéal pour la St Valentin,
la fête des mères, un anniversaire ou
simplement pour dire je t'aime !*



Framboise



Myrtille

± 8g / bouchée

AMOUR DE FRUITS

Cet écrin aux couleurs de l'amour propose des pâtes de fruits myrtille et framboise en forme de cœur. Un joli cadeau à offrir à vos proches.

Gamme «**Gourmets**»

Réf : 339**Coffret 160 g..... par 8



Coffret

** produit soumis à une TVA à 20%

VOYAGE EN PROVENCE

Un petit coin de
PROVENCENOUVEAU
PRODUIT

Laissez-vous charmer par une balade en Provence et découvrez trois coffrets regroupant nos meilleures confiseries dans un décor typiquement provençal.

Pâtes de fruits carrés : abricot, poire, pêche, clémentine, myrtille, fraise, fruit de la passion, framboise, griotte, citron

Réf : 524**Étui 200 g.....par 8

Mélimélo Excellence : Olives de Provence™, Galets, Noisettes de nos Forêts™ et Pralino™ chocolat noir

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Réf : 19115Réglette 50 g.....par 9

Pralinés : Les Calades de Provence™, Noisettes de nos Forêts™, Olives de Provence™, les Galets

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Réf : 522Ecrin 270 g.....par 8

** produit soumis à une TVA à 20%



Réglette Coffret

DOUCEURS SUBLIMES



ASSORTIMENT BOITE MÉTAL **

Découvrez ce magnifique écrin métal "Douceurs Sublimes", offrant les plus authentiques et savoureuses créations de François Doucet Confiseur.



MÉLIMÉLO EXCELLENCE

Un mélange gourmand d'amandes et de noisettes enrobées, composé d'Olivettes de Provence™, de Galets, de Noisettes de nos Forêts™ et de Pralino™ chocolat noir brillant.

AMOUR DE CERISE™

Délicieuse pâte de fruits griotte recouverte d'une fine couche de gianduja, puis parée d'une robe de chocolat aux diverses couleurs chatoyantes.

PÂTES DE FRUITS FRAMBOISE

Douces, fondantes, et authentiques, leur parfum unique émerveillera votre palais.

PÂTES DE FRUITS POIRE

La saveur incomparable de la poire Williams des Hautes-Alpes est mise à l'honneur dans cette pâte de fruit qui fait une confiserie d'exception où s'exprime l'équilibre parfait du fruit et du sucre.

Gamme «Gourmets»

Réf : 10027 Coffret 260 g..... par 4

JUSQU'À ÉPUISEMENT
DES STOCKS



Coffret

** produit soumis à une TVA à 20%

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

JARDIN DES DOUCEURS



COFFRET JARDIN DES DOUCEURS**

55 ans de passion, de gourmandise et de grande confiserie, réunies dans ce magnifique coffret, où chaque création est issue du terroir provençal. De vraies confiseries de Provence à base d'amandes et de fruits récoltés dans les meilleurs vergers de la région.

Un subtil équilibre entre chocolats équitables, fruits d'exception, savoir-faire et recettes authentiques.

Réf : **1069**.....Coffret 600 g..... à l'unité

** produit soumis à une TVA à 20%

Huit créations emblématiques scrupuleusement sélectionnées pour votre plaisir gourmet : Oranges Confites aux 2 Chocolats, Olives de Provence™, Perles au Miel de Lavande, Noisettes de nos Forêts™, Kara'oké™, Amour de Cerise™, Amandes chocolat lait caramel sel, Billes gourmandes

JUSQU'À ÉPUISEMENT
DES STOCKS



Coffret

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.



FRUITS SECS ENROBÉS

AMANDES DE FRANCE

ENROBÉES DE CHOCOLAT



OLIVES DE PROVENCE™

Les Olives de Provence™ sont des confiseries à base d'amandes. Croquantes et goûteuses, elles sont enrobées d'un chocolat noir demi-amer puis d'un chocolat blanc teinté de différents verts et noirs reconstituant le camaïeu d'olives naturelles. Elles sont le parfait symbole des marchés de Provence.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **71105** Coffret bois 200 g par 8

Réf : **1142** Étui 160 g par 16

Réf : **1456** Réglette carton 90 g par 10

Gamme «**Pro**»

Réf : **267** Vrac* par 2,5 kg

Réf : **206** Vrac* par 15 kg

PLV fournies sur simple demande

Croquant	● ● ● ● ○
Douceur	● ● ● ● ○
Fondant	● ● ○ ○ ○



Chocolat blanc
Chocolat noir
Amande torréfiée
± 4g / unité



Coffret



Réglette



Etui



Vrac

COLORANTS NATURELS

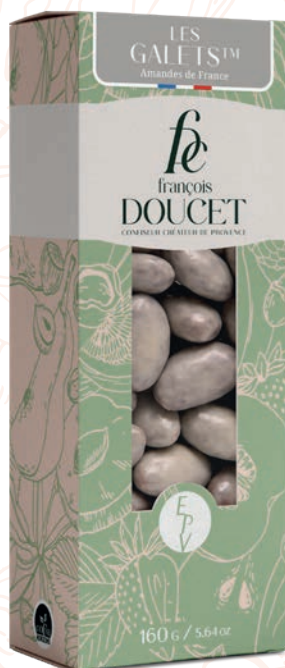
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

AMANDES DE FRANCE

ENROBÉES DE CHOCOLAT



**BEST
SELLER**



**NOUVEAU
FORMAT**

LES GALETS

Ces galets sont élaborés avec des amandes enrobées de nougatine aux plantes aromatiques, de chocolat noir au café pur arabica et de chocolat blanc. La finition brillante, la coloration et les formes quelque peu irrégulières rappellent les pierres roulées. Leur beauté et leur saveur exquise font de ces galets une confiserie d'exception.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1128** Étui 160 g par 16

Réf : **1465** Réglette carton 90 g par 10

Gamme «**Pro**»

Réf : **235** Vrac* par 2,5 kg

Réf : **1332** Vrac* par 15 kg

PLV fournies sur simple demande



Chocolat blanc
Chocolat noir
au café Arabica
Nougatine
Amande torréfiée
± 4g / unité



Croquant	●●●○○
Douceur	●●●○○
Fondant	●●○○○



Réglette



Etui



Vrac

LES AMANDES AUX 3 CHOCOLATS

Les Amandes 3 chocolats sont élaborées avec des amandes grillées puis enrobées de gianduja relevé d'une pointe de cannelle et d'une fine couche de chocolat noir, lait et blanc.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

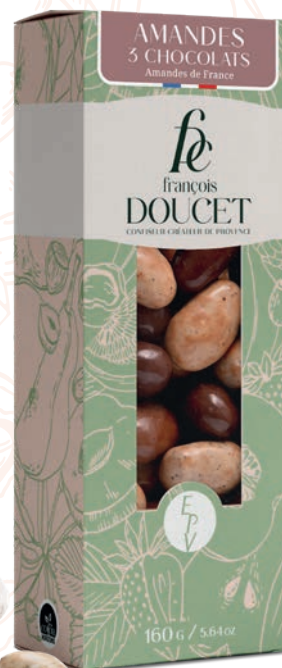
Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1125** Étui 160 g par 16

Gamme «**Pro**»

Réf : **1369** Vrac* par 2,5 kg

Réf : **1335** Vrac* par 15 kg



Croquant	●●●○○
Douceur	●●●○○
Fondant	●●○○○



Chocolat noir, lait
ou blanc
Gianduja cannelle
Amande torréfiée
± 4g / unité



Etui



Vrac

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

AMANDES DE FRANCE

ENROBÉES DE CHOCOLAT



AMANDES CARAMEL SEL

Les amandes caramel sel sont des amandes torréfiées, enrobées de chocolat au lait au goût caramel ou de chocolat noir et de poudre de caramel beurre salé, le tout sublimé d'une pointe de fleur de sel.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

CHOCOLAT NOIR

Réf: **1145** Étui 160 g par 16

Réf: **529** Vrac* par 2,5 kg

CHOCOLAT AU LAIT

Réf: **1146** Étui 160 g par 16

Réf: **345** Vrac* par 2,5 kg

PLV fournies sur simple demande

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.



Chocolat noir ou lait
et poudre de caramel
avec une pointe de
fleur de sel

Amande torréfiée

± 4g / unité

Croquant	●●●○○
Douceur	●●●○○
Fondant	●●○○○



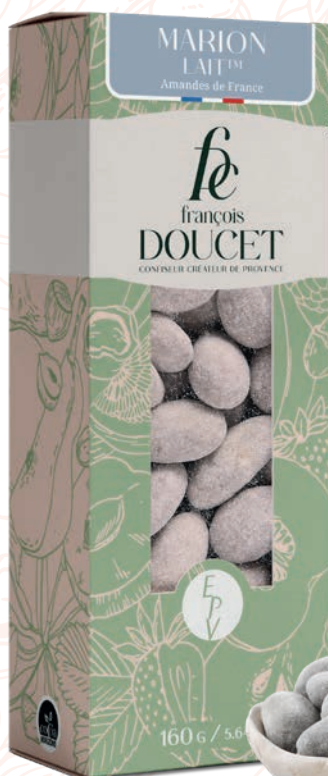
Étui



Vrac

AMANDES DE FRANCE

ENROBÉES DE CHOCOLAT



MARION LAIT

Les Marion Lait sont des pralines délicieusement élaborées à base d'amandes, enrobées de nougatine aux plantes aromatiques, de chocolat noir au café arabica et de chocolat blanc paré de sucre glace.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1147** Étui 160 g par 16

Gamme «**Pro**»

Réf : **70** Vrac* par 2,5 kg



Chocolat blanc
sucre glace
Chocolat noir au café
Nougatine
aux plantes aromatiques
Amande torréfiée
± 4g / unité

Croquant	●●●●○
Douceur	●●●●○
Fondant	●●●●○



Étui



Vrac



AMANDES TOURON

Amandes torréfiées enrobées d'un onctueux chocolat blanc au touron et de chocolat au lait.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Pro**»

Réf : **347** Vrac* par 2,5 kg



Chocolat au lait
Chocolat blanc au
touron
Amande torréfiée
± 4g / unité

Croquant	●●●●○
Douceur	●●●●○
Fondant	●●●●○



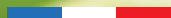
Vrac

COLORANTS NATURELS

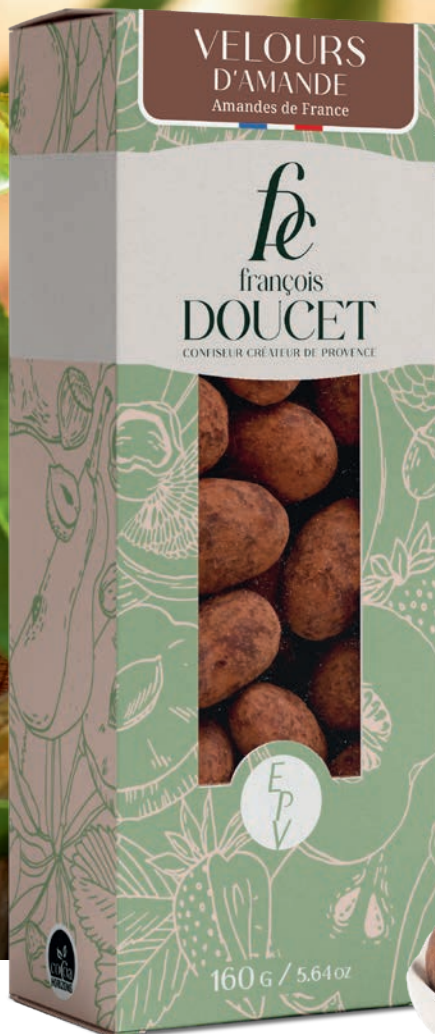
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

AMANDES DE FRANCE

ENROBÉES DE CHOCOLAT



FRUITS SECS ENROBÉS



BEST
SELLER



VELOURS D'AMANDE

Les Velours d'Amande, délicieuses pralines aux amandes entières torrifiées, enrobées d'un gianduja aux noisettes, recouvertes d'une robe de cacao.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

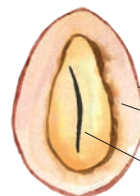
Réf : **1217** Étui 160 g par 16

Gamme «**Pro**»

Réf : **3200** Vrac* par 2,5 kg

Réf : **3206** Vrac* par 5 kg

PLV fournies sur simple demande



Poudre de cacao
Gianduja aux noisettes
Amande torrifiée
± 4g / unité

Croquant	●●●○○
Douceur	●●●●●
Fondant	●●●●○



Etui



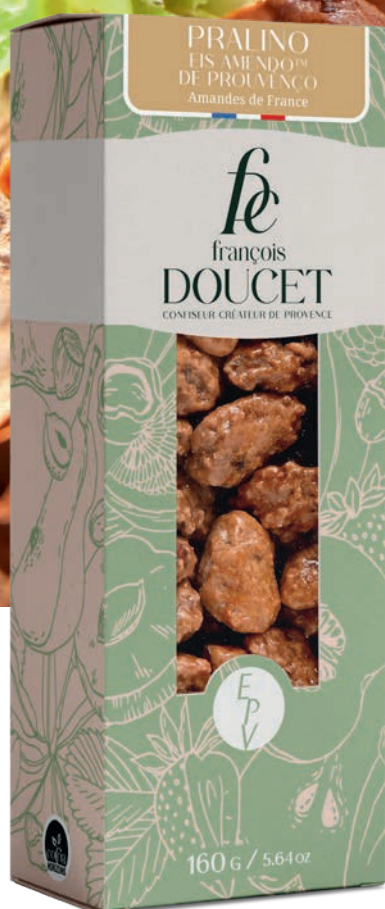
Vrac

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

PRALINO™

AMANDES DE FRANCE ENROBÉES



Sucre vanille Bourbon
et plantes aromatiques

Amande torréfiée
± 4g / unité

Croquant	●	●	●	●	●
Douceur	●	●	●	○	○
Fondant	●	○	○	○	○

PRALINO™ EIS AMENDO DE PROUVENÇO**

Les Pralino™ Eis Amendo de Prouvenço se fabriquait déjà il y a trois siècles avec les meilleures amandes de Provence, le pur sucre parfumé à la Vanille Bourbon de Madagascar et des plantes aromatiques. Au fil du temps, François Doucet a perpétué la recette originale pour votre plus grand plaisir.



Gamme «Gourmets» Pralino 50%
Réf : **21142** Étui 160 g par 16

Gamme «Pro»
Réf : **6** Vrac Pralino 50%* par 2,5 kg
Réf : **8** Vrac Pralino 50%* par 12,5 kg
Réf : **10** Vrac Pralino 66%* par 2,5 kg
Réf : **12** Vrac Pralino 66%* par 12,5 kg



Etui Vrac

** produit soumis à une TVA à 20%

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

PRALINO™

AMANDES DE FRANCE ENROBÉES



PRALINO™ CHOCOLAT

Le Pralino™ chocolat est la déclinaison du Pralino™ Chocolat poudré avec une finition laquée. Bonbon tendre et croquant composé d'une amande enrobée d'une fine nougatine parfumée à la vanille Bourbon et aux plantes aromatiques. Il est ensuite enrobé de chocolat noir ou lait.

CHOCOLAT AU LAIT

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1144** Étui 160 g par 16

Gamme «**Pro**»

Réf : **36** Vrac* par 2,5 kg

CHOCOLAT NOIR

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1143** Étui 160 g par 16

Gamme «**Pro**»

Réf : **247** Vrac* par 2,5 kg

Réf : **249** Vrac* par 15 kg



Chocolat au lait ou
Chocolat noir

Nougatine

Amande torréfiée

± 4g / unité

Croquant	●●●○○○
Douceur	●●○○○○
Fondant	●●○○○○

PRALINO™ CHOCOLAT POUDRÉ

Les Pralino™ chocolat sont des amandes enrobées d'une fine nougatine, puis d'une couverture de chocolat noir légèrement amer, et finalement poudrées de cacao. Riche en saveurs délicates, tendre et croquante, cette douceur est bien dans la tradition de la confiserie française, pour laquelle François Doucet et, avant lui, quatre générations de confiseurs, ont œuvré avec passion.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1148** Étui 160 g par 16

Gamme «**Pro**»

Réf : **30** Vrac* par 2,5 kg

Réf : **31** Vrac* par 12,5 kg



Poudre de cacao

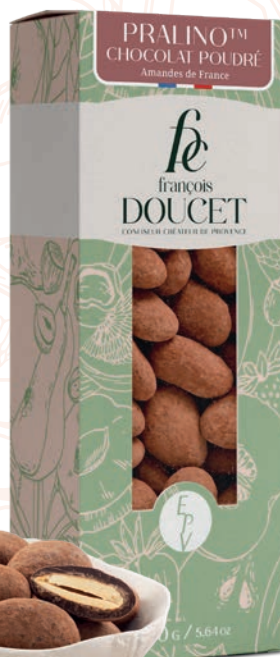
Chocolat noir

Nougatine

Amande torréfiée

± 4g / unité

Croquant	●●●○○○
Douceur	●●○○○○
Fondant	●●○○○○



Etui

Vrac

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

NOISETTES DE FRANCE

ENROBÉES DE CHOCOLAT



NOISETTES DE NOS FORÊTS™

Les Noisettes de nos Forêts™ sont des confiseries de chocolat au cœur tendre composées d'une noisette de France entière exhalant un léger parfum de sous-bois, délicatement parée d'un pralin sablé puis enrobée de chocolat au lait et de chocolat blanc teinté de deux nuances de vert.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

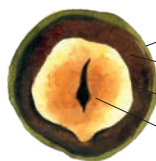
Réf : **1458** Réglette carton 80 g par 10

Réf : **1153** Étui 160 g par 16

Gamme «**Pro**»

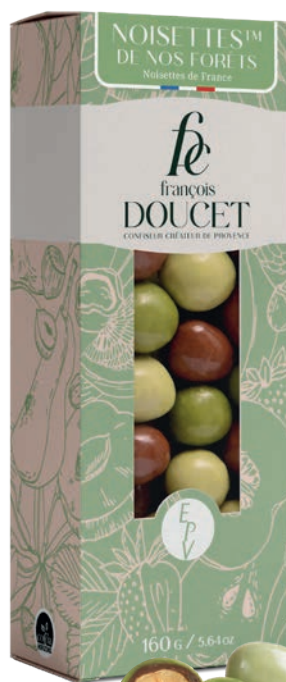
Réf : **252** Vrac* par 2,5 kg

Réf : **1331** Vrac* par 15 kg



Chocolat blanc
Chocolat au lait
Nougatine
Noisette torréfiée
± 4g / unité

Croquant	●●●○○
Douceur	●●●○○
Fondant	●●○○○



**BEST
SELLER**

**NOUVEAU
FORMAT**



Réglette



Étui



Vrac

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

NOISETTES DE FRANCE

ENROBÉES DE CHOCOLAT

NOISETTES CHOCOLAT LAIT Caramel Sel

Les noisettes caramel sel sont des noisettes torréfiées, enrobées de chocolat au lait au goût caramel et d'éclats de caramel beurre salé, le tout sublimé d'une pointe de fleur de sel.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1152** Étui 160 g par 16

Gamme «**Pro**»

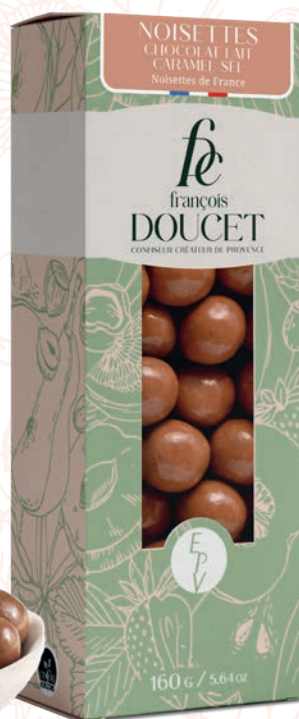
Réf : **536** Vrac* par 2,5 kg



Chocolat au lait
goût caramel avec une
pointe de fleur de sel

Noisette torréfiée
± 4g / unité

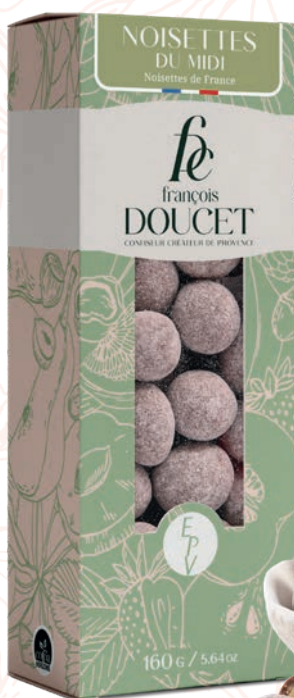
Croquant	●●●●○
Douceur	●●●●○
Fondant	●●○○○



Etui



Vrac



NOISETTES DU MIDI

Les Noisettes du Midi ont un cœur tendre composé d'une noisette entièrement torréfiée qui exhale un parfum de sous-bois. Parées d'une nougatine, elles sont enrobées d'une fine couche de chocolat lait puis sont délicatement poudrées de sucre glace.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1149** Étui 160 g par 16

Gamme «**Pro**»

Réf : **60** Vrac* par 2,5 kg

Réf : **61** Vrac* par 12,5 kg

Croquant	●●●●○
Douceur	●●●●○
Fondant	●●○○○



Sucre glace
Chocolat au lait
Nougatine
Noisette torréfiée
± 4g / unité



Etui



Vrac

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

NOISETTES DE FRANCE

ENROBÉES DE CHOCOLAT



NOISETTES BRILLANTES

Une noisette délicatement torréfiée puis enrobée d'une fine couche de nougatine, d'un chocolat noir légèrement amer ou d'un onctueux chocolat au lait à la finition laquée. La douceur et le croquant surprendront votre palais.



Chocolat au lait
ou Chocolat noir
Nougatine
Noisette torréfiée
± 4g / unité

Croquant	●●●○○
Douceur	●●●●●
Fondant	●●○○○

CHOCOLAT AU LAIT

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Pro**»

Réf : **257**..... Vrac* par 2,5 kg

CHOCOLAT NOIR

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Pro**»

Réf : **262**..... Vrac* par 2,5 kg

PLV fournies sur simple demande



Vrac

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

AMANDES & NOISETTES DE FRANCE

ENROBÉES DE CHOCOLAT



LES CALADES DE PROVENCE™

Les Calades, savoureux mélange d'amandes et de noisettes grillées, enrobées de crème de nougat de Montélimar, de chocolat lait et blanc.



BEST SELLER

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1457** Réglette carton 90 g par 10

Réf : **1120** Étui 160 g par 16

Gamme «**Pro**»

Réf : **1360** Vrac* par 2,5 kg

Réf : **1336** Vrac* par 15 kg

PLV fournies sur simple demande



Chocolat lait ou blanc

Crème de nougat et
chocolat blanc

Amande ou
Noisette torréfiée

± 4g / unité



Réglette



Étui



Vrac

Croquant ●●●○○○

Douceur ●●●○○○

Fondant ●●○○○○

MÉLIMÉLO EXCELLENCE

Mélimélo Excellence est un savoureux mélange d'Olives de Provence™, de Galets, de Noisettes de nos Forêts™ et de Pralino™ chocolat noir brillant.



ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

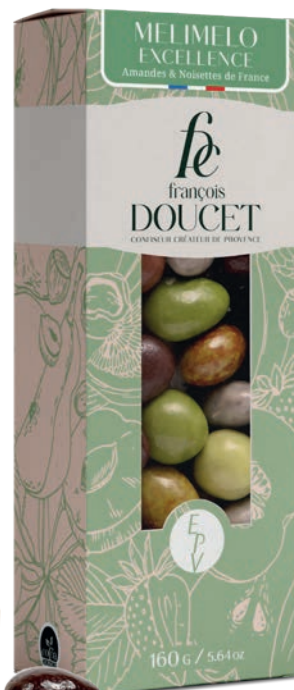
Réf : **1124** Étui 160 g par 16

Réf : **71103** Coffret Bois 200 g par 8

Gamme «**Pro**»

Réf : **1365** Vrac* par 2,5 kg

Réf : **1337** Vrac* par 15 kg



Croquant ●●●○○○

Douceur ●●●○○○

Fondant ●●○○○○



Coffret



Étui



Vrac

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

NOUGATINE AUX AMANDES

ENROBÉE DE CHOCOLAT



NOUVEAU
FORMAT



NOUGATINE AUX AMANDES

Délicieuse nougatine croquante enrobée d'une couche de chocolat au lait ou de chocolat noir, le tout dans une jolie forme d'amande.

CHOCOLAT AU LAIT

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1459** Réglette carton 90 g par 10

Gamme «**Pro**»

Réf : **1087** Vrac* par 2,5 kg

CHOCOLAT NOIR

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1460** Réglette carton 90 g par 10

Gamme «**Pro**»

Réf : **10871** Vrac* par 2,5 kg



Chocolat au lait
ou Chocolat noir

Nougatine
± 4g / unité

Croquant	●●●●●
Douceur	●●●○○
Fondant	●○○○○



Réglette Vrac

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

GRAINS DE CAFÉ ENROBÉS DE CHOCOLAT



GRAINS DE CAFÉ AUX 3 CHOCOLATS

Assortiment de grains de café "pur Arabica" torréfiés, enrobés de chocolat noir, de chocolat au lait ou de chocolat blanc relevé d'une pointe de cannelle.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «Gourmets»

Réf : 1452 Réglette carton 80 g par 10

Gamme «Pro»

Réf : 6171 Vrac* par 2,5 kg



Chocolat lait ou noir
ou blanc-cannelle

Grain de café arabica
torréfié

± 1g / unité

Croquant	●●●●○
Douceur	●●●●○
Fondant	●●●●○



Réglette



Vrac

GRAINS DE CAFÉ

Les Grains de Café Pur Arabica sont enveloppés d'une fine pâte d'amandes aromatisée à l'Armagnac puis enrobés de chocolat noir demi-amer.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «Pro»

Réf : 617 Vrac* par 2,5 kg



Chocolat noir

Pâte d'amandes
aromatisée à l'armagnac

Grain de café arabica
torréfié

± 1g / unité

Croquant	●●●●○
Douceur	●●●●○
Fondant	●●●●○



Vrac

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

A photograph of a rustic wooden surface. In the center, a shallow wooden bowl is filled with numerous round, chocolate-coated cereal balls. Some balls are whole, while one is broken in half, revealing a light-colored, porous cereal interior. Scattered around the bowl on the wooden surface are more whole balls and a few green, serrated leaves. In the background, a vine with green leaves and small brown buds is visible. A semi-transparent brown banner with white text is overlaid on the left side of the image.

KARA'

CÉRÉALES ENROBÉES

KARA'MATCHA

SANS GLUTEN

Le **matcha** est une poudre de thé vert japonais, obtenue en broyant finement des feuilles de thé cultivées à l'ombre. **Naturel, sain et tendance**, le matcha séduit autant les amateurs de bien-être que les gourmands curieux !



NOUVEAU
FORMAT

NOUVELLE
RECETTE

PRODUIT
TENDANCE

KARA'MATCHA

François Doucet Confiseur réinvente la tendance du matcha avec une gourmandise audacieuse : le croquant d'une bille de riz soufflé enrobée de chocolat blanc et de poudre de thé matcha de notre partenaire Terre d'Oc. Un plaisir dans l'air du temps, à la fois subtil et original.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1449**..... Réglette carton 55 g par 10

Gamme «**Pro**»

Réf : **2292**..... Vrac* par 2 kg

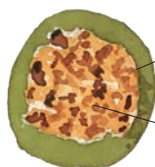
PLV fournies sur simple demande

Croquant	● ● ● ● ●
Douceur	● ● ● ● ●
Fondant	● ● ● ● ●



Réglette

Vrac



Chocolat blanc
et thé vert
matcha

Céréale
croustillante

± 3g / unité

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

KARA'CHOCOLATS

SANS GLUTEN



BEST
SELLER

NOUVEAU
FORMAT



KARA'OSEL

Saveurs sublimes d'un "sucré-salé" dans cette confiserie gourmande : le "Kara'Osel". Une céréale légère et croustillante, enrobée d'un chocolat au lait saveur caramel, magnifié par une touche de fleur de sel à l'équilibre parfait. Sensation de plaisir en bouche exaltée avec cette céréale croustillante, surprenante et fondante à souhait.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1450** Réglette carton 55 g par 10

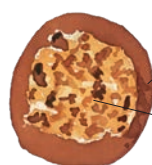
Réf : **1183** Étui 120 g par 16

Gamme «**Pro**»

Réf : **2290** Vrac* par 2 kg

Réf : **2288** Vrac* par 10 kg

PLV fournies sur simple demande



Chocolat lait saveur
caramel + fleur de sel

Céréale croustillante
± 3g / unité

Croquant	●	●	●	●	○
Douceur	●	●	●	○	○
Fondant	●	●	○	○	○



Réglette



Etui



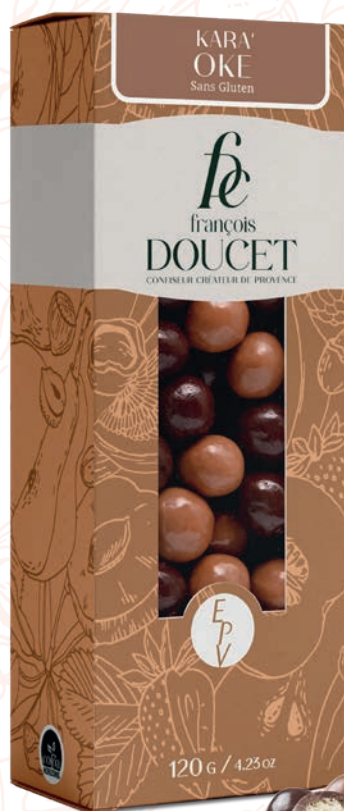
Vrac

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

KARA'CHOCOLATS

SANS GLUTEN



NOUVEAU
FORMAT



KARA'OKÉ™

Découvrez ces céréales croustillantes enrobées de chocolat noir ou de chocolat au lait saveur caramel. Ces billes aux deux chocolats séduiront petits et grands.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1451** Réglette carton 55 g par 10

Réf : **1184** Étui 120 g par 16

Gamme «**Pro**»

Réf : **2289** Vrac* par 2 kg

Réf : **2281** Vrac* par 10 kg

PLV fournies sur simple demande



Chocolat noir ou
chocolat au lait
saveur caramel

Céréale croustillante
± 3g / unité



Réglette



Étui



Vrac



KARA'S SANS GLUTEN

KARA'OKÉ™

CHOCOLAT NOIR

Céréales croustillantes enrobées de chocolat noir onctueux.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Pro**»

Réf : **2291** Vrac* par 2 kg

PLV fournies sur simple demande



Croquant	●●●●●○
Douceur	●●●○●○
Fondant	●●●○●○



Vrac

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

KARA'CHOCOLATS

SANS GLUTEN

KARA'LINÉ

Découvrez ces céréales croustillantes à souhait, enrobées d'un onctueux praliné de chocolat au lait et de petits éclats de noisettes torréfiées.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

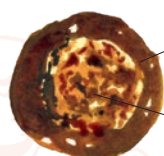
Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1186**..... Étui 120 g..... par 16

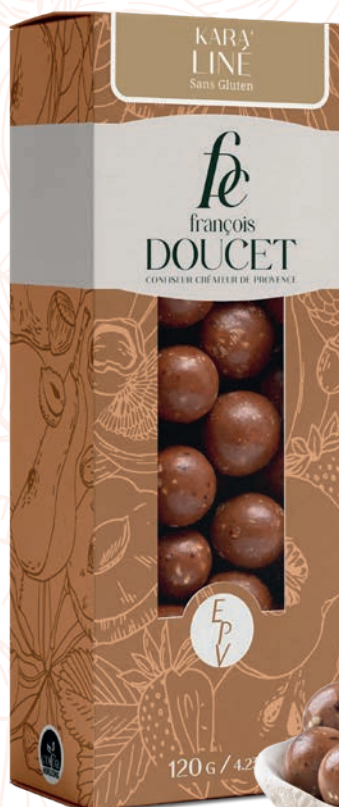
Gamme «**Pro**»

Réf : **2274**..... Vrac*..... par 2 kg

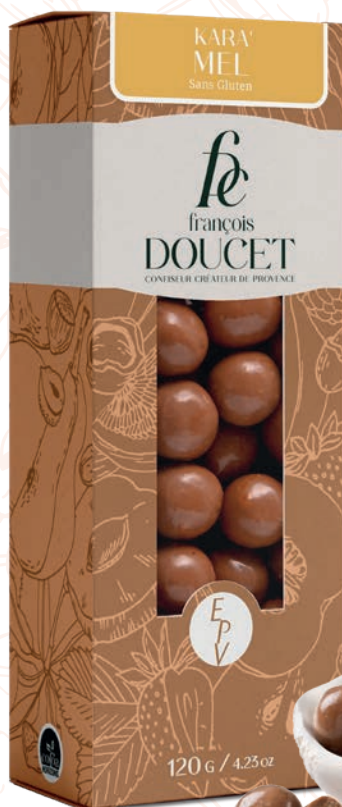
PLV fournies sur simple demande



Chocolat au lait
praliné, éclats de
noisettes torréfiées
Céréale
croustillante
± 3g / unité



Croquant	●●●●●○
Douceur	●●●●○●
Fondant	●●●●○●



KARA'MEL

Céréales croustillantes nappées de chocolat au lait et de praliné avec inclusions d'éclats de caramel d'Isigny.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

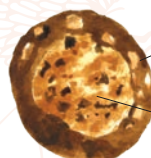
Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1185**..... Étui 120 g..... par 16

Gamme «**Pro**»

Réf : **2271**..... Vrac*..... par 2 kg

PLV fournies sur simple demande



Chocolat au lait
praliné, éclats
de caramel
Céréale
croustillante
± 3g / unité

Croquant	●●●●●○
Douceur	●●●●○●
Fondant	●●●●○●



Etui



Vrac

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

KARA'TAPAS & KARA'FRUITÉS

SANS GLUTEN



NOUVEAU
FORMAT

KARA'
TAPAS

Sans Gluten

KARA'TAPAS

Succombez à l'alliance irrésistible du sucré-salé : du maïs grillé croquant, délicatement salé, enrobé d'une fine couche de chocolat noir ou lait. Une explosion de saveurs addictives.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

CHOCOLAT NOIR & CHOCOLAT AU LAIT

Gamme «Gourmets»

Réf : 1454 Réglette carton 70 g par 10

Gamme «Pro»

CHOCOLAT AU LAIT

Réf : 13523 Vrac* par 2,5 kg

CHOCOLAT NOIR

Réf : 13521 Vrac* par 2,5 kg

PLV fournies sur simple demande



Chocolat au lait
ou chocolat noir

Maïs grillé
± 1g / unité



Réglette



Vrac

Croquant	●●●●●○
Douceur	●●●●○●
Fondant	●●●○●○



KARA'FRUITÉS™

Des petites billes gourmandes au goût naturel de fruit de la passion ou de framboise.

Un cœur de céréale sans gluten, croquant et croustillant, nappé d'un chocolat blanc fondant et de poudre naturelle de fruits.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

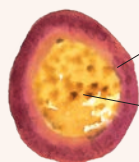
Gamme «Pro»

KARA'FRUITÉ™ FRAMBOISE

Réf : 13543 Vrac* par 2 kg

KARA'FRUITÉ™ PASSION

Réf : 13539 Vrac* par 2 kg



Chocolat blanc et
poudre naturelle
de fruits

Céréale
croustillante

± 3g / unité



Croquant	●●●●●○
Douceur	●●●●○●
Fondant	●●●○●○



Vrac

COLORANTS NATURELS

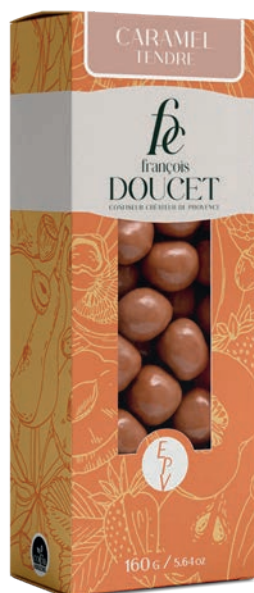
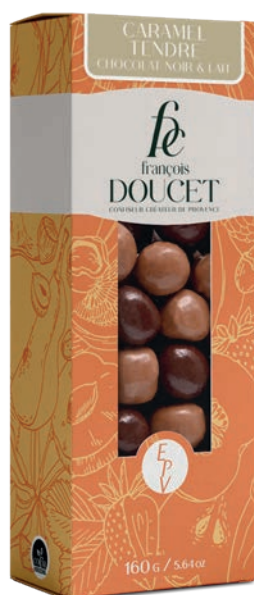
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

A photograph of a bowl filled with various fruit hearts (Cœurs tendres) in shades of purple, red, and yellow. Some are whole, while others are cut open to reveal a dark, jam-like filling. The bowl sits on a rustic wooden tray. In the background, a branch with small white blossoms and a large purple leaf are visible. The text 'CŒURS TENDRES & CŒURS DE FRUITS' is overlaid on an orange semi-circular shape.

CŒURS TENDRES & CŒURS DE FRUITS

CŒURS TENDRES

CARAMELS



CARAMEL TENDRE

Caramel tendre, c'est le mariage entre un cœur fondant et un chocolat onctueux. Cette bille de caramel, tendre et délicatement enrobée d'un chocolat au lait ou noir saveur caramel, est innovante et savoureuse. Ce cœur tendre saura ravir les papilles des plus gourmands.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE
CHOCOLAT NOIR ET CHOCOLAT AU LAIT

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **4691**.....Étui 160 g..... par 16

CHOCOLAT AU LAIT

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1159**.....Étui 160 g..... par 16

Gamme «**Pro**»

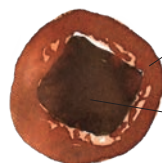
Réf : **473**.....Vrac*..... par 2 kg

CHOCOLAT NOIR

Gamme «**Pro**»

Réf : **4731**.....Vrac*..... par 2 kg

PLV fournies sur simple demande



Chocolat au lait
ou chocolat noir
saveur caramel
Caramel tendre
± 2g / unité



Etui



Vrac

CŒURS TENDRES &
CŒURS DE FRUITS

CARAMEL TENDRE AU CAFÉ

Un cœur de caramel tendre, enrobé de chocolat noir Moka et pointe de chocolat blanc puis enveloppé d'une fine poudre de café. Une finition subtile et pleine de caractère.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

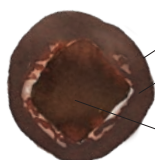
Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1467**.....Réglette carton 80 g..... par 10

Gamme «**Pro**»

Réf : **1257**.....Vrac*..... par 2 kg

Le café provient de notre artisan torréfacteur,
M. Bertrand Lutz, de La Torré à Villefranche-sur-Saône.



Poudre de café
Chocolat
noir
Caramel tendre
± 2g / unité

Croquant	● ○ ○ ○ ○
Douceur	● ● ● ● ●
Fondant	● ● ● ● ○



Réglette



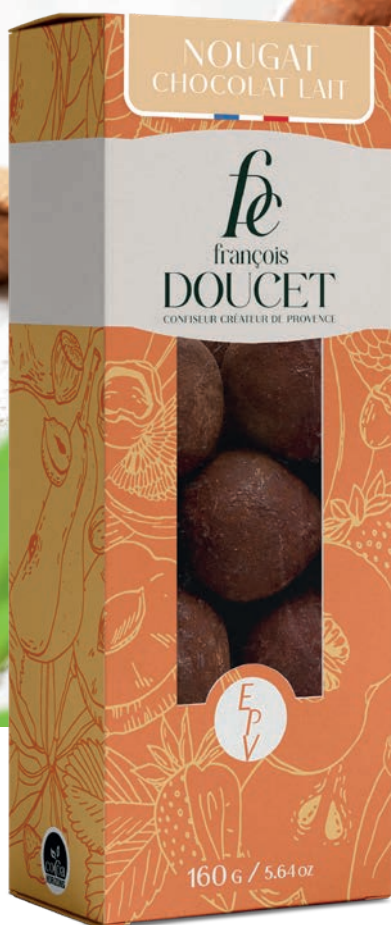
Vrac

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

CŒURS TENDRES

NOUGATS ENROBÉS



Chocolat au lait
Praliné noisettes
Nougat de
Montélimar IGP
± 12g / unité



Chabert & Guillot
NOUGAT DEPUIS 1848

Croquant	●●●●○
Douceur	●●●●○
Fondant	●●●●○

NOUGAT CHOCOLAT LAIT

Succombez à l'alliance parfaite : le croquant du nougat de Montélimar IGP de notre partenaire Chabert & Guillot, l'onctuosité d'un gianduja fondant, et une délicate touche de cacao. Une gourmandise d'exception, tout en contrastes.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **3461**.....Étui 160 g..... par 16

Gamme «**Pro**»

Réf : **3462**.....Vrac*..... par 2 kg

PLV fournies sur simple demande



Étui



Vrac

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

CŒURS TENDRES

GUIMAUVES ENROBÉES



NOUVEAU
FORMAT

Teinté
naturellement
de betterave,
spiruline



Croquant	●○○○○○
Douceur	●●●●●●
Fondant	●●●●○○

GUIMAUVE PASTEL

Retombez en enfance avec nos guimauves... un cœur fondant de guimauve enrobé de chocolat blanc teinté naturellement.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

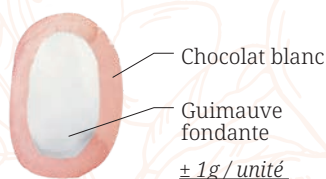
Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1453** Réglette carton 75 g par 10

Gamme «**Pro**»

Réf : **1100** Vrac* par 2 kg

PLV fournies sur simple demande



Réglette

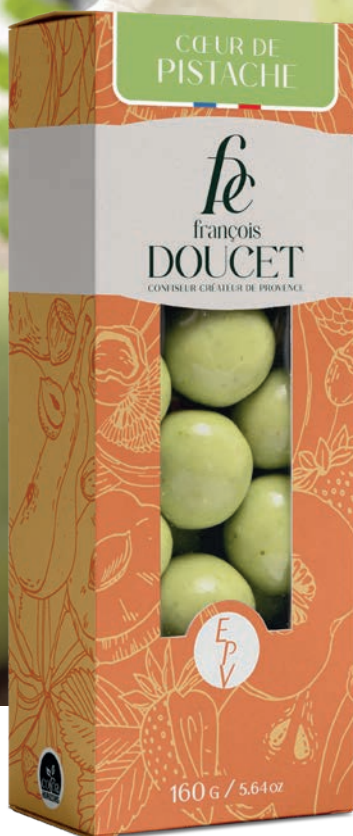
Vrac

COLORANTS NATURELS

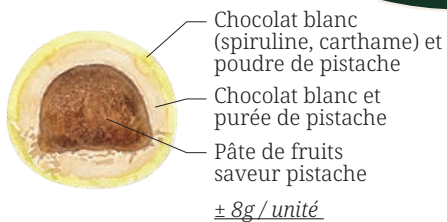
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

CŒURS DE FRUITS

PÂTES DE FRUITS ENROBÉES



*Teinté
naturellement
de spiruline
et carthame*



Croquant	● ○ ○ ○ ○
Douceur	● ● ● ● ●
Fondant	● ● ● ● ●

**NOUVEAU
PRODUIT**

CŒUR DE PISTACHE

Une délicate pâte de fruit saveur pistache, sublimée par un enrobage de chocolat blanc et de purée de pistache, puis recouverte d'une fine couche de chocolat blanc parsemée d'éclats de pistaches. Une création généreuse et raffinée aux saveurs intensément gourmandes.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1472**.....Étui 160 g.....par 16

Gamme «**Pro**»

Réf : **1473**.....Vrac*.....par 2,5 kg

PLV fournies sur simple demande



Étui



Vrac

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

CŒURS DE FRUITS

PÂTES DE FRUITS ENROBÉES



NOUVEAU
PRODUIT

CHOCO VELOURS

Une délicate pâte de fruit saveur cacao, enrobée d'un onctueux gianduja noir et délicatement saupoudrée de cacao. Une création fondante et gourmande qui révèle toute l'intensité des saveurs chocolatées.

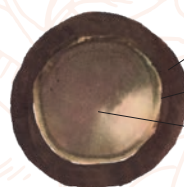
ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1442**.....Étui 160 g..... par 16

Gamme «**Pro**»

Réf : **1443**.....Vrac*..... par 2,5 kg



Poudre de cacao

Gianduja noir

Pâte de fruits
saveur cacao

± 8g / unité

Croquant	● ○ ○ ○ ○
Douceur	● ● ● ● ●
Fondant	● ● ● ● ●



Etui



Vrac

CŒURS TENDRES &
CŒURS DE FRUITS

CŒUR DE MARRON

Une pâte de marron fondante, enrobée d'un gianduja onctueux et délicatement poudrée de cacao en finition. Une gourmandise riche et raffinée aux saveurs douces et chocolatées.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1304**.....Étui 160 g..... par 16

Gamme «**Pro**»

Réf : **1305**.....Vrac*..... par 2,5 kg



Poudre de cacao

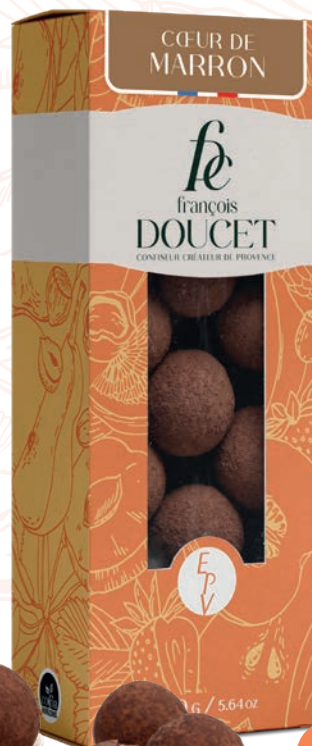
Gianduja lait

Pâte de marron

± 8g / unité

Croquant	● ○ ○ ○ ○
Douceur	● ● ● ● ●
Fondant	● ● ● ● ●

NOUVEAU
PRODUIT



Etui



Vrac

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

CŒURS DE FRUITS

PÂTES DE FRUITS ENROBÉES

AMOUR DE CERISE™

Les Amour de Cerise™ sont élaborés avec une délicieuse pâte de fruits griotte recouverte d'une fine couche de gianduja, puis parée d'une robe de chocolat blanc aux diverses couleurs.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1134**.....Étui 160 g..... par 16

Gamme «**Pro**»

Réf : **2400**.....Vrac*..... par 2,5 kg

Réf : **2407**.....Vrac*..... par 5 kg

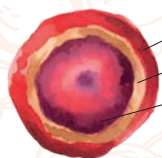
Réf : **E9277****.....Sachet de 30 à l'unité

queues de cerise

**jusqu'à épuisement des stocks

7 sachets sont nécessaires pour piquer 1 carton de 2,5 kg complet

PLV fournies sur simple demande



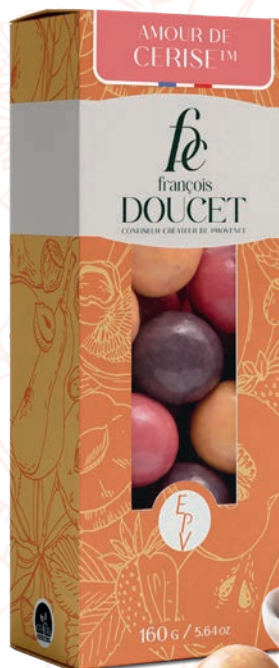
Chocolat blanc

Gianduja

Pâte de fruits
saveur griotte

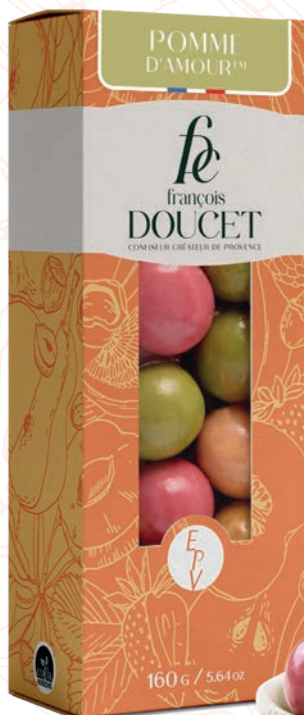
± 8g / unité

Croquant	● ○ ○ ○ ○
Douceur	● ● ● ● ●
Fondant	● ● ● ● ●



BEST
SELLER

Teinté
naturellement
de betterave,
carthame, spiruline,
paprika,
poudre de cacao



BEST
SELLER

Teinté
naturellement
de carthame, spiruline,
paprika, betterave

POMME D'AMOUR™

Les Pomme d'Amour™ ont un cœur de pâte de fruits à la pomme enveloppé d'un tendre gianduja à la cannelle et d'une fine couche de chocolat blanc. Ces délicieuses gourmandises sont teintées dans des nuances subtiles évoquant les différentes variétés de pommes.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1130**.....Étui 160 g..... par 16

Gamme «**Pro**»

Réf : **2305**.....Vrac*..... par 2,5 kg

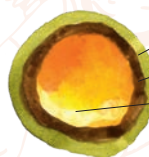
Réf : **23052**.....Vrac*..... par 5 kg

Réf : **E9274****.....Sachet de 30 feuilles..... à l'unité

**jusqu'à épuisement des stocks

9 sachets sont nécessaires pour piquer 1 carton de 2,5 kg complet

PLV fournies sur simple demande



Chocolat blanc

Gianduja cannelle

Pâte de fruits
saveur pomme

± 8g / unité

Croquant	● ○ ○ ○ ○
Douceur	● ● ● ● ●
Fondant	● ● ● ● ●



Étui



Vrac

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

CŒURS DE FRUITS

PÂTES DE FRUITS ENROBÉES

CRÈM' FRAISE

Une gourmandise savoureuse au cœur de pâte de fruits à la fraise, enrobé de chocolat blanc coloré naturellement de poudre de cranberry et d'éclats de fraise déshydratée. Des saveurs douces et acides qui exalteront vos papilles.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

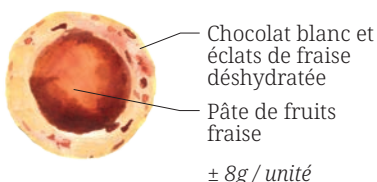
Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1132**.....Étui 160 g..... par 16

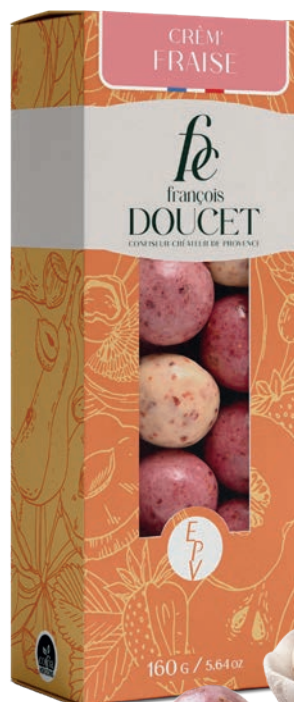
Gamme «**Pro**»

Réf : **2312**.....Vrac*..... par 2,5 kg

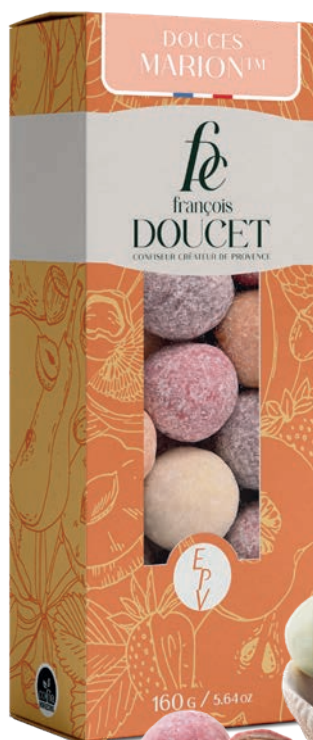
Réf : **23122**.....Vrac*..... par 5 kg



Croquant	● ○ ○ ○ ○
Douceur	● ● ● ● ●
Fondant	● ● ● ● ●



Teinté naturellement de poudre de cranberry et éclats de fraise



Teinté naturellement de poudre de framboise, poudre de cassis, jus de betterave et paprika



LES DOUCES MARION™

Elles vous en feront voir de toutes les couleurs et vous régaleront de multiples saveurs. Les Douces Marion™ sont des cœurs de pâte de fruits, enveloppés de pâte d'amandes, puis enrobés de chocolat au lait et de chocolat blanc.

Assortiment : cassis, abricot, framboise, poire.

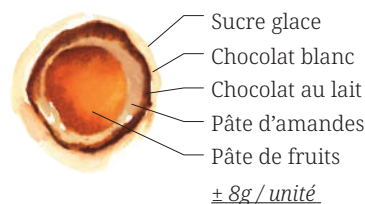
ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1218**.....Étui 160 g..... par 16

Gamme «**Pro**»

Réf : **11601**.....Vrac*..... par 2,5 kg



Croquant	● ○ ○ ○ ○
Douceur	● ● ● ● ●
Fondant	● ● ● ● ●



COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

CŒURS DE FRUITS

PÂTES DE FRUITS ENROBÉES

Festives, estivales, aux couleurs ensoleillées, ces pâtes de fruits fruitées et acidulées, enrobées d'une fine couche de pâte d'amandes puis habillées d'un chocolat onctueux, vous séduiront par leur originalité.

PERLES D'ABRICOT

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

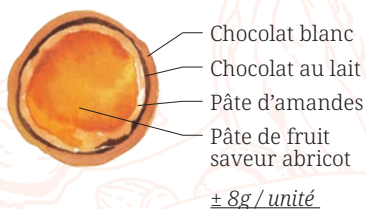
Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1141**.....Étui 160 g..... par 16

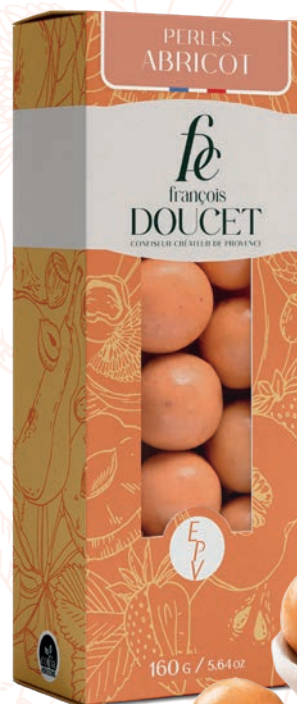
Gamme «**Pro**»

Réf : **45110**.....Vrac*..... par 2,5 kg

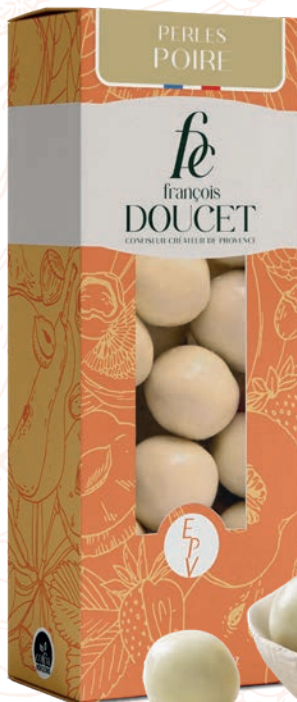
PLV fournies sur simple demande



Croquant	●○○○○○
Douceur	●●●●○○
Fondant	●●●●○○



Teinté naturellement de paprika, betterave & poudre de framboise



PERLES DE POIRE

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

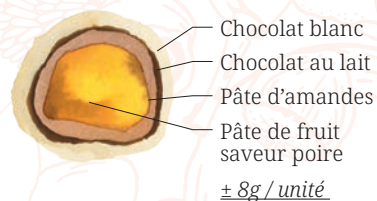
Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1140**.....Étui 160 g..... par 16

Gamme «**Pro**»

Réf : **45109**.....Vrac*..... par 2,5 kg

PLV fournies sur simple demande



Croquant	●○○○○○
Douceur	●●●●○○
Fondant	●●●●○○

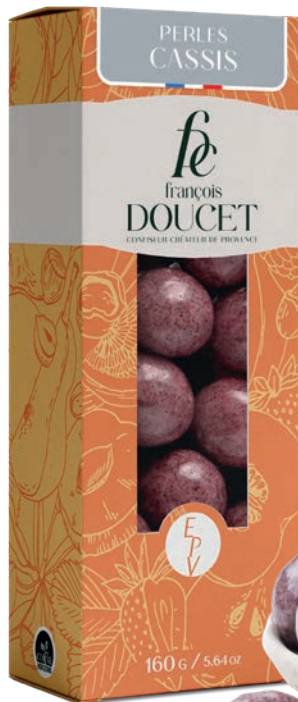


COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

CŒURS DE FRUITS

PÂTES DE FRUITS ENROBÉES



*Teinté
naturellement de
poudre de cassis*



PERLES DE CASSIS

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

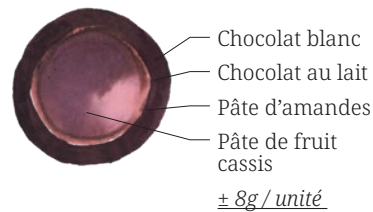
Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1138**.....Étui 160 g..... par 16

Gamme «**Pro**»

Réf : **45107**.....Vrac*..... par 2,5 kg

PLV fournies sur simple demande



Croquant	● ○ ○ ○ ○
Douceur	● ● ● ● ○
Fondant	● ● ● ● ○

CŒURS TENDRES &
CŒURS DE FRUITS

PERLES DE FRAMBOISE

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1139**.....Étui 160 g..... par 16

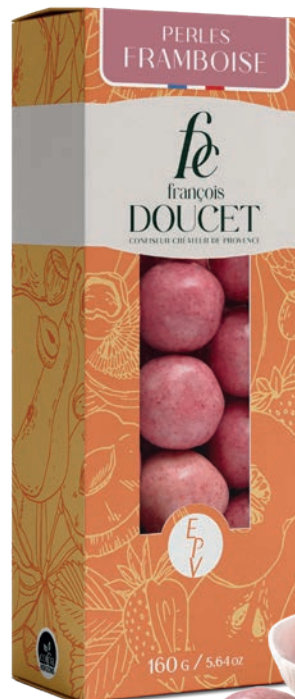
Gamme «**Pro**»

Réf : **45108**.....Vrac*..... par 2,5 kg

PLV fournies sur simple demande



Croquant	● ○ ○ ○ ○
Douceur	● ● ● ● ○
Fondant	● ● ● ● ○



*Teinté
naturellement de
poudre de framboise*



COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

CŒURS DE FRUITS

PÂTES DE FRUITS ENROBÉES

CŒUR DE MANDARINE

Les Cœur de Mandarine sont élaborés avec une délicieuse pâte de fruits mandarine, enveloppée d'un chocolat noir 71%, puis enrobée d'une fine couche de chocolat blanc.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1137** Étui 160 g par 16

Gamme «**Pro**»

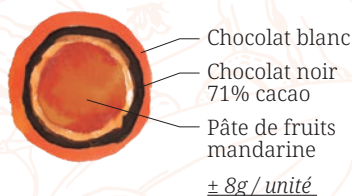
Réf : **2511** Vrac* par 2,5 kg

Réf : **E9275**** Sachet de 30 feuilles à l'unité

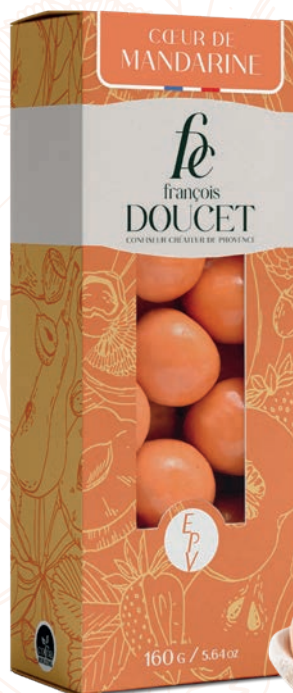
**jusqu'à épuisement des stocks

9 sachets sont nécessaires pour piquer 1 carton de 2,5 kg complet

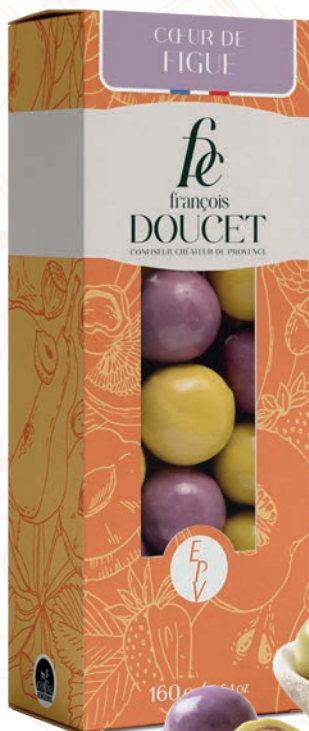
PLV fournies sur simple demande



Croquant	● ○ ○ ○ ○
Douceur	● ● ● ● ●
Fondant	● ● ● ● ○



Teinté naturellement de betterave et paprika



Teinté naturellement de carthame, spiruline, betterave, poudre de cacao

CŒUR DE FIGUE

Les Cœur de Figue sont élaborés avec une savoureuse pâte de fruits pure figue de Provence enrobée d'une fine couche de gianduja et de chocolat blanc teinté de vert et de violet.

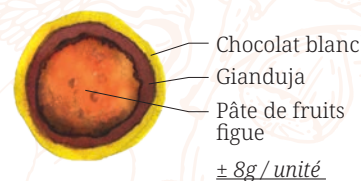
ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1133** Étui 160 g par 16

Gamme «**Pro**»

Réf : **2500** Vrac* par 2,5 kg



Croquant	● ○ ○ ○ ○
Douceur	● ● ● ● ●
Fondant	● ● ● ● ○



COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

FRUITS CONFITS

ENROBÉS



CŒURS TENDRES &
CŒURS DE FRUITS

GRIOTTES CONFITES AU CHOCOLAT

Les griottes confites sont le parfait mariage de griottes délicatement confites enrobées d'une fine couche de pâte d'amandes, puis d'un onctueux chocolat noir.

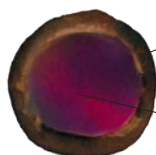
ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1462** Réglette carton 90 g par 10

Gamme «**Pro**»

Réf : **1101** Vrac* par 2,5 kg



Chocolat noir
Pâte d'amandes
Griotte confite
± 4g / unité



NOUVEAU
FORMAT

Croquant	● ○ ○ ○ ○
Douceur	● ● ○ ○ ○
Fondant	● ● ● ○ ○



Réglette



Vrac

COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

FRUITS CONFITS

ENROBÉS

BEST
SELLER

Teinté
naturellement
de carthame



CITRONS CONFITS AUX 2 CHOCOLATS

Les citrons confits aux deux chocolats sont élaborés avec un cœur d'écorce de citrons confits découpé en cubes et macéré dans l'huile essentielle de citron, habillé d'une tendre pâte d'amandes. Ils sont ensuite enrobés de deux chocolats : chocolat noir et chocolat blanc.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «Gourmets»

Réf : 1127 Étui 160 g par 16

Gamme «Pro»

Réf : 1420 Vrac* par 2,5 kg



± 3g / unité

Croquant	● ○ ○ ○ ○
Douceur	● ● ○ ○ ○
Fondant	● ● ● ○ ○



ORANGES CONFITES AUX 2 CHOCOLATS

Les oranges confites aux deux chocolats sont élaborées avec des écorces d'oranges confites découpées en cubes et macérées dans l'huile essentielle d'orange, habillées d'une tendre pâte d'amandes. Elles sont ensuite enrobées de deux chocolats : chocolat noir et chocolat blanc.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «Gourmets»

Réf : 1461 Réglette carton 90 g par 10

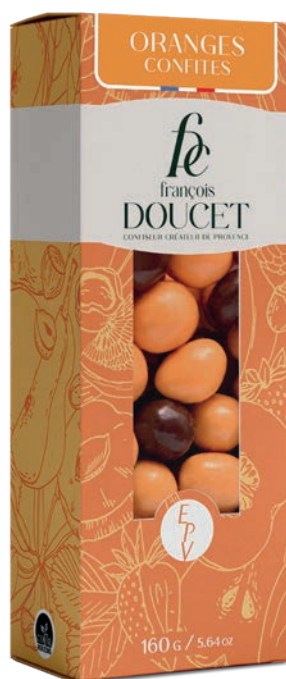
Réf : 1126 Étui 160 g par 16

Gamme «Pro»

Réf : 1400 Vrac* par 2,5 kg



± 3g / unité



NOUVEAU
FORMAT

BEST
SELLER

Teinté
naturellement de
betterave, paprika

Croquant	● ○ ○ ○ ○
Douceur	● ● ○ ○ ○
Fondant	● ● ● ○ ○



COLORANTS NATURELS

TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

RAISINS MACÉRÉS ENROBÉS

NOUVEAU
FORMAT



RAISINS SAVEUR COGNAC

Grains de raisin macérés dans un Cognac, habillés d'une pâte d'amandes, puis enrobés de chocolat noir et de chocolat blanc.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1455** Réglette carton 100 g..... par 10

Gamme «**Pro**»

Réf : **6800** Vrac* par 2,5 kg

NOUVEAU
FORMAT

CAPRICES DES VIGNES

Rhum, Cognac et **Grand Marnier**®

Mélange de grains de raisin macérés, habillés d'une fine pâte d'amandes et enrobés de chocolat : chocolat noir pour les raisins arôme Rhum, chocolat blanc pour les raisins arôme Cognac et chocolat au lait pour les raisins **Grand Marnier**®.

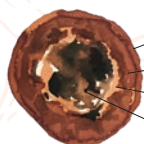
ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1476** Réglette carton 100 g..... par 10

Gamme «**Pro**»

Réf : **6300** Vrac* par 2,5 kg



Chocolat blanc
Chocolat au lait ou noir
Pâte d'amandes + alcool
Raisin sec + alcool
± 2g / unité

Croquant	● ○ ○ ○ ○
Douceur	● ● ○ ○ ○
Fondant	● ● ○ ○ ○



Réglette



Vrac

COLORANTS NATURELS

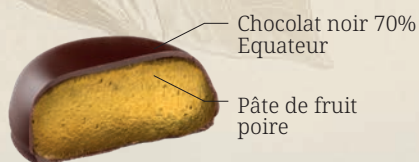
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

LES DÔMES

PÂTES DE FRUITS ENROBÉES DE CHOCOLAT

DISPONIBLE
À PARTIR DU
15 SEPTEMBRE

NOUVEAU
PRODUIT



Chocolat noir 70%
Équateur

Pâte de fruit
poire



Chocolat noir 70%
Équateur

Pâte de fruit
framboise

LES DÔMES**

Le mariage délicat d'une fine pâte de fruit à la poire ou à la framboise sublimée par un enrobage de chocolat noir 70 % Équateur. Une création tout en finesse qui associe la douceur du fruit à l'intensité du chocolat pour une dégustation élégante et raffinée.

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1298** Étui 140 g par 8

PLV fournies sur simple demande

** produit soumis à une TVA à 20%



Étui





PÂTES DE FRUITS

PÂTES DE FRUITS À LA DATTE

DISPONIBLE
À PARTIR DU
15 SEPTEMBRE



NOUVEAU
PRODUIT

LES VERGERS D'ORIENT**

Voyagez au cœur des saveurs orientales avec nos délicates pâtes de fruits à la datte. Leur texture fondante révèle toute la douceur et les notes subtilement caramélisées de ce fruit généreux, pour une dégustation aussi authentique que gourmande.

Gamme «Gourmets»

Réf: **1448** Étui 110 g par 6

Gamme «Pro»

Réf: **1447** Vrac* par 2,8 kg

PLV fournies sur simple demande



Étui



Vrac

** produit soumis à une TVA à 20%

PÂTES DE FRUITS

AUDACIEUSES



ÉCLATS DE FRUITS™**

Une combinaison ultra gourmande et légère qui allie la saveur fruitée intense et fondante des pâtes de fruits, et le goût pur et délicat des éclats de fruits déshydratés. Belle à croquer, cette collection de pâtes de fruits met savamment en valeur le contraste entre une exceptionnelle robe naturelle et aérienne, et un cœur moelleux fruité aux belles couleurs chatoyantes... Une sensation moins sucrée qu'une pâte de fruits enrobée de sucre pour plus de saveurs et de textures. Assortiment : Fraise, Pêche.

Gamme «Gourmets»

Réf : 844 Etui 100 g par 6

Gamme «Pro»

Réf : 846 Vrac* 24 mm par 2,5 kg

PLV fournies sur simple demande



*Pâte de fruit fondante &
Éclats de fruits déshydratés*

± 10g / bouchée

AROMATIK**

Délicatement cuits, ces fruits et ces plantes aromatiques révèlent des saveurs authentiques incomparables, créant ainsi des Pâtes de Fruits avec inclusions, originales, savoureuses et aromatiques. Assortiment : Framboise au Basilic & Poire à la Badiane.

Gamme «Gourmets»

Réf : 799 Etui 100 g par 6

Gamme «Pro»

Réf : 1057 Vrac* 24 mm par 2,5 kg

PLV fournies sur simple demande



*Pâte de fruits fondante
avec inclusions*

± 10g / bouchée



Étui

Vrac

** produit soumis à une TVA à 20%

PÂTES DE FRUITS AUDACIEUSES



DUO CHOCO FRUITS**

L'expertise de nos deux savoir-faire réunis dans une seule bouchée : l'intensité du chocolat s'harmonise avec l'authenticité de la pâte de fruits pour une création d'exception.

Duo Cacao & Pâtes de fruits à la Framboise

Gamme «Gourmets»

Réf : **1478** Réglette 95 g.....par 9

Gamme «Pro»

Réf : **1479** Vrac* 24 mm.....par 2,6 kg

Duo Cacao & Pâtes de fruits à la Poire

Gamme «Gourmets»

Réf : **1480** Réglette 95 g.....par 9

Gamme «Pro»

Réf : **1481** Vrac* 24 mm.....par 2,6 kg

Duo Cacao & Pâtes de fruits à la Mandarine

Gamme «Gourmets»

Réf : **1445** Réglette 95 g.....par 9

Gamme «Pro»

Réf : **1444** Vrac* 24 mm.....par 2,6 kg

PLV fournies sur simple demande



NOUVEAU
PRODUIT

+ 11g / bouchée



Réglette



Vrac

** produit soumis à une TVA à 20%

PÂTES DE FRUITS

AUTHENTIQUES



Le miel provient de notre apiculteur local, M. Richard MARTOIA, situé à moins de 10km de notre entreprise.

PERLES DE MIEL AU MIEL DE LAVANDE **

Avec 30 % de miel de lavande de Provence Label Rouge IGP, cette confiserie est un délice aux multiples parfums, simple et bonne comme un rayon de soleil.

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1051**..... Etui 200 g..... par 8

Gamme «**Pro**»

Réf : **1050**..... Vrac*..... par 2 kg



PLV fournies sur simple demande



Nos perles sont réalisées à partir de miel de lavande de Provence Label Rouge.



Miel de lavande de Provence
Label Rouge IGP

± 10g / bouchée



Étui



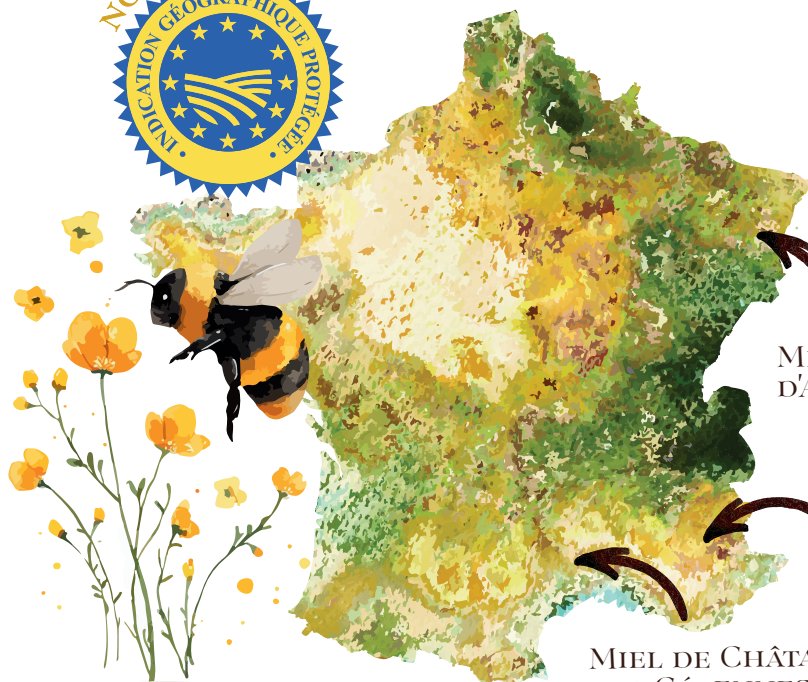
Vrac

** produit soumis à une TVA à 20%

PERLES DE MIEL

TERROIR

LES RUCHERS DE NOS RÉGIONS



MIEL D'ACACIA
D'ALSACE

MIEL DE LAVANDE
DE PROVENCE

MIEL DE CHÂTAIGNIER
DES CÉVENNES



NOUVEAU
PRODUIT



*Perles de miel de
nos régions*
± 10g / bouchée

*Nos miels sont issus de nos apiculteurs
partenaires : Nicolas, du Petit Mas des Cévennes,
pour le miel de châtaignier, et Mikaël, de Bee Elsass,
pour le miel d'acacia d'Alsace.*

TERROIR PERLES DE MIEL IGP**

Découvrez nos délicieuses bouchées fondantes
mettant à l'honneur les trésors de nos régions :
Miel de lavande de Provence Label Rouge IGP,
Miel d'acacia d'Alsace IGP et
Miel de châtaignier des Cévennes IGP

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **1328**.....Etui 200 g..... par 8

PERLES DE MIEL

AU MIEL DE CHATAIGNIER DES CÉVENNES IGP

Ces délicieuses perles fondantes sont élaborées à partir de
miel de châtaignier IGP, apprécié pour son caractère affirmé
et ses notes boisées légèrement corsées. Une gourmandise
authentique qui révèle toute la richesse aromatique de
ce miel de terroir.

Gamme «**Pro**»

Réf : **1326**.....Vrac*..... par 2 kg

PERLES DE MIEL

AU MIEL D'ACACIA D'ALSACE IGP

Ces délicieuses perles fondantes sont élaborées à partir de miel
d'Acacia IGP, reconnu pour sa douceur et ses délicates notes
florales. Une gourmandise authentique qui fond en bouche et
révèle toute la finesse de ce miel d'exception.

Gamme «**Pro**»

Réf : **1327**.....Vrac*..... par 2 kg

PLV fournies sur simple demande



Étui



Vrac

PÂTES DE FRUITS

TERROIR

LES VERGERS DE NOS RÉGIONS



BEST
SELLER

TERROIR**

Retrouvez nos meilleures créations de pâtes de fruits dans cet écrin, et découvrez nos variétés de fruits sélectionnés parmi les plus beaux terroirs de France : Fraise de la Drôme ou de Dordogne, Abricot Orangé de Provence, Poire Williams des Hautes-Alpes, Mirabelle de Lorraine, Figue de Provence.

Gamme «Gourmets»

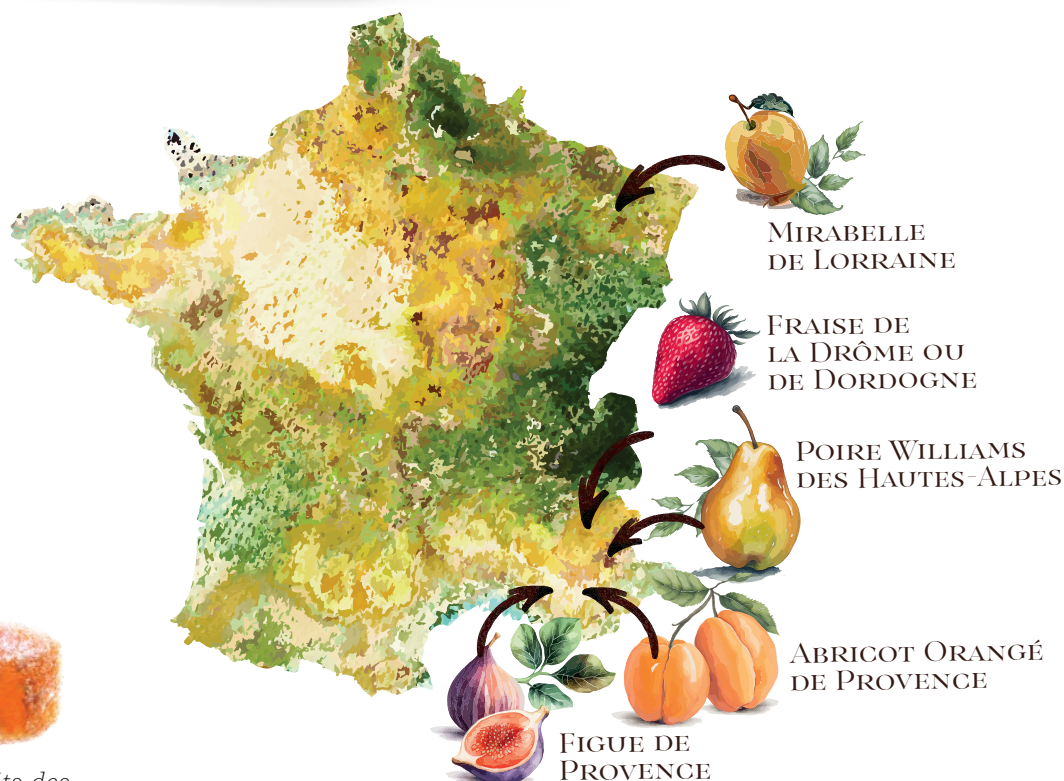
Réf : 1482.....Etui 220 g..... par 8

PLV fournies sur simple demande



Pâtes de fruits des
vergers de nos régions

± 10g / bouchée



Étui

** produit soumis à une TVA à 20%

PÂTES DE FRUITS AUTHENTIQUES

BEST
SELLER

FORME FRUITS**

Obtenues à partir d'une base de fruits dont la préparation révèle une inégalable saveur, ces pâtes de fruits sont présentées sous la forme de différents demi-fruits saupoudrés de sucre.
Assortiment : abricot, mandarine, poire, fraise et framboise.

Gamme «Gourmets»

Réf : 555 Etui 200 g par 8

Réf : 556 Etui 400 g par 4

Gamme «Pro»

Réf : 550 Vrac* par 2 kg

PLV fournies sur simple demande



*Pâte de fruits en forme de
fruits : abricot, poire, fraise,
framboise et mandarine*

± 10g / bouchée



Étui



Vrac



*Pâte de fruits : abricot, poire,
fraise, framboise et mandarine*

± 10g / bouchée

PALETS**

Ces pâtes de fruits riches en qualités gustatives vous sont présentées en palets finement saupoudrés de sucre.

Assortiment : abricot, poire, fraise, framboise et mandarine.

Gamme «Gourmets»

Réf : 470 Etui 200 g par 8

Réf : 471 Etui 400 g par 4

Gamme «Pro»

Réf : 460 Vrac* par 2 kg



Étui



Vrac

** produit soumis à une TVA à 20%

PÂTES DE FRUITS AUTHENTIQUES

BEST
SELLER



DIX FRUITS**

La saveur franche et authentique du fruit se retrouve dans chacune de ces pâtes réalisées avec les meilleurs fruits. Elles sont présentées en carrés de 24 mm et se déclinent en 10 parfums : poire, citron, clémentine, abricot, fruit de la passion, pêche, framboise, griotte, fraise, myrtille.

Gamme «Gourmets»

Réf : 7352 Etui 200 g par 8

Réf : 7355 Etui 400 g par 4



± 10g / bouchée

** produit soumis à une TVA à 20%



Étui



ASSORTIMENTS**

Gamme «Pro»

Assortiment A : Abricot, poire, passion, griotte, fraise

Réf : 700 Vrac* carrés 24 mm par 2,5 kg

Réf : 800 Vrac* carrés 32 mm par 2,9 kg

Assortiment F : Pêche, framboise, citron, myrtille, orange

Réf : 706 Vrac* carrés 24 mm par 2,5 kg

Réf : 806 Vrac* carrés 32 mm par 2,9 kg

Assortiment M : Coing, mirabelle, marron, fraise des bois, cassis

Réf : 7121 Vrac* carrés 24 mm par 2,5 kg

Réf : 8121 Vrac* carrés 32 mm par 2,9 kg

Assortiment S : Figue, pamplemousse, groseille, clémentine, mûre

Réf : 718 Vrac* carrés 24 mm par 2,5 kg

Assortiment R : Griotte, framboise, fraise, mûre, myrtille

Réf : 739 Vrac* carrés 24 mm par 2,5 kg



** produit soumis à une TVA à 20%

MONO-PARFUM**

Gamme «Pro»

Vrac carrés 24 mm... par 2,5 kg

Réf : 701 Abricot

Réf : 702 Fruit de la passion

Réf : 703 Poire

Réf : 704 Griotte

Réf : 705 Fraise

Réf : 708 Citron

Réf : 711 Framboise

Réf : 713 Pomme verte

Réf : 715 Cassis

Réf : 717 Coing

Réf : 719 Orange

Vrac carrés 32 mm... par 2,9 kg

Réf : 801 Abricot

Réf : 802 Fruit de la passion

Réf : 803 Poire

Réf : 804 Griotte

Réf : 805 Fraise

Réf : 807 Pêche

Réf : 810 Myrtille

Réf : 811 Framboise

Réf : 815 Cassis

Réf : 817 Coing

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Plaque sucrée par 4,8 kg

Réf : 900 Abricot

Réf : 901 Poire

Réf : 902 Fruit de la passion

Réf : 903 Griotte

Réf : 904 Fraise

Réf : 906 Citron

Réf : 908 Myrtille

Réf : 909 Framboise

Réf : 911 Fraise des bois

Réf : 912 Cassis

Réf : 914 Coing

Réf : 915 Orange

2,5 kg : 242 carrés 24 mm
2,9 kg : 162 carrés 32 mm



Vrac

PÂTES DE FRUITS AUTHENTIQUES



CARRÉS GOURMANDS 32 MM**

Une sélection de nos meilleures recettes de pâtes de fruits présentées en réglettes.

Gamme «Gourmets»

Coing / myrtille

Réf : **19106** Réglette 180 g par 9

Abricot / griotte

Réf : **19105** Réglette 180 g par 9

Poire / framboise

Réf : **19104** Réglette 180 g par 9

± 18g / bouchée



Réglette

CARRÉS GOURMANDS 24 MM**

Une sélection de nos meilleures recettes de pâtes de fruits présentées en réglettes.

Gamme «Gourmets»

POIRE

Réf : **19100** Réglette 90 g par 9

Gamme «Gourmets»

ABRICOT

Réf : **19101** Réglette 90 g par 9

± 10g / bouchée



Réglette

** produit soumis à une TVA à 20%

PÂTES DE FRUITS AUTHENTIQUES



Gamme «Gourmets»

FRAMBOISE

Réf : **19102** Réglette 90 g..... par 9

± 10g / bouchée

Gamme «Gourmets»

FRAISE

Réf : **19103** Réglette 90 g..... par 9

Gamme «Gourmets»

CLÉMENTINE

Réf : **19108** Réglette 90 g..... par 9

± 10g / bouchée



Réglette



NOUVEAU
PACKAGING



PÂTES DE MARRON**

Redécouvrez le goût de votre enfance avec notre pâte de marrons, une douceur réconfortante au charme intemporel (carrés 24mm).

Gamme «Gourmets»

Réf : **7971** Réglette 95 g..... par 9

Gamme «Pro»

Réf : **1483**..... Vrac* par 2,8 kg

± 11g / bouchée



Réglette



Vrac

** produit soumis à une TVA à 20%



5 BARRES DE PÂTES DE FRUITS

Ces 2 assortiments sont composés de 5 barres de pâtes de fruits sous emballage individuel, un format idéal à glisser dans le cartable ou dans les poches des sportifs !

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

2x Fraise & 3x Poire

Réf : 929.....Etui 5 barres de 25 g.....par 11

2x Framboise & 3x Abricot

Réf : 984.....Etui 5 barres de 25 g.....par 11



Etui

PÂTES DE FRUITS AUTHENTIQUES



PRÉSENTOIR

Un présentoir de 32 barres (30 g) de pâtes de fruits fabriquées dans la plus grande tradition confiseur puis conditionnées en sachet fraîcheur individuel. Un assortiment de 4 fruits (poire, abricot, framboise et myrtille) qui fera le régal des promeneurs, du goûter des enfants... et des plus grands !

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Pro**»

Réf : **8520**.....Présentoir de 32 barres de 30 g.....à l'unité



Présentoir



BARRES

Barres de pâtes de fruits : abricot, framboise, myrtille, poire.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Pro**»

Réf : **9594**..... + ou - 150 unités de 30 g carton de 4,5 kg



FORME PALET**

Pâtes de fruits forme palet : abricot, fraise, framboise, mandarine, poire.

Gamme «**Pro**»

Réf : **9203**..... + ou - 250 unités de 10 g carton de 2,5kg



Carton Vrac

** produit soumis à une TVA à 20%

les Ours en pâtes de fruits



± 8g / ourson

OURSONS**

Fraise ou abricot, nos oursons en pâte de fruits sont les alliés parfaits des petites pauses gourmandes : à glisser dans les cartables ou à savourer autour d'un café pour un moment doux et régressif. Une douceur réconfortante qui fera craquer petits et grands.

Gamme «Gourmets»

Assortiment Ours

Réf : 1191.....Présentoir 400gpar 4
(± 50 oursons emballés en flowpack)

Gamme «Pro»

Oursons Abricot

Réf : 11921.....Vrac*.....par 1 kg

Oursons Fraise

Réf : 11931.....Vrac*.....par 1 kg

PLV fournies sur simple demande



Présentoir Vrac

** produit soumis à une TVA à 20%

PÂTES DE FRUITS

BILLES



BEST
SELLER



BILLES GOURMANDES**

Un assortiment de 3 pâtes de fruits (myrtille, framboise, abricot) et d'un gélifié au miel de lavande de Provence Label Rouge, se présentant sous la forme de pastilles appelées "Billes Gourmandes".

Gamme «Gourmets»

Réf : 10102.....Etui 140 g..... par 14

Gamme «Pro»

Réf : 1000.....Vrac*..... par 1,6 kg

PLV fournies sur simple demande

± 4g / bille



Etui



Vrac

PÂTES DE FRUITS

BILLES DE MIEL**

Offrez-vous une escapade gourmande en Provence avec nos billes au miel fondantes. Élaborées avec un miel de lavande Label Rouge IGP récolté à seulement 10 km de notre atelier, elles révèlent toute l'authenticité de notre terroir.

Gamme «Gourmets»

Réf : 10106.....Etui 140 g..... par 14

Gamme «Pro»

Réf : 1003.....Vrac*..... par 1,6 kg



Nos billes sont réalisées à partir de miel de lavande de Provence Label Rouge IGP.



± 4g / bille



Etui



Vrac

** produit soumis à une TVA à 20%

PÂTES DE FRUITS

GAMME BIO



ETUIS 5 BARRES BIO



Cet étui est composé de 5 barres de pâtes de fruits Bio sous emballage individuel. Pratiques à transporter, elles constituent un réel apport énergétique pour les sportifs et les marcheurs.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Gourmets**»

Réf : **9717** Etui 5 barres de 25 g
Pâte de Coing BIO par 12

Réf : **9716** Etui 5 barres de 25 g
Fraise, Abricot, Myrtille BIO par 12



Etui



PRÉSENTOIR

Un présentoir de 32 barres (25 g) de pâtes de fruits Bio conditionnées individuellement et fabriquées dans la plus grande tradition confiseur (+ de 50 % de fruits mis en œuvre). Un assortiment de 4 fruits qui fera le régal des promeneurs ou du goûter des enfants... et des plus grands ! Parfums : coing, fraise, abricot, myrtille.

ARTICLE AVEC TVA RÉDUITE

Gamme «**Pro**»

Réf : **9715** Présentoir de 32 barres
de 25 g de pâtes de fruits BIO à l'unité



Présentoir

AIDES À LA VENTE

FOURREAUX

FOURREAU ÉCRIN PRESTIGE**

Habillez vos écrins aux couleurs et aux lumières de Noël grâce à nos élégants fourreaux thématiques. Pratiques et raffinés, ils apportent instantanément une touche festive et chaleureuse à vos coffrets tout en sublimant vos vitrines et présentations de fin d'année. Une solution idéale pour personnaliser votre univers gourmand durant les fêtes.

Réf : **E9932** Fourreau écrin par 8
13.2 x 8 x 3.2 cm



FOURREAU RÉGLETTE**

La pâte de fruit est elle aussi à l'honneur pour les fêtes grâce à nos élégants fourreaux de réglette. En un clin d'œil, ils habillent vos réglettes de pâtes de fruits aux couleurs de Noël et apportent une touche festive, raffinée et gourmande à vos présentations. Idéals pour sublimer vos créations et personnaliser votre univers de fête avec simplicité.

Réf : **E9931** Fourreau réglette par 9
10 x 3.1 x 2.6 cm



FOURREAUX ÉCRINS PRESTIGE**

Sublimez nos écrins prestige en un clin d'œil grâce à nos fourreaux personnalisés ! Ils se glissent simplement sur nos coffrets pour s'adapter à toutes les occasions !

Réf : **ET9490** thème Printemps par 8
Réf : **ET9489** thème Amour par 8
Réf : **ET9488** thème Pâques par 8
Réf : **E9947** thème Joyeux Anniversaire par 8
Réf : **E9946** thème Merci par 8

**produits soumis à une TVA à 20%



AIDES À LA VENTE

CHOCOLAT VRAC

*JUSQU'À
ÉPUISEMENT
DES STOCKS

TUBES TRANSPARENTS**

1 | Réf : **E1561*** Tubes transparents par 25 7 x 11 cm

2 | Réf : **E9272*** Tubes transparents par 20 4 x 18 cm
Réf : **E9273*** Tubes transparents par 100 4 x 18 cm

CUBES TRANSPARENTS**

3 | Réf : **E13272*** Cube et couvercle à l'unité 10 x 10 cm
transparents en plexiglass

CLIPS**

5 | Réf : **E2019*** Sachet de 100 clips à l'unité

SACHETS FOND KRAFT**

6 | Réf : **E9279*** 200 g par 100 20 x 5 x 4,5 cm
Réf : **E9280*** 400 g par 100 25 x 7 x 5 cm

FEUILLES ET QUEUES**

7 | Réf : **E9274*** Sachet de 30 feuilles de pomme à l'unité
(9 sachets sont nécessaires pour piquer un carton complet de 2,5 kg)

8 | Réf : **E9275*** Sachet de 30 feuilles de mandarine à l'unité
(9 sachets sont nécessaires pour piquer un carton complet de 2,5 kg)

9 | Réf : **E9276*** Sachet de 30 feuilles de figue à l'unité
(9 sachets sont nécessaires pour piquer un carton complet de 2,5 kg)

10 | Réf : **E9277*** Sachet de 30 queues de cerise à l'unité
(7 sachets sont nécessaires pour piquer un carton complet de 2,5 kg)

**produits soumis à une TVA à 20%

AIDES À LA VENTE

PÂTES DE FRUITS VRAC

*JUSQU'À
ÉPUISEMENT
DES STOCKS

CLOCHE PLEXIGLASS**

1 | Réf : **E1326***à l'unité30 x 26 x 16 cm



RÉGLETTES TRANSPARENTES**

- 2 | Réf : **E9268***Grand modèle par 20 18 x 3 x 3 cm
Réf : **E9269***Grand modèle par 100 18 x 3 x 3 cm
- 3 | Réf : **E9270***Petit modèle par 20 14 x 2.4 x 2.4 cm
Réf : **E9271***Petit modèle par 100 14 x 2.4 x 2.4 cm

ETUIS PÂTES DE FRUITS**

- 4 | Réf : **EF1001**Etui blanc avec couvercle pour pâtes de fruits carrées 24 mm
par 1014.5 x 16.5 x 2 cm
- 5 | Réf : **EF9350**Calage blanc pour pâtes de fruits carrées 24 mm
par 10
- 6 | Réf : **EF3120**Calage argenté pour pâtes de fruits carrées 24 mm
par 10



**produits soumis à une TVA à 20%

AIDES À LA VENTE

ASSORTIMENTS & SACS

*JUSQU'À
ÉPUISEMENT
DES STOCKS



BOÎTES À COMPARTIMENTS**

1	Réf : E1546	Boîte 4 cases Or	par 10.....	14 x 14 x 2,4 cm
	Réf : E9882	Boîte 4 cases Rouge.....	par 10.....	14 x 14 x 2,4 cm
	Réf : E9942	Boîte 4 cases Kraft	par 10.....	14 x 14 x 2,4 cm
	Réf : E9884	Boîte 4 cases Pastel (crème).....	par 10.....	14 x 14 x 2,4 cm
2	Réf : E1554*	Boîte 5 cases Verte	par 10.....	18 x 18 x 2,5 cm
	Réf : E9883*	Boîte 5 cases Rouge.....	par 10.....	18 x 18 x 2,5 cm
	Réf : E9943*	Boîte 5 cases Kraft	par 10.....	18 x 18 x 2,5 cm
3	Réf : E1549	Boîte 4 cases + 1 case.....	par 10.....	18 x 18 x 2,1 cm

1 |



2 |



SACS PAPIERS**

1	Réf : E9889	Sac papier petit modèle	par 10.....	18 x 10 x 25 cm
2	Réf : E9890	Sac papier grand modèle	par 10.....	35 x 12 x 25 cm

**produits soumis à une TVA à 20%

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ARTICLE 1 : DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Toutes les ventes conclues avec la société François Doucet Confiseur sont exclusivement régies par les présentes conditions générales qui excluent toutes autres conditions figurant dans la commande ou autre document de nos clients (conditions générales d'achat...) n'ayant pas fait l'objet d'une approbation écrite préalable. Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve de l'acheteur aux présentes conditions générales de vente à l'exclusion de tout autre document. Toute commande est considérée ferme après acceptation et confirmation de notre part.

ARTICLE 2 : OBJET

Les présentes conditions générales de ventes s'appliquent aux marques et produits commercialisés par la société François Doucet Confiseur. Elles sont applicables du 1er septembre 2026 au 31 août 2027.

ARTICLE 3 : COMMANDE

Toute offre ou devis écrit effectué par la société François Doucet Confiseur demeure valable pour une durée de 30 jours à compter de son émission. Les prix mentionnés dans la commande s'entendent pour les délais de livraison identifiés dans la commande. Toute modification de commande souhaitée par l'acheteur doit parvenir à la société François Doucet Confiseur 10 jours ouvrables au plus tard avant la date de livraison des marchandises. Elle ne sera valable que si elle est acceptée par le vendeur et si un avenant à la commande est établi par le vendeur de façon corrélatrice et approuvé par le vendeur.

L'annulation d'une commande ne pourra être acceptée que si elle est effectuée au minimum 10 jours ouvrables avant la date de livraison des marchandises. A défaut, le montant de la commande sera dû dans son intégralité.

Pour les commandes/recettes spécifiques, les quantités envoyées/facturées peuvent varier de +/- 10% par rapport à la quantité commandée.

ARTICLE 4 : PRIX

Sauf stipulation contraire à la commande, nos prix s'entendent hors taxes, emballage compris, et EXW/ex-works à nos entrepôts, conformément aux INCOTERMS 2020 de la Chambre de Commerce Internationale. FRANCO DE PORT à partir de 380 € HT commandés pour la France métropolitaine (530 € HT pour la Corse) FRANCO DE PORT ajusté à 280 € HT pour les livraisons du 03/05/2027 au 27/08/2027.

La facturation est réalisée sur la base du tarif en vigueur au moment de la passation de la commande par le client.

PARTICIPATION AU PORT : 25 € en dessous du franco (45 € pour la Corse).

Toute remise fera l'objet d'une négociation avec la direction commerciale ou son représentant. Les rabais, remises et ristournes éventuels ne sont acquis qu'à la condition du paiement intégral des factures y afférent. Aucune réclamation concernant une facture ne sera admise si celle-ci est présentée plus de 12 mois après son échéance.

ARTICLE 5 : MODALITES DE PAIEMENT

Pour toute première commande, le paiement comptant du montant est exigé avant le départ des marchandises, sur facture pro forma. Lorsque le mode de paiement nécessite une garantie bancaire, celle-ci doit être effective et constitue une condition préalable à la conclusion du contrat. S'il y a garantie bancaire alors les factures suivantes sont payables dans un délai de 30 jours à compter de la fin du mois au cours duquel les marchandises sont enlevées par l'acheteur ou un agent de l'acheteur/les services sont fournis. Aucun escompte n'est accordé pour un paiement anticipé.

Toutefois, le non-paiement total ou partiel d'une facture à une seule échéance emporte, à la discrétion de la société François Doucet Confiseur et sans formalité, déchéance du terme entraînant l'exigibilité immédiate du règlement, sans mise en demeure, de toutes les sommes dues, même à terme, à la date de ce manquement et autorise le vendeur à exiger le paiement comptant avant l'exécution de toute nouvelle opération. En cas de recours à un auxiliaire de justice ou un organisme de contentieux, l'acheteur devra rembourser tous les frais de dossier occasionnés par le recouvrement du contentieux (y compris les honoraires des mandataires de justice et/ou officiers ministériels) des sommes dues par lui à la société François Doucet Confiseur.

Tout retard de paiement de tout ou partie de factures aux échéances stipulées entraîne de plein droit au profit du vendeur le droit au paiement d'intérêts moratoires au taux de trois fois le taux d'intérêt légal de la Banque Centrale Européenne et ce sans préjudice de tous dommages et intérêts au profit de notre société.

Modalités de paiement : LCR, Traite acceptée, chèque, transfert bancaire.

N° Swift : AGRIFRPP 891.

Pénalités pour retard de paiement : 3 fois le taux légal (environ 4% par mois).

De plus, tout retard de paiement de tout ou partie de factures aux échéances stipulées entraîne de plein droit au profit du vendeur le droit au paiement d'une indemnité de 40 Euros.

Escompte pour paiement anticipé sous 8 jours de 0,5% par mois.

ARTICLE 6 : CLAUSE DE RESERVE DE PROPRIETE

La marchandise restera la propriété du vendeur jusqu'au complet paiement du prix (principal et accessoires) par l'acheteur.

ARTICLE 7 : TRANSFERT DES RISQUES

Le transfert des risques s'effectue conformément aux stipulations de l'INCOTERM sélectionné dans l'Article 4 des présentes CGV.

ARTICLE 8 : LIVRAISON - CONFORMITE DES MARCHANDISES

Délais de livraison moyens : J + 10, à réception de la commande. Ces délais sont donnés à titre indicatif et feront l'objet d'une prise de contact du service ADV s'ils doivent être allongés à J + 21 selon les quantités commandées.

Aucune pénalité pour retard de livraison ne peut être demandée. Les retards qui ne sont pas de notre seul fait (grèves, intempéries, ...) ne donnent pas droit à des dommages et intérêts, annulation de la vente ou Réfús de livraison au profit de l'acheteur. Nous nous réservons la faculté de procéder à des livraisons de façon globale ou partielle.

En toute hypothèse, la livraison dans les délais ne peut intervenir que si le client est à jour de ses obligations à l'égard de la société François Doucet Confiseur. La livraison est effectuée entre les mains de la personne désignée comme destinataire sur le document de transport ou de son représentant. Dès que cette personne a

pris possession de l'envoi, elle donne décharge au transporteur/vendeur en signant le document de transport. Le destinataire peut, à l'occasion de la livraison, formuler des réserves motivées sur l'état, le poids et la température de la marchandise. Dans ce cas, les réserves devront être confirmées par lettre recommandée avec accusé de réception dans les délais légaux. En cas de contestation portant sur la qualité, la nature ou le poids, le destinataire devra faire procéder à un examen contradictoire de la marchandise par un expert mandaté par la société François Doucet Confiseur sous réserve d'un préavis de 48 heures. L'absence de formulation de réserves par l'acheteur à la livraison ne lui interdit pas d'invoquer ultérieurement une perte ou une avarie à la marchandise mais uniquement dans les conditions prévues ci-dessous. Si le destinataire a pris livraison de la marchandise sans qu'il en ait constaté l'état contradictoirement avec le transporteur ou sans qu'il ait, au plus tard au moment de la livraison s'il s'agit de pertes ou avaries apparentes, ou dans les délais légaux et réglementaires lorsqu'il s'agit de pertes ou avaries non apparentes, adressé des réserves au transporteur indiquant la nature générale de la perte ou de l'avarie, il est présumé, jusqu'à preuve contraire, avoir reçu la marchandise dans l'état décrit dans la lettre de voiture. Lorsque l'état de la marchandise a été constaté contradictoirement par le destinataire et le transporteur, la preuve contraire au résultat de cette constatation ne peut être faite que s'il s'agit de pertes ou avaries non apparentes et si le destinataire a adressé des réserves écrites au transporteur dans les délais réglementaires et légaux.

Une expertise peut être diligentée pour déterminer l'état réel des marchandises. Les frais relatifs à cette expertise seront à la charge du demandeur.

La signature du destinataire ou de son représentant est la preuve de la remise et de l'acceptation de l'envoi : elle est accompagnée du nom du signataire, de la date et de l'heure de la livraison ainsi que du cachet commercial de l'établissement.

La période de réclamation concernant la livraison de la marchandise prend fin après signature et réception de cette dernière. Toute autre réclamation sera prise en compte dans un délai de 7 jours à compter de la date de réception de la marchandise.

Compte tenu des caractéristiques de nos marchandises, il est de la responsabilité de l'acheteur de veiller à ce qu'elles soient stockées dans des conditions optimales de température (17 à 22 °C), et d'humidité, à l'abri du soleil et de toute source de chaleur et de froid. La société François Doucet Confiseur ne peut donc pas être tenue pour responsable d'un entreposage effectué dans de mauvaises conditions.

ARTICLE 9 : CLAUSE PENALE

Tout retard dans la livraison de marchandises ou dans l'exécution de services entraînera l'application de pénalités de retard au taux de 0,5% du prix de la marchandise/du service en retard par semaine de retard, jusqu'à un montant maximum de 5% de ladite assiette. Aucune pénalité ne sera due si le retard est causé par un cas de Force Majeure ou par un acte ou une omission de l'acheteur. Avant l'application des pénalités, l'acheteur transmettra le décompte au vendeur qui disposera de quinze jours calendaires pour le contester le cas échéant. Ces pénalités de retard sont libératoires de tout autre droit et recours de l'acheteur à l'encontre du vendeur au titre dudit retard.

ARTICLE 10 : FORCE MAJEURE

Sont notamment considérés comme cas de force majeure les cas généralement admis par les cours et tribunaux français. Seront considérés comme des événements de Force Majeure, sans que cette liste soit limitative : les faits de guerre, émeutes, incendies, les grèves, les séismes, les inondations, les tremblements de terre, les tempêtes, les tornades, les autres cas de catastrophe naturelle.

ARTICLE 11 : PROPRIETE INTELLECTUELLE

Toute création, toute invention, tout développement, toute amélioration qui serait réalisé par le vendeur au titre de la commande restera sa propriété de même que tous les droits de propriété intellectuelle et industrielle y afférent.

ARTICLE 12 : LIMITATION DE RESPONSABILITE

La responsabilité du Vendeur pour tout dommage direct causé par celle-ci à l'acheteur à l'occasion de l'exécution d'une commande ne saura dépasser un montant d'indemnisation global et maximal correspondant à 20% du montant de ladite commande, étant entendu que les dommages indirects (pertes de revenus, pertes de bénéfices, gain manqué, ...) ne sauraient en aucun cas être indemnisés.

ARTICLE 13 : COMPETENCE ET REGLEMENT DES LITIGES

La loi applicable est la loi française, à l'exclusion de la Convention de Vienne sur la Vente Internationale de Marchandises de 1980.

En cas de litige, les parties tenteront de trouver une solution amiable avant d'engager une action judiciaire. Pour ce faire elles s'accorderont un délai de quinze jours à compter de la première contestation émise par lettre courrier recommandé avec accusé de réception.

Si les litiges ne peuvent être résolus de manière amiable dans le délai ci-dessus imparti, les parties donnent expressément compétence au Tribunal de commerce de Digne les Bains (04000) qui sera saisi à l'initiative de la partie la plus diligente.

ARTICLE 14 : DONNEES PERSONNELLES

François Doucet Confiseur s'engage à protéger votre vie privée et prend très au sérieux le respect de ses obligations quant à la sécurité des informations de ses clients. Nous sommes clairs et transparents au sujet des informations que nous recueillons et de l'utilisation que nous en faisons. Les données sont utilisées afin de traiter les commandes, gérer le compte du Client, analyser les commandes et, si le CLIENT a choisi cette option, lui envoyer des courriers de prospection commerciale, des newsletters, des offres promotionnelles et/ou des informations sur des ventes spéciales, sauf si le CLIENT ne souhaite plus recevoir de telles communications de la part du VENDEUR. Les données du CLIENT sont conservées confidentiellement par le VENDEUR, pour les besoins du contrat, de son exécution et dans le respect de la loi. Les données peuvent être communiquées, en tout ou partie, aux prestataires de services du VENDEUR intervenant dans le processus de commande. A des fins commerciales, le VENDEUR ne transfère pas à divers partenaires commerciaux les noms et coordonnées de ses CLIENTS. Conformément à la loi du 25 Mai 2018 relative à la RGPD, le CLIENT bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, d'opposition (pour des motifs légitimes) et de suppression de ses données personnelles. Il peut exercer ce droit en adressant un courrier électronique à notre DPO à l'adresse : contact@francois-doucet.com soit en envoyant un courrier à : François Doucet Confiseur, zone artisanale, 04700 Oraison.

CONFISEUR CRÉATEUR DE *provenance*



CS 30100 - Zone Artisanale - 04700 Oraison - France
+33 (0)4 92 78 76 75
christine.defrance@francois-doucet.com
www.francois-doucet.com

