

*f*e
françois
DOUCET
CONFISEUR CRÉATEUR DE PROVENCE

CATALOGUE EXPORT
2026 - 2027

CREATORS OF PROVENCE, CREATORS OF EMOTIONS

CRÉATEURS DE PROVENCE, CRÉATEURS D'ÉMOTIONS

For over 56 years, **François Doucet Confiseur** has been crafting confectionery that celebrates indulgence, sharing, and authenticity. Driven by our passion for exceptional taste and our deep **attachment to Provence**, we remain committed to our ambition: **creating outstanding delicacies** that combine craftsmanship, creativity, and uncompromising quality.

This year once again, **our collection is enriched with new gourmet creations**, designed to surprise, delight, and meet the expectations of your customers. Each recipe is **the result of a meticulous selection of the finest ingredients and the passionate expertise of our teams**.

Our commitment also extends to **more responsible confectionery** through concrete initiatives, including the continued evolution of our packaging to progressively reduce the use of plastic.

The past year has also brought a prestigious recognition of our expertise: **François Doucet Confiseur has become the official and exclusive supplier of fruit jellies to the Presidency of the French Republic**. This distinction is a true honour and further motivates us to pursue our quest for excellence.

We are delighted to share our new 2026–2027 collection with you and hope it will inspire you as much as we enjoyed creating it.

We wish you a wonderful discovery and an excellent tasting experience!

The François Doucet Confiseur Team

*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



CONTENTS

SOMMAIRE

FDC - Fiers d'être confiseurs P.4
Our commitments / Nos engagements P.6

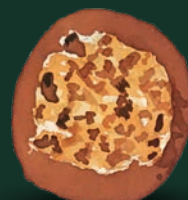
New Packaging / La nouvelle réglette Doucet P.8
New products / Les nouveautés P.10
The 10 iconics / Les 10 emblématiques P.12
Collection Signature P.14



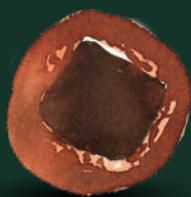
GIFT IDEAS
*FESTIF &
IDÉES CADEAUX*
P.16



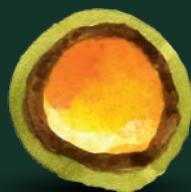
COATED NUTS
*FRUITS SECS
ENROBÉS*
P.28



KARA'
*GLUTEN FREE
SANS GLUTEN*
P.38



TENDER HEARTS
*CŒURS
TENDRES*
P.42



COATED
FRUIT JELLIES
CŒURS DE FRUITS
P.46



FRUIT JELLIES
*PÂTES
DE FRUITS*
P.56



Organic fruit jellies/
pâtes de fruits bio P.67
Sales aids /
Aides à la vente P.68



Fiers
D'être
Confiseurs

Fineo

d'être Confiseurs*

*Proud to Be Confectioners

A CORNERSTONE OF OUR VALUES
AND COMMITMENT SINCE 1969

PILIERES DE NOS VALEURS ET DE
NOTRE ENGAGEMENT DEPUIS 1969

Focus clients

Customer-Focused

- Our daily priority, for both internal and external clients.

• *Notre priorité quotidienne, pour nos clients internes et externes*

innovants

Innovative

- Unique products made in Provence, driven by a thirst for excellence and continuous improvement.

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

engagés pour nos 3 parties prenantes

Committed to our 3 key stakeholders

R Strong partnerships with external stakeholders
Relations externes partenariales

S A sense of purpose for our employees
Sens pour nos collaborateurs

e A preserved environment
Environnement préservé

veconnus

Recognized

- Valuing our people, our craftsmanship, and our brand.

• *Valorisation de nos collaborateurs, de notre savoir-faire et de notre marque*

succès commun

Shared Success

Cap 2030

PROMOTE LOCAL SOURCING

PRIVILÉGIER
LES CIRCUITS
COURTS



Revitalizing the almond industry

Redynamiser la filière Amandes

10HA

of almond trees have been replanted since 2018 just a few kilometres from our production site.

Our objective is to cover over 30% of our almonds needs while supporting local producers.

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 privilégiant les acteurs locaux.

Rooted in our terroirs

Au plus proche
des terroirs

100%

Almonds and hazelnuts
from France

*Amandes et noisettes
de France*

75%

of the fruits used in our
fruit jellies recipes come
from Provence.

An active commitment
to flavour quality and
support for local farming.

*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 locale.*



Supporting Fair Cocoa Production

Soutenir une production
de cacao équitable



Chocolate is an essential ingredient in the François Doucet Confiseur range. Our supply comes from trusted sources certified by Cocoa Horizons, an organisation committed to ensuring fair compensation for cocoa farmers.

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.

HAVING A POSITIVE IMPACT ON HEALTH AND THE ENVIRONMENT AVOIR UN IMPACT POSITIF SUR LA SANTÉ ET L'ENVIRONNEMENT

Protecting Consumer Health Préserver la santé des consommateurs

At François Doucet Confiseur, consumer health is a top priority. The company is FSSC 22000 certified for food safety and is continuously innovating to improve its products with healthier and more consumer-friendly ranges.

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.



Using natural colouring ingredients

Utiliser des ingrédients colorants naturels

François Doucet products contain no artificial colouring agents. Instead, we use natural colouring ingredients such as paprika, beetroot or spirulina — which preserve the full flavour quality of our creations.

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.

Committed to the environment and biodiversity

Engagé pour l'environnement et la biodiversité

François Doucet Confiseur has also been a member of the 1% for the Planet program since 2023, donating 1% of its revenue to support environmental and biodiversity protection.

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.



NEW NOUVEAUTÉS



NEW SMALL-FORMAT WAND

NOUVELLE RÉGLETTE PETIT FORMAT



LESS PLASTIC.
MORE CHIC!
MOINS DE PLASTIQUE.
PLUS DE CHIC !

As part of our commitment to reducing plastic use, François Doucet Confiseur's iconic plastic wands are evolving into a new cardboard format.

More responsible and just as practical, this new packaging meets consumers' growing expectations for more sustainable and mindful products. Its refined design enhances the product while preserving the convenient, on-the-go format that made the wand so successful.

A natural evolution that combines gourmet pleasure, convenience, and environmental commitment.

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.



SPOTLIGHT ON OUR NEW PRODUCTS

COUP D'ŒIL SUR LES NOUVEAUTÉS



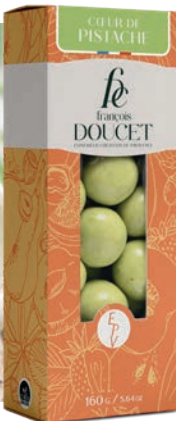
NOËL EN DOUCEURS

A SWEET CHRISTMAS

Discover our festive, warm, and convivial Christmas collection. Staying true to the gourmet spirit of our confectionery, it offers the perfect gift idea for lovers of fine sweets and artisanal confectionery.

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.

See page 16 / Voir en page 16



Chocolate-coated fruit jellies / Cœurs de fruits

CŒUR DE PISTACHE



A delicate pistachio-flavoured fruit jelly, coated in smooth white chocolate and pistachio purée, then finished with a fine layer of white chocolate and crunchy pistachio pieces.

A rich and refined creation with intensely gourmet flavours.

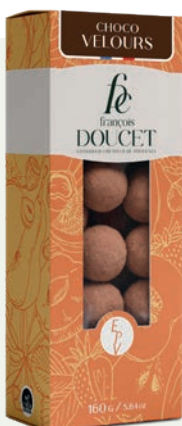
Une délicat pâte de fruit saveur pistache, sublimée par un enrobage de chocolat blanc et de purée de pistache, puis recouverte d'une fine couche de chocolat blanc parsemée d'éclats de pistaches. Une création généreuse et raffinée aux saveurs intensément gourmandes.

See page 46 / Voir en page 46



Box
Etui

Bulk
Vrac



Chocolate-coated fruit jellies / Cœurs de fruits

CHOCO VELOURS

A cocoa-flavoured fruit jelly coated in a rich dark gianduja and delicately dusted with cocoa powder.

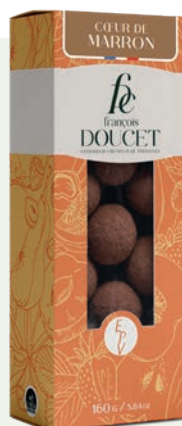
Une délicat pâte de fruit saveur cacao, enrobée d'un onctueux gianduja noir et délicatement saupoudrée de cacao.

See page 47 / Voir en page 47



Box
Etui

Bulk
Vrac



Chocolate-coated fruit jellies / Cœurs de fruits

CŒUR DE MARRON

A melt-in-the-mouth chestnut fruit jelly coated in smooth gianduja and delicately finished with a dusting of cocoa powder.

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

See page 47 / Voir en page 47



Box
Etui

Bulk
Vrac





Chocolate-coated fruit jellies / Cœurs de fruits

LES DÔMES



A delicate pairing of fine pear or raspberry fruit jelly, enhanced by a 70% Ecuador dark chocolate coating. A refined creation combining the sweetness of fruit with the intensity of chocolate for an elegant tasting experience.

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.

See page 54 / Voir en page 54



Box
Étui



Fruit jellies / Pâtes de Fruits

TERROIR - PGI HONEY PEARLS PERLES DE MIEL IGP

Discover our delicious melt-in-the-mouth bites celebrating the treasures of our regions.

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

See page 60 / Voir en page 60



Label Rouge PGI Provence Lavender Honey
PGI Alsace Acacia Honey
PGI Cévennes Chestnut Honey
Miel de lavande de Provence Label Rouge IGP,
Miel d'acacia d'Alsace IGP et
Miel de châtaignier des Cévennes IGP



Box
Étui



Bulk
Vrac



Fruit jellies / Pâtes de Fruits

LES VERGERS D'ORIENT

Travel to the heart of Oriental flavours with our delicate date fruit jellies. Their soft texture reveals all the sweetness and subtly caramelised notes of this generous fruit, for an authentic and gourmet tasting experience.

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.

See page 57 / Voir en page 57



Box
Étui



Bulk
Vrac



Fruit jellies / Pâtes de Fruits

DUO CHOCO MANDARINE

Innovative and original, this creation combines a delicate and fragrant mandarin fruit jelly with an intense, melt-in-the-mouth chocolate fruit jelly.

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.

See page 59 / Voir en page 59



Wand
Réglette



Bulk
Vrac



Fruit jellies / Pâtes de Fruits

PÂTES DE MARRON

Rediscover the taste of your childhood with our chestnut fruit jellies, a comforting treat with timeless charm.

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

See page 64 / Voir en page 64



Wand
Réglette



Bulk
Vrac

THE 10 FRANÇOIS DOUCET ICONICS

LES 10 EMBLÉMATIQUES FRANÇOIS DOUCET



1



Olives de
Provence™

See page 29
Voir page 29

2



Les Calades
de Provence™

See page 35
Voir page 35

3



Velours
d'Amande

See page 32
Voir page 32

4



Noisettes de
nos forêts™

See page 34
Voir page 34

5



Kara'Osel

See page 40
Voir page 40

These iconic creations lie at the heart of François Doucet Confiseur's identity. They reflect the expertise of our confectioners, the careful selection of the finest ingredients, and our constant pursuit of perfectly balanced flavours.

Loved year after year, these timeless best sellers are the essential foundation of an attractive, reassuring, and consistently indulgent product range.

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

See page 52
Voir page 52

7



Amour de
Cerise™

See page 48
Voir page 48

8



Pâtes de fruits
10 fruits

See page 63
Voir page 63

9



Pâtes de fruits
Forme fruits

See page 62
Voir page 62

10



Billes
gourmandes

See page 66
Voir page 66



COLLECTION *Signature*

The Élysée Palace – Presidency of the French Republic has selected François Doucet Confiseur to create an exclusive range of French fruit jellies and Provence honey delicacies. This prestigious recognition celebrates our artisanal expertise, the exceptional quality of our products, and our ongoing commitment to excellence.

By choosing an **Élysée x François Doucet Confiseur** product, you are supporting French manufacturing while contributing to the restoration of the Élysée Palace and to initiatives that preserve and promote this outstanding cultural and historical heritage.

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.*



**francois
DOUCET**
CONFISEUR CRÉATEUR DE PROVENCE

NEW

FRUITS DE NOS VERGERS FRANÇAIS

Discover our finest fruit jelly creations in this elegant gift box, featuring fruit carefully selected from France's most renowned growing regions: raspberry from Anjou, black cherry from the Mont Ventoux region, orange apricot from Provence, Williams pear from the Hautes-Alpes, and peach from France.

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.

Code/Réf : **1292**Box / Étui 200 g.....8 units/unités



DOUCEURS DE MIEL DE LAVANDE

Containing 30% PGI Red Label Provence lavender honey, this confection is a treat of many flavours, as good and simple as a ray of sunshine.

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.

Code/Réf : **1291**Box / Étui 200 g.....8 units/unités



NEW



COLLECTION
Signature**PROVENCE**
ENJOY THE UNEXPECTED**NEW**

The Provence Collection, a true tribute to our region. Discover three gourmet creations developed in partnership with “Provence, Enjoy the Unexpected,” the official destination brand of Provence, celebrating the expertise, flavours, and identity of our region.

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.

Mélimélo ProvenceCode/Réf : **1288** Wand / Réglette 90 g..... 9 units/unités**Cœur de Figue de Provence**Code/Réf : **1287** Wand / Réglette 50 g..... 9 units/unités**Pâtes de Fruits de Provence : Abricot, poire et figue**Code/Réf : **1289** Wand / Réglette 90 g..... 9 units/unités**NATURAL FOOD DYES**
COLORANTS NATURELSOF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

Calendrier de l'Avent ▼

Discover the warm and festive world of our confectionery. Designed to delight both children and adults until Christmas Day, our Advent calendar offers a sweet daily surprise. Enjoy a refined journey through fine chocolates, delicious fruit jellies, and artisanal treats. An irresistible gift idea, packaged in a new reusable 100% cardboard box.

Plongez dans l'univers chaleureux et gourmand de notre confiserie. Imaginé pour faire patienter petits et grands jusqu'à Noël, notre calendrier de l'Avent vous réserve chaque jour de douces surprises. Retrouvez au fil du mois une sélection raffinée de chocolats, pâtes de fruits et friandises artisanales. Une belle idée cadeau présentée dans un tout nouveau coffret réutilisable et 100 % carton.



NEW

Code/Réf : **1073**Box / Coffret 200 g.....3 units/unités

A SWEET CHRISTMAS

Scan for details
Scannez pour
les détails
de l'offre



NEW

Maisonnette ▲ Billes Miel

Crack open this charming little cottage to discover delicious PGI Label Rouge Provence Lavender Honey bites. Featuring an elegant and refined design, this authentic gourmet treat makes a perfect table gift or festive present for your guests.

Craquez pour cette adorable maisonnette renfermant nos délicieuses Billes de miel de lavande de Provence IGP Label Rouge. Avec son design raffiné, cette attention gourmande au goût délicat et authentique est idéale à offrir, comme cadeau d'assiette ou marque-place pour vos fêtes.

Code/Réf : **1325**Box / Coffret 120 g....10 units/unités

Suspension Sapin ▼

Add a festive gourmet touch to your Christmas tree or table with this tree-shaped ornament. Inside, discover a delicious assortment of almonds and hazelnuts coated in caramel-flavoured milk chocolate or dark chocolate. Add your personal note on the back for a unique and sweet holiday surprise.

Sublimez votre sapin ou votre table de fête avec cette suspension de Noël au décor chaleureux. Elle renferme un délicieux assortiment d'amandes et de noisettes enrobées de chocolat au lait goût caramel ou de chocolat noir. Personnalisez-la au dos avec un petit mot pour une attention aussi unique que gourmande.



NEW

Code/Réf : **1329**Box / Coffret 50 g.....6 units/unités



**Les Calades
de Provence™**
Code/Réf : **1464**



**Oranges
confites**
Code/Réf : **1463**



**Amandes Caramel Sel
Chocolat Noir & Lait**
Code/Réf : **1446**

◀ Réglettes de Noël

Our 3 Christmas best-sellers wear their finest festive look in these beautiful holiday wands. Discover an irresistible selection of iconic sweets : Oranges confites, Calades de Provence™ and Amandes caramel sel au chocolat lait et noir.

An elegant gourmet gift to offer or share, perfect for celebrating the festive season with refinement and generosity.

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.

Cardboard wand / Réglette carton 90 g4 units/unités

Fourreau écran Prestige ▶

Dress your gift boxes in the colours and lights of Christmas with our elegant, festive sleeves.

Practical and refined, they instantly add a warm and festive touch to your Prestige gift boxes while enhancing your displays and presentations. The ideal solution to customise your gourmet selection during the festive season.

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.

Code/Réf : **E9932** Christmas sleeve for prestige Boxes /
Fourreau écran8 units/unités
13.2 x 8 x 3.2 cm



◀ Fourreau réglette

Fruit jellies also take centre stage during the festive season with our elegant wand sleeves.

In the blink of an eye, they dress your fruit jelly wands in the colours of Christmas, adding a festive, refined and gourmet touch to your displays. Ideal for enhancing your creations and personalising your festive selection with ease.

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.

Code/Réf : **E9931** Christmas sleeve for wand /
Fourreau réglette9 units/unités
10 x 3.1 x 2.6 cm



FESTIVE BOXES

ETUIS FESTIFS

AVAILABLE FROM SEPTEMBER
15TH TO JANUARY 1ST
(WHILE STOCKS LAST)
DISPONIBLE DU 15 SEPTEMBRE
AU 1ER JANVIER (JUSQU'À
ÉPUISEMENT DES STOCKS)

OLIVES OR

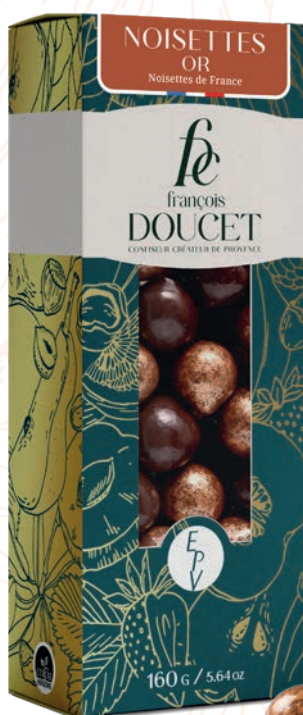
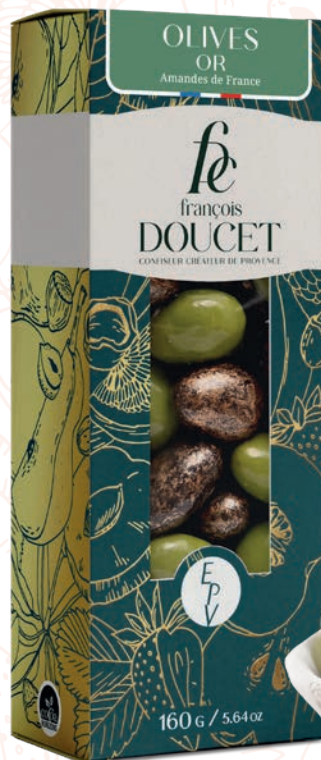
An almond coated in bitter sweet dark chocolate, wrapped in a thin layer of white chocolate coloured in green and black with flecks of gold.

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

Code/Réf : **45022**Box / Étui 160 g..... 16 units/unités
Code/Réf : **45016**Bulk / Vrac.....2,5 kg



White chocolate
Chocolat blanc
Dark chocolate
Chocolat noir
Roasted almond
Amande torréfiée



NOISETTES CHOCOLAT AU LAIT OR & NOIR

Roasted hazelnuts coated in nougatine, then wrapped in a layer of golden milk chocolate or dark chocolate.

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

Code/Réf : **45018**Box / Étui 160 g..... 16 units/unités
Code/Réf : **45100**Bulk / Vrac.....2,5 kg



Golden milk chocolate or
dark chocolate
Chocolat noir
ou chocolat au lait doré
Nougatine
Roasted hazelnut
Noisette torréfiée

FESTIVE BOXES

ETUIS FESTIFS



PRALINO™ CUIVRÉ

This almond is all about flavours and aesthetics, coated in a thin layer of brittle and dark chocolate adorned with flashes of copper hues.

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

Code/Réf : **45020**Box / Étui 160 g.....16 units/unités

Code/Réf : **45101**Bulk / Vrac.....2,5 kg



Dark chocolate
Chocolat noir cuivré
Nougatine
Roasted almond
Amande torréfiée

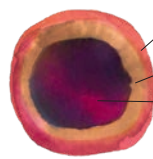
AMOUR DE CERISE™ OR

A delicious sour cherry Fruit jelly covered in a thin layer of gianduja with white chocolate in various colours, red and gold.

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.

Code/Réf : **45019**Box / Étui 160 g.....16 units/unités

Code/Réf : **45105**Bulk / Vrac.....2,5 kg



White chocolate
Chocolat blanc or
Gianduja
Cherry fruit jelly
Pâte de fruits saveur griotte



**NEW
ASSORTMENT**

ÉCRIN FESTIF

The ultimate Festive gift, featuring the greatest confections: Olives, Noisettes Brillantes Chocolat Noir ou Lait, Pralino™ and Amour de Cerise™ with their sparkling hues of gold, bronze and copper.

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.

Code/Réf : **10026**Box / Ecrin 250 g.....8 units/unités

PRESTIGE BOXES

ÉCRINS PRESTIGE



CARMELS

Discover our gourmet selection dedicated to caramel: dark chocolate salted caramel almonds, soft caramels, milk chocolate salted caramel hazelnuts and milk chocolate salted caramel almonds.

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.

Code/Réf : **898**Box / Ecrin 270 g8 units/unités



PRALINÉS

Our iconic coated almonds and hazelnuts in an elegant gift box: Olives de Provence™, Galets, Calades de Provence™ and Noisettes de nos Forêts™.

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™.

Code/Réf : **10021**Box / Ecrin 270 g8 units/unités



KARA'

The best from our collection of crispy cereals coated in chocolate: Kara'oké™, Kara'liné, Kara'mel and Kara'osel.

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

Code/Réf : **180**Ecrin 180 g8 units/unités

NATURAL FOOD DYES
COLORANTS NATURELS

OF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

PRESTIGE BOXES

ÉCRINS PRESTIGE



CŒURS DE FRUITS

The selection of our symbolic coated fruit jellies: Amour de Cerise™, Pomme d'Amour™, Oranges confites aux 2 chocolats and Citrons confits aux 2 chocolats.

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

Code/Réf : **10022**Box / Ecrin 270 g.....8 units/unités



SÉLECTION

The Grand Selection by François Doucet Confiseur: Olives de Provence™, Amour de Cerise™, Raisins au Cognac and Kara'osel.

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

Code/Réf : **10020**Box / Ecrin 270 g.....8 units/unités



AVAILABLE FROM
MARCH 1ST
TO AUGUST 31
DISPONIBLE
DU 1^{ER} MARS
AU 31 AOÛT

LOVE COLLECTION COLLECTION THÉMATIQUE - AMOUR

I Love You

with All My Heart
Je t'aime - Avec tout mon amour



GUIMAUVES FRUITÉES

A melting marshmallow heart coated in white chocolate with raspberry & lime powder.

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

Code/Réf : **1251**Box / Étui 90 g 12 units/unités

Code/Réf : **1250**Bulk / Vrac 2 kg



BISCUIT CITRON VERT

A crunchy biscuit heart coated in white chocolate delicately flavoured with lime. A crisp, refreshing bite!

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

Code/Réf : **1253**Box / Étui 90 g 12 units/unités

Code/Réf : **1252**Bulk / Vrac 2 kg



BISCUIT Caramel SEL

Crunchy with a hint of caramel...
Let yourself be delighted by this delicious biscuit in caramel-flavoured milk chocolate.

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

Code/Réf : **1255**Box / Étui 90 g 12 units/unités

Code/Réf : **1254**Bulk / Vrac 2 kg



NATURAL FOOD DYES
COLORANTS NATURELS

OF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QU'DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

AVAILABLE FROM
MARCH 1ST
TO AUGUST 31
DISPONIBLE
DU 1^{ER} MARS
AU 31 AOÛT

SPRING COLLECTION COLLECTION THÉMATIQUE - PRINTEMPS

Brighter Days, Springtime

Les beaux jours - l'arrivée du printemps

NEW
FORMAT



PRALINO™ CHOCOLAT NOIR

Pralino™ Dark Chocolate is a delicate confection combining a whole almond coated in a crisp nougatine infused with Bourbon vanilla and aromatic herbs, then generously enrobed in smooth dark chocolate.

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.

Code/Réf : **1489**Box / Étui 110 g 12 units/unités

AMANDES TOURON

Roasted almonds coated in a creamy white chocolate with nougat and milk chocolate.

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

Code/Réf : **1258**Box / Étui 110 g 12 units/unités



PRALINO™ EIS AMENDO DE PROUVÈNÇO

These treats have been made for three centuries with the finest Provençal almonds, pure sugar flavoured with Madagascar Bourbon vanilla, and aromatic herbs. Over time, François Doucet has preserved the original recipe for your greatest delight.

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.

Pralino 66%
Code/Réf : **1259**Box / Étui 90 g 12 units/unités



GIFT IDEAS

IDÉES CADEAUX



The perfect gift for Valentine's Day, Mother's Day, a birthday, or simply to say 'I love you' !

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



Raspberry
Framboise

Blueberry
Myrtille



AMOUR DE FRUITS

This romantic assortment includes heart-shaped blueberry and raspberry fruit jellies. A beautiful gift for your loved ones.

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.

Code/Réf : **339** Coffret / Box 160 g 8 units/unités

GIFT IDEAS

IDÉES CADEAUX

Un petit coin de PROVENCE



NEW

VOYAGE EN PROVENCE

Be transported on a tour of Provence with these three gift sets of our finest confectionery in boxes decorated with an authentic Provencal scene.

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

Code/Réf : 524Box / Étui 200 g.....8 units/unités

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

Code/Réf : 19115Wand / Réglotte 50 g.....9 units/unités

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

Code/Réf : 522Box / Ecrin 270 g.....8 units/unités



GIFT IDEAS

IDÉES CADEAUX



DOUCEURS SUBLIMES

Check out this gorgeous “Douceurs Sublimes” metal tin, featuring the most authentic and delicious creations from François Doucet Confiseur, established in Provence since 1969. The assortment includes Mèlimélo Excellence, Amour de Cerise™, Raspberry Fruit jellies, Pear Fruit jellies.

*Découvrez ce magnifique écrin métal “Douceurs Sublimes”, offrant les plus authentiques et savoureuses créations de François Doucet Confiseur.
Assortiment : Mèlimélo Excellence, Amour de Cerise™, Pâtes de Fruits Framboise, Pâtes de Fruits Poire.*

Code/Réf : **10027**Metal box / boîte métal 260 g4 units/unités



NATURAL FOOD DYES
COLORANTS NATURELS

OF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

WHILE STOCKS LAST
JUSQU'À ÉPUISEMENT
DES STOCKS

GIFT IDEAS

IDÉES CADEAUX



JARDIN DES DOUCEURS

55 years of passion, indulgence, and fine confectionery art come together in this beautiful gift box, where every creation is rooted in Provençal terroir. Authentic Provençal confections made with almonds and fruits harvested from the region's finest orchards. A subtle balance of fair-trade chocolates, exceptional fruits, know-how and authentic recipes. Eight iconic creations have been carefully selected for your gourmet pleasure : Oranges Confités 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 fruit jellies.

Code/Réf : **1069**Box / coffret 600 g à l'unité / indiv

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.

Huit créations emblématiques scrupuleusement sélectionnées pour votre plaisir gourmet : Oranges Confités 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.

**WHILE STOCKS LAST
JUSQU'À ÉPUISEMENT
DES STOCKS**

**NATURAL FOOD DYES
COLORANTS NATURELS**

OF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUÉ DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

COATED
NUTS
FRUITS
SECS
ENROBÉS

CHOCOLATE-COATED FRENCH ALMONDS

AMANDES DE FRANCE ENROBÉES DE CHOCOLAT



BEST
SELLER



*Naturally coloured
with beetroot,
spirulina and
safflower.*

*Teinté naturellement
de betterave, spiruline
et carthame*

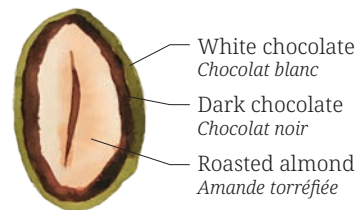
OLIVES DE PROVENCE™

Olives de Provence™ are confectioneries made from almonds. Crunchy and tasty, they are coated in semi-bitter dark chocolate, and then in white chocolate dyed in various green and black hues simulating the colours of natural olives. They are the ultimate symbol of Provencal markets.

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.

Code/Réf : **1456**.....Cardboard wand / Réglette carton 90g10 units/unités
Code/Réf : **1142**.....Box / Étui 160 g16 units/unités
Code/Réf : **71105**.....Wooden box / Coffret Bois 200 g8 units/unités

Code/Réf : **267**.....Bulk / Vrac.....2,5 kg
Code/Réf : **206**.....Bulk / Vrac.....15 kg



LES AMANDES AUX 3 CHOCOLATS

Almonds with 3 chocolates are made with roasted almonds, coated in gianduja chocolate spiced with a touch of cinnamon and a thin layer of black, milk and white chocolate.

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.

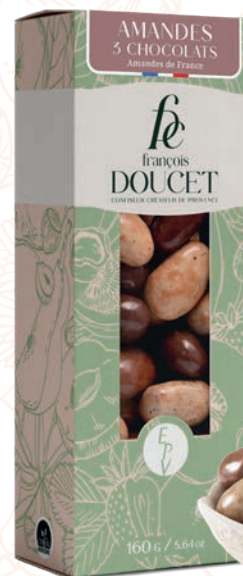
Code/Réf : **1125**.....Box / Étui 160 g.....16 units/unités

Code/Réf : **1369**.....Bulk / Vrac.....2,5 kg

Code/Réf : **1335**.....Bulk / Vrac.....15 kg



Dark, milk or white chocolates
Chocolat noir, lait ou blanc
Gianduja cinnamon
Gianduja cannelle
Roasted almond
Amande torréfiée

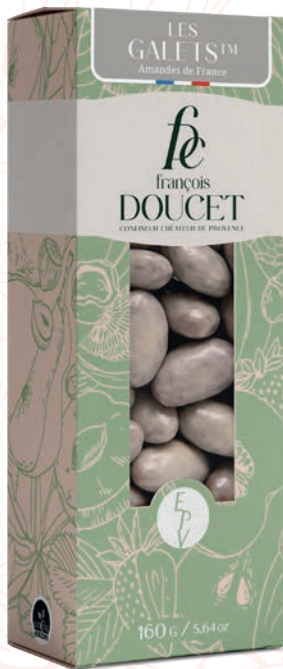


NATURAL FOOD DYES
COLORANTS NATURELS

OF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

CHOCOLATE-COATED FRENCH ALMONDS

AMANDES DE FRANCE ENROBÉES DE CHOCOLAT



**NEW
FORMAT**

**BEST
SELLER**

LES GALETS

These confectioneries are made with almonds coated in herb-flavoured nougatine, dark chocolate with pure Arabica coffee and white chocolate. Their glossy finish and somewhat irregular shape are reminiscent of polished pebbles. Their attractive look and exquisite flavour have made the Galets into an outstanding confection.

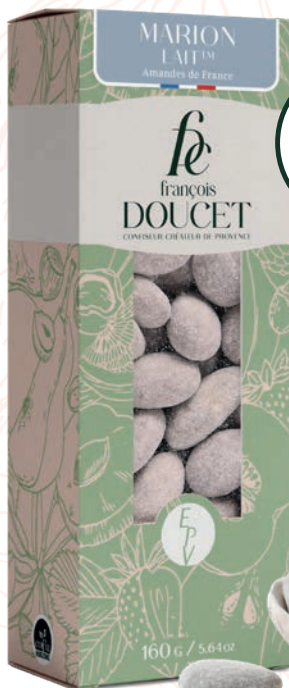
Ces galets sont élaborés avec des amandes enrobées de nougatine aux plantes aromatiques, de chocolat noir au café pur arabica et de chocolat blanc. La finition brillante, la coloration et les formes quelque peu irrégulières rappellent les pierres roulées. Leur beauté et leur saveur exquise font de ces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

Code/Réf : **1465**Cardboard wand / Réglette carton 90g10 units/unités
Code/Réf : **1128**Box / Étui 160 g16 units/unités

Code/Réf : **235**Bulk / Vrac2,5 kg
Code/Réf : **1332**Bulk / Vrac15 kg



White chocolate
Chocolat blanc
Dark arabica coffee
chocolate
Chocolat noir au café Arabica
Nougatine
Roasted almond
Amande torréfiée



MARION LAIT

Marion Lait is a deliciously composed praline containing almonds and herb-flavoured nougatine, and coated in dark chocolate with pure Arabica coffee and white chocolate, the whole adorned with icing sugar.

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.

Code/Réf : **1147**Box / Étui 160 g16 units/unités

Code/Réf : **70**Bulk / Vrac2,5 kg



White chocolate, icing sugar
Chocolat blanc sucre glace
Dark coffee chocolate
Chocolat noir au café
Herb-flavoured nougatine
Nougatine aux herbes aromatiques
Roasted almond
Amande torréfiée



**NATURAL FOOD DYES
COLORANTS NATURELS**

OF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

CHOCOLATE-COATED FRENCH ALMONDS

AMANDES DE FRANCE ENROBÉES DE CHOCOLAT



COATED NUTS
FRUITS SECS ENROBÉS

AMANDES Caramel SEL

Our salted caramel almonds are roasted almonds coated in caramel-flavoured milk chocolate or dark chocolate and salted caramel powder, all rounded off with a hint of fleur de 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.

DARK CHOCOLATE / CHOCOLAT NOIR

Code/Réf: **1145**Box / Étui 160 g.....16 units/unités

Code/Réf: **529**Bulk / Vrac.....2,5 kg

MILK CHOCOLATE / CHOCOLAT AU LAIT

Code/Réf: **1146**Box / Étui 160 g.....16 units/unités

Code/Réf: **345**Bulk / Vrac.....2,5 kg



Dark or milk chocolate and caramel powder with a touch of fleur de sel
Chocolat noir ou lait et poudre de caramel avec une pointe de fleur de sel

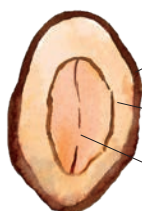
Roasted almond
Amande torréfiée

AMANDES TOURON

Roasted almonds coated in a creamy white chocolate with nougat and milk chocolate.

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

Code/Réf: **347**Bulk / Vrac.....2,5 kg



Milk chocolate
Chocolat au lait

White chocolate with nougat
Chocolat blanc au touron

Roasted almond
Amande torréfiée

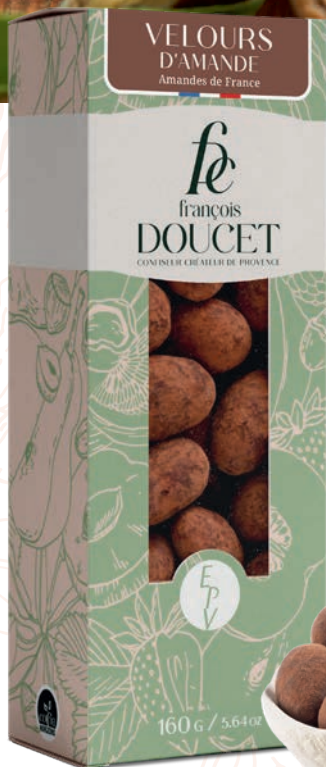
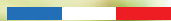


NATURAL FOOD DYES
COLORANTS NATURELS

OF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

CHOCOLATE-COATED FRENCH ALMONDS

AMANDES DE FRANCE ENROBÉES DE CHOCOLAT



VELOURS D'AMANDE

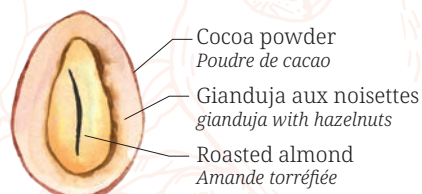
Velours d'Amande are delicious roasted almond Pralines, coated in gianduia chocolate and hazelnuts and dressed in cocoa powder.

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

Code/Réf : **1217**Box / Étui 160 g16 units/unités

Code/Réf : **3200**Bulk / Vrac 2,5 kg

Code/Réf : **3206**Bulk / Vrac5 kg



Cocoa powder
Poudre de cacao

Gianduia aux noisettes
gianduia with hazelnuts

Roasted almond
Amande torréfiée

PRALINO™ - FRENCH ALMONDS

AMANDES DE FRANCE ENROBÉES

COATED NUTS
FRUITS SECS ENROBÉS



PRALINO™ EIS AMENDO DE PROUVÈNÇO

Pralino™ Eis Amendo de Prouvènço were already being made three centuries ago, using the best almonds in Provence, pure sugar flavoured with Madagascar Bourbon vanilla and aromatic plants.

Les Pralino™ Eis Amendo de Prouvènço se fabriquaient déjà il y a trois siècles avec les meilleures amandes de Provence, un pur sucre parfumé à la Vanille Bourbon de Madagascar et des plantes aromatiques.

Code/Réf : **21142**Box / Étui 160 g..... 16 units/unités

Code/Réf : **6**Bulk / Vrac Pralino 50%..... 2,5 kg

Code/Réf : **8**Bulk / Vrac Pralino 50%..... 12,5 kg

Code/Réf : **10**Bulk / Vrac Pralino 66%..... 2,5 kg

Code/Réf : **12**Bulk / Vrac Pralino 66%..... 12,5 kg



Bourbon-vanilla-flavoured sugar and aromatic plants
Sucre vanille Bourbon et plantes aromatiques

Roasted almond
Amande torréfiée

PRALINO™ CHOCOLAT POUDRÉ

Pralino™ Chocolat Poudré are almonds coated in a thin layer of nougatine, covered with bitter-sweet dark chocolate and then sprinkled with cocoa powder.

Les Pralino™ chocolat poudré sont des amandes enrobées d'une fine nougatine, puis d'une couverture de chocolat noir légèrement amer, et finalement poudrées de cacao.

Code/Réf : **1148**Box / Étui 160 g..... 16 units/unités

Code/Réf : **30**Bulk / Vrac..... 2,5 kg

Code/Réf : **31**Bulk / Vrac..... 12,5 kg



Cocoa powder / Poudre de cacao

Dark chocolate / Chocolat noir

Nougatine

Roasted almond / Amande torréfiée

PRALINO™ CHOCOLAT

Pralino™ Chocolat is a version of the Pralino™ Chocolat Poudré in a lacquered finish. It is a tender, crunchy sweet made with an almond coated in a thin layer of nougatine flavoured with Bourbon vanilla and aromatic plants, and then coated in dark or milk chocolate.

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.

MILK CHOCOLATE / CHOCOLAT AU LAIT

Code/Réf : **1144**Box / Étui 160 g..... 16 units/unités

Code/Réf : **36**Bulk / Vrac..... 2,5 kg

DARK CHOCOLATE / CHOCOLAT NOIR

Code/Réf : **1143**Box / Étui 160 g..... 16 units/unités

Code/Réf : **247**Bulk / Vrac..... 2,5 kg

Code/Réf : **249**Bulk / Vrac..... 15 kg



CHOCOLATE-COATED FRENCH HAZELNUTS

NOISETTES DE FRANCE ENROBÉES DE CHOCOLAT

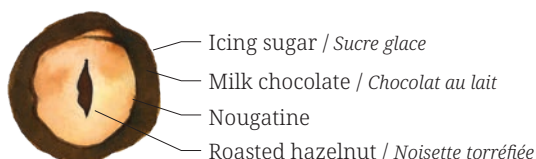
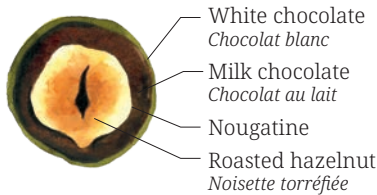
NOISETTES DE NOS FORÊTS™

Noisettes de nos Forêts™ is a chocolate confectionery with a tender heart, made of a whole hazelnut exuding a fresh scent of undergrowth, delicately adorned with nougatine and coated in milk or white chocolate dyed in two shades of green.

Les Noisettes de nos Forêts™ sont des confiseries de chocolat au cœur tendre composées d'une noisette 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.

Code/Réf : **1458**Cardboard wand / Réglette carton 80 g..... 10 units/unités
Code/Réf : **1153**Box / Étui 160 g..... 16 units/unités

Code/Réf : **252**Bulk / Vrac..... 2,5 kg
Code/Réf : **1331**Bulk / Vrac..... 15 kg



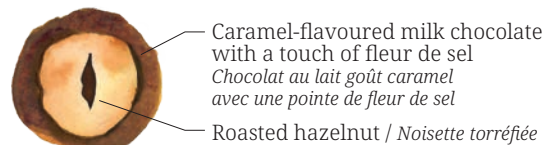
NOISETTES CHOCOLAT LAIT CARMEL SEL

Our salted caramel hazelnuts are roasted hazelnuts coated with caramel-flavoured milk chocolate and salted caramel chips, all rounded off by a hint of fleur de 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.

Code/Réf : **1152**Box / Étui 160 g..... 16 units/unités

Code/Réf : **536**Bulk / Vrac..... 2,5 kg



NOISETTES DU MIDI

Noisettes du Midi have a tender heart made from a fully roasted hazelnut exuding a fresh scent of undergrowth. Adorned with groundnuts, they are coated in a thin layer of milk chocolate and delicately sprinkled with icing sugar.

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.

Code/Réf : **1149**Box / Étui 160 g..... 16 units/unités

Code/Réf : **60**Bulk / Vrac..... 2,5 kg

Code/Réf : **61**Bulk / Vrac..... 12,5 kg

NATURAL FOOD DYES
COLORANTS NATURELS

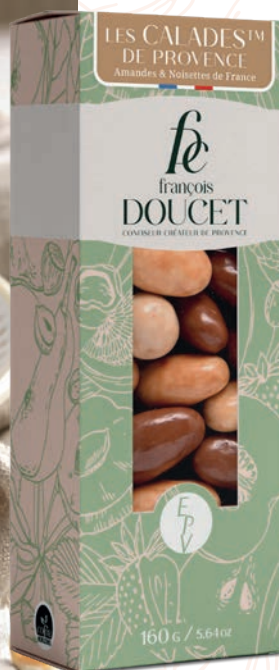
OF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QU'DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

FRENCH ALMONDS & HAZELNUTS

AMANDES & NOISETTES DE FRANCE



BEST
SELLER



COATED NUTS
FRUITS SECS ENROBÉS

LES CALADES DE PROVENCE™

Calades are a tasty blend of roasted almonds and hazelnuts, coated in cream of nougat from Montélimar, white and milk chocolate.

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

Code/Réf : **1457**Cardboard wand / Réglette carton 90 g..... 10 units/unités
Code/Réf : **1120**Box / Étui 160 g 16 units/unités

Code/Réf : **1360**Bulk / Vrac..... 2,5 kg
Code/Réf : **1336**Bulk / Vrac..... 15 kg



Milk or dark chocolate
Chocolat lait ou blanc
Nougat cream and
white chocolate
Crème de nougat et chocolat blanc
Roasted almond or hazelnut
Amande ou noisette torréfiée

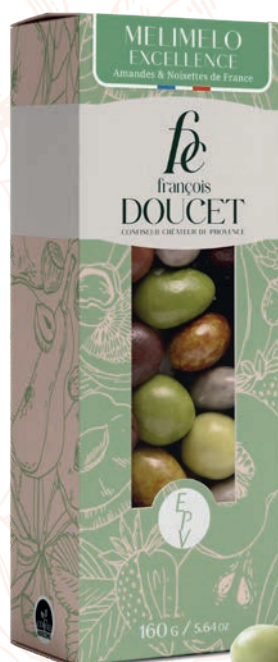
MÉLIMÉLO EXCELLENCE

Mélimélo Excellence is a delicious mix of Olives de Provence™, Galets, Noisettes de nos Forêts™ and Pralino™ Chocolat Noir Brillant.

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

Code/Réf : **1124**Box / Étui 160 g 16 units/unités
Code/Réf : **71103**Coffret Bois 200 g 8 units/unités

Code/Réf : **1365**Bulk / Vrac..... 2,5 kg
Code/Réf : **1337**Bulk / Vrac..... 15 kg



NATURAL FOOD DYES
COLORANTS NATURELS

OF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

CHOCOLATE-COATED NOUGATINE

NOUGATINE AUX AMANDES ENROBÉE DE CHOCOLAT



NOUGATINE AUX AMANDES

Delicious crunchy nougatine coated in a layer of milk or dark chocolate, all in a lovely almond shape.

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

MILK CHOCOLATE / CHOCOLAT AU LAIT

Code/Réf : **1459**Cardboard wand / Réglette carton 90 g.....10 units/unités

Code/Réf : **1087**Bulk / Vrac..... 2,5 kg

DARK CHOCOLATE / CHOCOLAT NOIR

Code/Réf : **1460**Cardboard wand / Réglette carton 90 g..... 10 units/unités

Code/Réf : **10871** ...Bulk / Vrac..... 2,5 kg



Dark or milk chocolate
Chocolat au lait ou
Chocolat noir

Nougatine

**NATURAL FOOD DYES
COLORANTS NATURELS**

OF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

CHOCOLATE-COATED COFFEE BEANS

GRAINS DE CAFÉ ENROBÉS DE CHOCOLAT



NEW
FORMAT

GRAINS DE CAFÉ AUX 3 CHOCOLATS

Assorted pure Arabica roasted coffee beans, coated in either dark chocolate, milk chocolate or white chocolate spruced up with a touch of cinnamon.

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

Code/Réf : **1452**Cardboard wand / Réglette carton 80 g 10 units/unités

Code/Réf : **6171**Bulk / Vrac 2,5 kg



Milk chocolate, dark chocolate or
cinnamon-flavoured white chocolate
Chocolat lait ou noir ou blanc-cannelle

Roasted arabica coffee bean
Grain de café arabica torréfié



COATED NUTS
FRUITS SECS ENROBÉS

GRAINS DE CAFÉ

Pure Arabica coffee beans wrapped in a thin layer of almond paste with Armagnac and coated in semi-bitter dark chocolate.

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.

Code/Réf : **617**Bulk / Vrac 2,5 kg



Dark chocolate
Chocolat noir

Marzipan flavoured with Armagnac
Pâte d'amandes aromatisée à l'Armagnac

Roasted arabica coffee bean
Grain de café arabica torréfié



NATURAL FOOD DYES
COLORANTS NATURELS

OF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

KARA'
CHOCOLATE-COATED
CEREALS

CÉRÉALES
ENROBÉES

KARA'CHOCOLATS

GLUTEN FREE / SANS GLUTEN



KARA'S GLUTEN FREE
SANS GLUTEN



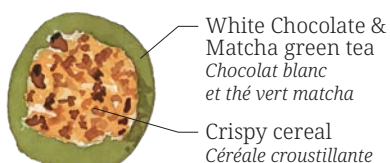
KARA'MATCHA

François Doucet Confiseur reinvents the matcha trend with a bold treat: the crunch of a puffed rice ball coated in white chocolate and matcha tea powder. A contemporary delight that is both subtle and original.

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. Un plaisir dans l'air du temps, à la fois subtil et original.

Code/Réf : **1449**Cardboard wand / Réglette carton 55 g.....10 units/unités

Code/Réf : **2292**Bulk / Vrac.....2 kg



White Chocolate &
Matcha green tea
Chocolat blanc
et thé vert matcha

Crispy cereal
Céréale croustillante

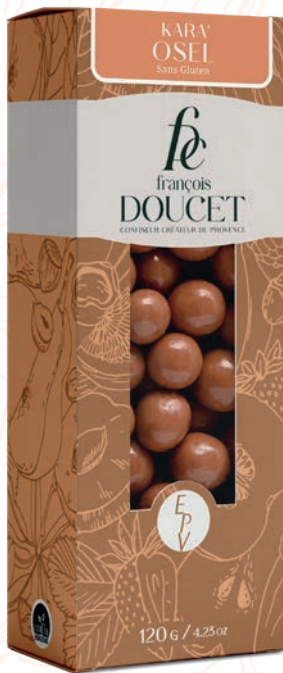
NATURAL FOOD DYES
COLORANTS NATURELS

OF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

KARA'CHOCOLATS

GLUTEN FREE / SANS GLUTEN

**BEST
SELLER**



**GLUTEN
FREE**

**NEW
FORMAT**

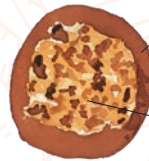
KARA'OSEL

Chocolaty sweet, subtly salty, "Kara'osel" is an unforgettable gourmet treat. Its light, crispy cereal is covered with caramel-flavoured milk chocolate with a dash of sea salt. A heightened sense of pleasure with this surprisingly crunchy yet delicately melting cereal.

Saveurs sublimées 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.

Code/Réf : **1450** Cardboard wand / Réglette carton 55 g..... 10 units/unités
Code/Réf : **1183** Box / Étui 120 g..... 16 units/unités

Code/Réf : **2290** Bulk / Vrac..... 2 kg
Code/Réf : **2288** Bulk / Vrac..... 10 kg



Caramel-flavoured milk chocolate with raw sea salt
Chocolat lait saveur caramel + fleur de sel

Crispy cereal
Céréale croustillante

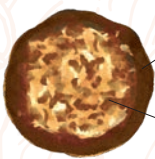
KARA'OKÉ™

Discover these crispy cereals covered in dark chocolate or caramel-flavoured milk chocolate! A duo of chocolaty goodness that will delight young and old.

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

Code/Réf : **1451**Cardboard wand / Réglette carton 55 g..... 10 units/unités
Code/Réf : **1184**Box / Étui 120 g..... 16 units/unités

Code/Réf : **2289**Bulk / Vrac..... 2 kg
Code/Réf : **2281**Bulk / Vrac..... 10 kg

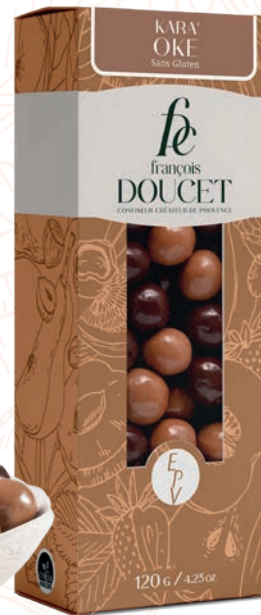


Dark chocolate or caramel-flavoured milk chocolate
Chocolat noir ou chocolat au lait saveur caramel

Crispy cereal
Céréale croustillante



**GLUTEN
FREE**



**NEW
FORMAT**

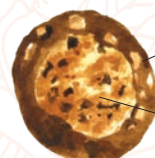
KARA'MEL

Crispy cereals coated in praline milk chocolate and containing shards of Isigny caramel.

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

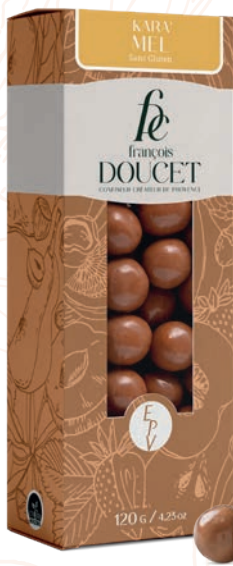
Code/Réf : **1185**Box / Étui 120 g..... 16 units/unités

Code/Réf : **2271**Bulk / Vrac..... 2 kg



Milk chocolate, praline and caramel shards
Chocolat au lait praliné, éclats de caramel

Crispy cereal
Céréale croustillante



**GLUTEN
FREE**



KARA'CHOCOLATS

GLUTEN FREE / SANS GLUTEN



KARA'TAPAS

Give in to the irresistible sweet-and-salty combination: crunchy grilled corn, lightly salted, coated in a delicate layer of dark or milk chocolate. An explosion of addictive flavours.

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.

DARK & MILK CHOCOLATE / CHOCOLAT NOIR & CHOCOLAT AU LAIT

Code/Réf : **1454**Cardboard wand / Réglette carton 70 g.... 10 units/unités

MILK CHOCOLATE / CHOCOLAT AU LAIT

Code/Réf : **13523**Bulk / Vrac..... 2,5 kg

DARK CHOCOLATE / CHOCOLAT NOIR

Code/Réf : **13521**Bulk / Vrac..... 2,5 kg



Dark or milk chocolate
Chocolat au lait ou
Chocolat noir

Grilled corn
Maïs grillé

KARA'S GLUTEN FREE
SANS GLUTEN

KARA'FRUITÉS™

Delicious little treats with the natural taste of passion fruit or raspberry. A crispy and crunchy gluten-free cereal heart, covered in smooth white chocolate and natural fruit powder.

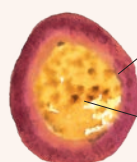
Des petites billes gourmandes au goût naturel de fruit de la passion ou de framboise. Un cœur de céréale sans gluten, croquant et croustillant, nappé d'un chocolat blanc fondant et de poudre naturelle de fruits.

RASPBERRY / FRAMBOISE

Code/Réf : **13543**Bulk / Vrac..... 2 kg

PASSION FRUIT / PASSION

Code/Réf : **13539**Bulk / Vrac..... 2 kg



White chocolate and
natural fruit powder
Chocolat blanc et poudre
naturelle de fruits

Crispy cereal
Céréale croustillante



**NATURAL FOOD DYES
COLORANTS NATURELS**

OF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
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 jellies, including red, yellow, and purple ones. Some jellies are whole, while others are cut open to reveal a dark, textured filling. The bowl is set on a wooden tray, and the background features decorative branches with small white flowers and a purple leaf. An orange semi-transparent banner is overlaid on the left side of the image, containing the text.

TENDER HEARTS & COATED FRUIT JELLIES

CŒURS TENDRES &
CŒURS DE FRUITS

TENDER HEARTS

CŒURS TENDRES



CARAMEL TENDRE

Our soft caramels are the perfect marriage between creamy chocolate and a melt-in-the-mouth middle. This caramel heart, soft and delicately coated with caramel-flavoured milk or dark chocolate, is innovative and delicious. The soft middle will delight the taste buds of even the most discerning palates.

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.

DARK & MILK CHOCOLATE / CHOCOLAT NOIR & CHOCOLAT AU LAIT

Code/Réf : **4691**Box / Étui 160 g 16 units/unités

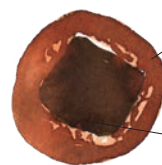
MILK CHOCOLATE / CHOCOLAT AU LAIT

Code/Réf : **1159**Box / Étui 160 g 16 units/unités

Code/Réf : **473**Bulk / Vrac 2 kg

DARK CHOCOLATE / CHOCOLAT NOIR

Code/Réf : **4731**Bulk / Vrac 2 kg



Caramel-flavoured
milk or dark chocolate
*Chocolat au lait ou chocolat noir
saveur caramel*

Soft caramel
Caramel tendre

CŒURS TENDRES &
CŒURS DE FRUITS

CARAMEL TENDRE AU CAFÉ

A soft caramel heart coated in dark mocha chocolate with a touch of white chocolate, then dusted with a fine layer of coffee powder. Subtle yet full of character.

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.

Code/Réf : **1467**Cardboard wand / Réglette carton 80 g 10 units/unités

Code/Réf : **1257**Bulk / Vrac 2 kg

*The coffee comes from our artisanal roaster,
Mr. Bertrand Lutz, of La Torré
in Villefranche-sur-Saône.*

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



Coffee powder
Poudre de café

Dark chocolate
Chocolat noir

Soft caramel
Caramel tendre

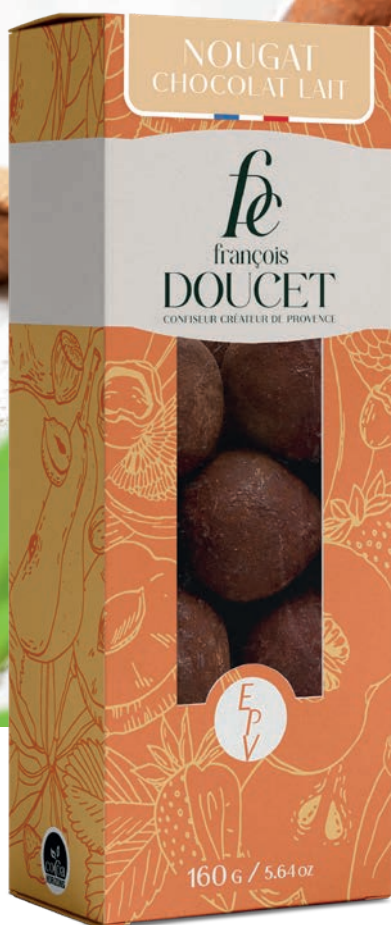


NATURAL FOOD DYES
COLORANTS NATURELS

OF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

TENDER HEARTS

CŒURS TENDRES



Milk chocolate
Chocolat au lait

Gianduja
Praliné noisettes

Montélimar PGI nougat
Nougat de Montélimar IGP



Chabert & Guillot
NOUGAT DEPUIS 1848

NOUGAT CHOCOLAT LAIT

Give in to the perfect pairing: the crunch of Montélimar PGI nougat crafted by our partner Chabert & Guillot, the smoothness of melt-in-the-mouth gianduja, and a delicate touch of cocoa. An exceptional treat full of contrasts.

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.

Code/Réf : **3461**Box / Étui 160 g 16 units/unités

Code/Réf : **3462**Bulk / Vrac 2 kg

NATURAL FOOD DYES
COLORANTS NATURELS

OF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

TENDER HEARTS

CŒURS TENDRES



**NEW
FORMAT**

*Naturally coloured
with beetroot and
spirulina*

*Teinté naturellement
de betterave, spiruline*



GUIMAUVE PASTEL

Relive your childhood with our marshmallows... a soft marshmallow heart coated in naturally tinted white chocolate...

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

Code/Réf : **1453** Cardboard wand / Réglette carton 75 g..... 10 units/unités

Code/Réf : **1100** Bulk / Vrac 2 kg

- Contains pork gelatin / Contient de la gélatine de porc.



White chocolate
Chocolat blanc

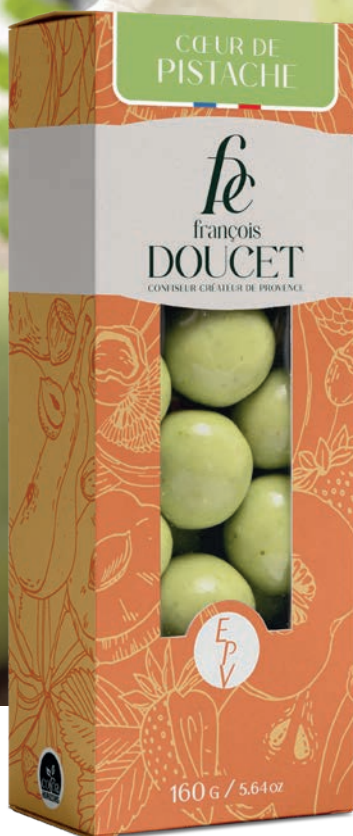
Marshmallow
Guimauve fondante

**NATURAL FOOD DYES
COLORANTS NATURELS**

OF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

COATED FRUIT JELLIES

CŒURS DE FRUITS



*Naturally coloured
with spirulina and
safflower.*

*Teinté naturellement
de spiruline et carthame*

NEW



White chocolate (spirulina, safflower)
& pistachio powder
*Chocolat blanc (spiruline, carthame) et
poudre de pistache*

White chocolate & pistachio purée
Chocolat blanc et purée de pistache

Pistachio-flavoured fruit jelly
Pâte de fruits saveur pistache

CŒUR DE PISTACHE

A delicate pistachio-flavoured fruit jelly, enhanced by a coating of white chocolate and pistachio purée, then finished with a fine layer of white chocolate sprinkled with crunchy pistachio pieces. A generous and refined creation with intensely gourmet flavours.

Une délicate pâte de fruits 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.

Code/Réf : **1472**Box / Étui 160 g 16 units/unités

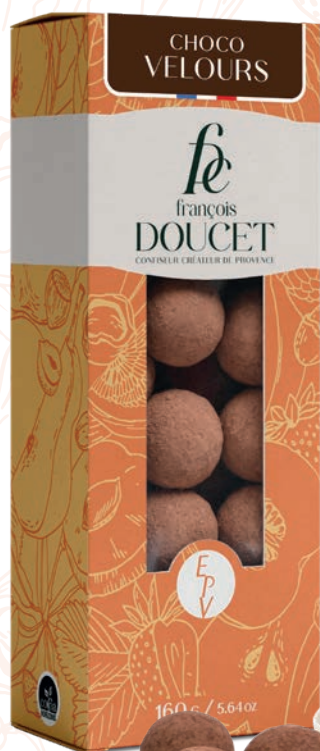
Code/Réf : **1473**Bulk / Vrac 2,5 kg

**NATURAL FOOD DYES
COLORANTS NATURELS**

OF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

COATED FRUIT JELLIES

CŒURS DE FRUITS



NEW

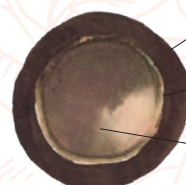
CHOCO VELOURS

A delicate cocoa-flavoured fruit jelly, coated in smooth dark gianduja and delicately dusted with cocoa powder. A melt-in-the-mouth, gourmet creation revealing all the intensity of chocolate flavours.

Une délicatement saupoudrée de cacao. Une création fondante et gourmande qui révèle toute l'intensité des saveurs chocolatées.

Code/Réf : **1442**Box / Étui 160 g 16 units/unités

Code/Réf : **1443**Bulk / Vrac 2,5 kg



Cocoa powder
Poudre de cacao
Dark gianduja
Gianduja noir
Cocoa-flavoured fruit jelly
Pâte de fruits saveur cacao

CŒURS TENDRES &
CŒURS DE FRUITS

CŒUR DE MARRON

A melt-in-the-mouth chestnut fruit jelly, coated in smooth gianduja and delicately dusted with cocoa powder as a finishing touch. A rich and refined delicacy with sweet, chocolatey flavours.

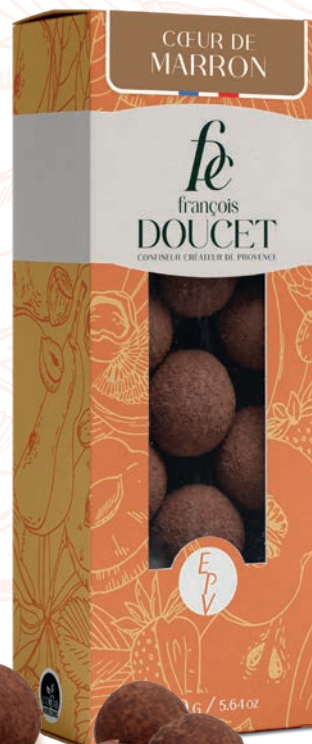
Une pâte de marron fondante, enrobée d'un gianduja onctueux et délicatement poudrée de cacao en finition. Une gourmandise riche et raffinée aux saveurs douces et chocolatées.

Code/Réf : **1304**Box / Étui 160 g 16 units/unités

Code/Réf : **1305**Bulk / Vrac 2,5 kg



Cocoa powder
Poudre de cacao
Milk gianduja
Gianduja lait
Chestnut fruit jelly
Pâte de marron



NEW

NATURAL FOOD DYES
COLORANTS NATURELS

OF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

COATED FRUIT JELLIES

CŒURS DE FRUITS

AMOUR DE CERISE™

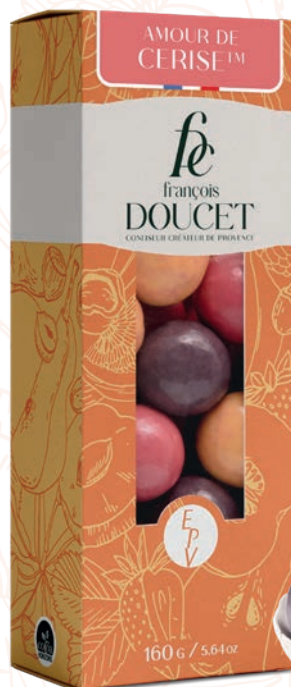
Amour de Cerise™ is made with delicious sour cherry fruit jelly covered in a thin layer of gianduja and adorned with white chocolate in various colours.

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.

Code/Réf : **1134**Box / Étui 160 g 16 units/unités

Code/Réf : **2400**Bulk / Vrac 2,5 kg

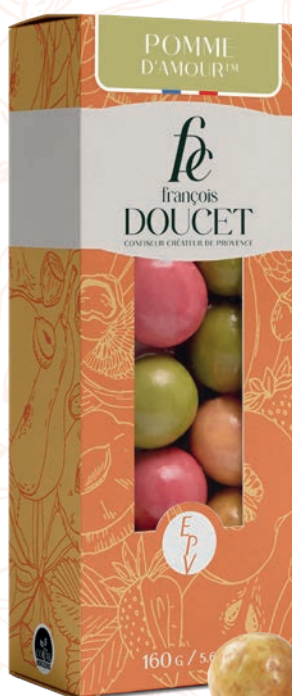
Code/Réf : **2407**Bulk / Vrac 5 kg



**BEST
SELLER**

*Naturally coloured
with beetroot,
safflower, spirulina,
paprika, and cocoa
powder.*

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



**BEST
SELLER**

POMME D'AMOUR™

Pomme d'Amour™ is an apple fruit jelly heart wrapped in tender cinnamon-flavoured gianduja and a thin layer of white chocolate.

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.

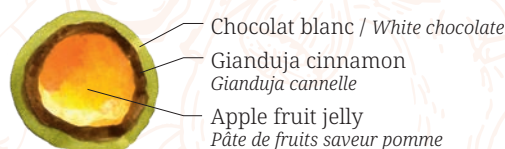
Code/Réf : **1130**Box / Étui 160 g 16 units/unités

Code/Réf : **2305**Bulk / Vrac 2,5 kg

Code/Réf : **23052**Bulk / Vrac 5 kg

*Naturally coloured
with safflower,
spirulina, paprika,
and beetroot.*

*Teinté naturellement
de carthame, spiruline,
paprika, betterave*



**NATURAL FOOD DYES
COLORANTS NATURELS**

OF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

COATED FRUIT JELLIES

CŒURS DE FRUITS

CRÈM' FRAISE

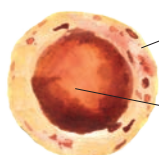
A delicious treat with a strawberry fruit jelly heart, coated in white chocolate naturally colored with cranberry powder and dehydrated strawberry pieces.

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.

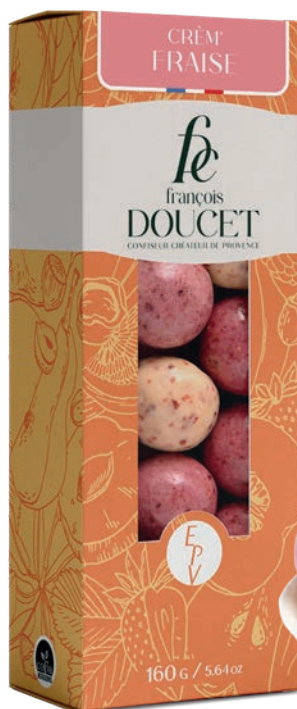
Code/Réf : **1132**Box / Étui 160 g 16 units/unités

Code/Réf : **2312**Bulk / Vrac 2,5 kg

Code/Réf : **23122**Bulk / Vrac 5 kg



White chocolate and dehydrated strawberry pieces
Chocolat blanc et éclats de fraise déshydratée
Strawberry fruit jelly
Pâte de fruits fraise

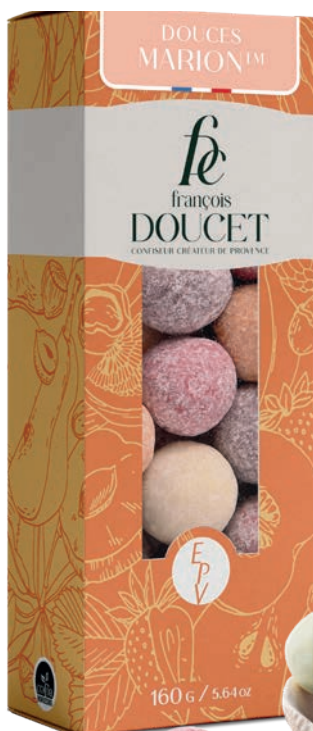


Naturally coloured with cranberry powder and strawberry pieces

Teinté naturellement de poudre de cranberry et éclats de fraise



CŒURS TENDRES & CŒURS DE FRUITS



Naturally coloured with raspberry powder, blackcurrant powder, beetroot juice, and paprika

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

LES DOUCES MARION™

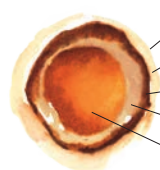
A kaleidoscope of colours and flavours to delight you. Our fruit jelly hearts are wrapped in almond paste and coated in milk and white chocolate dyed in pastel tones. Assortment : blackcurrant, apricot, raspberry, pear.

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.

Code/Réf : **1218**Box / Étui 160 g 16 units/unités

Code/Réf : **11601**Bulk / Vrac 2,5 kg



Icing sugar / Sucre glace
White chocolate / Chocolat blanc
Milk chocolate / Chocolat au lait
Marzipan / Pâte d'amandes
Fruit jelly / Pâte de fruits

**NATURAL FOOD DYES
COLORANTS NATURELS**

OF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

COATED FRUIT JELLIES

CŒURS DE FRUITS

PERLES DE FRUITS

Festive, summery, with sun-drenched colours, these fruit jelly hearts, sweet and deliciously sour, coated with a fine layer of almond paste then wrapped in creamy chocolate, are an original taste treat.

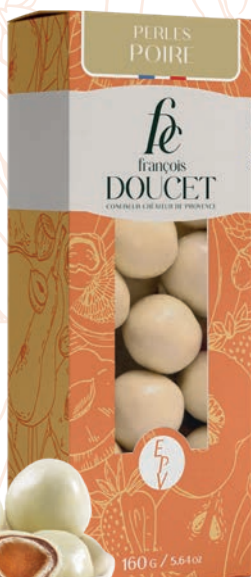
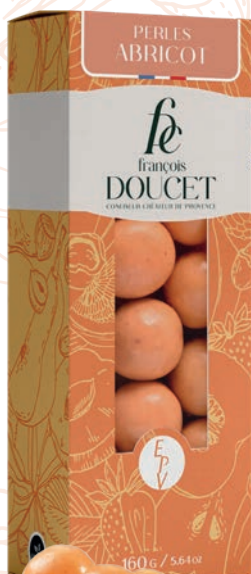
Festives, estivales, aux couleurs ensoleillées, ces pâtes de fruits fruitées et acidulées, enrobées d'une fine couche de pâte d'amandes puis habillées d'un chocolat onctueux, vous séduiront par leur originalité.



White chocolate / Chocolat blanc
Milk chocolate / Chocolat au lait
Marzipan / Pâte d'amandes
Fruit jelly / Pâte de fruits

Naturally coloured with paprika, beetroot, and raspberry powder

Teinté naturellement de paprika, betterave & poudre de framboise



APRICOT / ABRICOT

Code/Réf : **1141**Box / Étui 160 g 16 units/unités

Code/Réf : **45110**Bulk / Vrac 2,5 kg

PEAR / POIRE

Code/Réf : **1140**Box / Étui 160 g 16 units/unités

Code/Réf : **45109**Bulk / Vrac 2,5 kg

BLACKCURRANT / CASSIS

Code/Réf : **1138**Box / Étui 160 g 16 units/unités

Code/Réf : **45107**Bulk / Vrac 2,5 kg

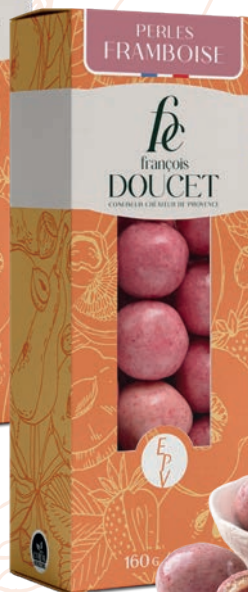
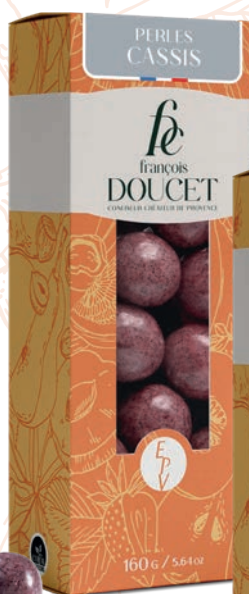
RASPBERRY / FRAMBOISE

Code/Réf : **1139**Box / Étui 160 g 16 units/unités

Code/Réf : **45108**Bulk / Vrac 2,5 kg

Naturally coloured with blackcurrant powder

Teinté naturellement de poudre de cassis



Naturally coloured with raspberry powder

Teinté naturellement de poudre de framboise



**NATURAL FOOD DYES
COLORANTS NATURELS**

OF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

COATED FRUIT JELLIES

CŒURS DE FRUITS

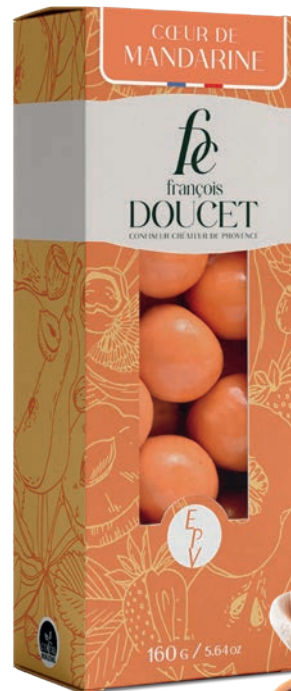
CŒUR DE MANDARINE

Cœur de Mandarine is made with delicious mandarin fruit jelly wrapped in 71% dark chocolate and coated in a thin layer of orange-dyed white chocolate.

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.

Code/Réf : **1137**Box / Étui 160 g 16 units/unités

Code/Réf : **2511**Bulk / Vrac 2,5 kg



Naturally coloured with beetroot and paprika

Teinté naturellement de betterave et paprika



Naturally coloured with safflower, spirulina, beetroot, and cocoa powder

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

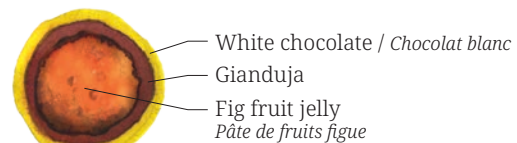
CŒUR DE FIGUE

Cœur de Figue is made with a tasty pure Provence fig fruit jelly coated in a thin layer of gianduja and white chocolate dyed in green and violet.

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.

Code/Réf : **1133**Box / Étui 160 g 16 units/unités

Code/Réf : **2500**Bulk / Vrac 2,5 kg



NATURAL FOOD DYES
COLORANTS NATURELS

OF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

CHOCOLATE-COATED CANDIED FRUITS

FRUITS CONFITS ENROBÉS

**BEST
SELLER**

*Naturally coloured
with safflower*

*Teinté naturellement
de carthame*



CITRONS CONFITS AUX 2 CHOCOLATS

Candied lemon peel sliced into cubes, macerated in lemon essential oil, wrapped in tender marzipan and coated in two chocolates: dark chocolate and white chocolate.

Les citrons confits aux deux chocolats sont élaborés avec un cœur d'écorce de citrons confits découpé en cube 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.

Code/Réf : **1127**Box / Étui 160 g 16 units/unités

Code/Réf : **1420**Bulk / Vrac..... 2,5 kg



White chocolate / *Chocolat blanc*
Dark chocolate / *Chocolat noir*
Marzipan / *Pâte d'amandes*
Candied lemon peel / *Écorce de citron confite*

ORANGES CONFITES AUX 2 CHOCOLATS

Candied orange peel sliced into cubes, macerated in orange essential oil, wrapped in tender marzipan and coated in two chocolates: dark chocolate and white chocolate.

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.

Code/Réf : **1461**Cardboard wand / Réglette carton 90 g....10 units/unités

Code/Réf : **1126**Box / Étui 160 g16 units/unités

Code/Réf : **1400**Bulk / Vrac.....2,5 kg



White chocolate / *Chocolat blanc*
Dark chocolate / *Chocolat noir*
Marzipan / *Pâte d'amandes*
Candied orange peel
Écorce d'orange confite

**NEW
FORMAT**



**BEST
SELLER**

*Naturally coloured
with beetroot and paprika*

*Teinté naturellement de
betterave, paprika*

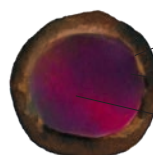
GRIOTTES CONFITES AU CHOCOLAT

Sour cherries with chocolate are the perfect marriage of delicately candied sour cherries coated with a thin layer of almond paste, then covered in smooth dark chocolate.

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.

Code/Réf : **1462**Cardboard wand / Réglette carton 90 g....10 units/unités

Code/Réf : **1101**Bulk / Vrac.....2,5 kg



Dark chocolate / *Chocolat noir*
Marzipan / *Pâte d'amandes*
Candied cherries / *Griotte confite*

**NATURAL FOOD DYES
COLORANTS NATURELS**

OF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

MACERATED RAISINS

RAISINS MACÉRÉS ENROBÉS

NEW
FORMAT



RAISINS SAVEUR COGNAC

Dried raisins macerated in Cognac, wrapped in almond paste, then coated in dark and white chocolate.

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

Code/Réf : **1455** Cardboard wand / Réglette carton 100 g 10 units/unités

Code/Réf : **6800** Bulk / Vrac 2,5 kg

NEW
FORMAT

CAPRICES DES VIGNES

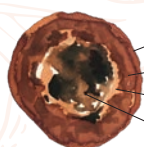
Rum, Cognac and Grand Marnier®

A mix of dried raisins, macerated in spirit and wrapped in a thin almond layer, then coated in chocolate: dark chocolate for Rum-flavoured raisins, white chocolate for Cognac-flavoured raisins, and milk chocolate for Grand Marnier® raisins.

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®.

Code/Réf : **1476** Cardboard wand / Réglette carton 100 g 10 units/unités

Code/Réf : **6300** Bulk / Vrac 2,5 kg



- White chocolate / *Chocolat blanc*
- Milk or Dark chocolate / *Chocolat au lait ou noir*
- Marzipan + liqueur / *Pâte d'amandes + alcool*
- Raisin + liqueur / *Raisin sec + alcool*

NATURAL FOOD DYES
COLORANTS NATURELS

OF NATURAL ORIGIN, THE COLOUR OF THE DYES MAY VARY BUT THE FLAVOURS AND QUALITY REMAIN UNCHANGED.
TOUTES NOS RECETTES NE CONTIENNENT QUE DES COLORANTS NATURELS, CERTAINES COULEURS PEUVENT DONC VARIER DANS LE TEMPS.

CŒURS TENDRES &
CŒURS DE FRUITS

LES DÔMES

CHOCOLATE-COATED FRUIT JELLIES

AVAILABLE FROM
SEPTEMBER 15TH
DISPONIBLE À PARTIR
DU 15 SEPTEMBRE



LES DÔMES

A delicate alliance of fine pear or raspberry fruit jelly, enhanced by a 70% Ecuador dark chocolate coating. A subtle and refined creation combining the sweetness of fruit with the intensity of chocolate for an elegant tasting experience.

Le mariage délicat d'une fine pâte de fruits 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.

Code/Réf : **1298**Box / Étui 140 g 8 units/unités





FRUIT JELLIES

PÂTES DE
FRUITS

DATE FRUIT JELLIES

PÂTES DE FRUITS À LA DATTE



LES VERGERS D'ORIENT

Journey into the heart of Oriental flavours with our delicate date fruit jellies. Their melt-in-the-mouth texture reveals the natural sweetness and subtle caramel notes of this generous fruit, offering an authentic and truly indulgent tasting experience.

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.

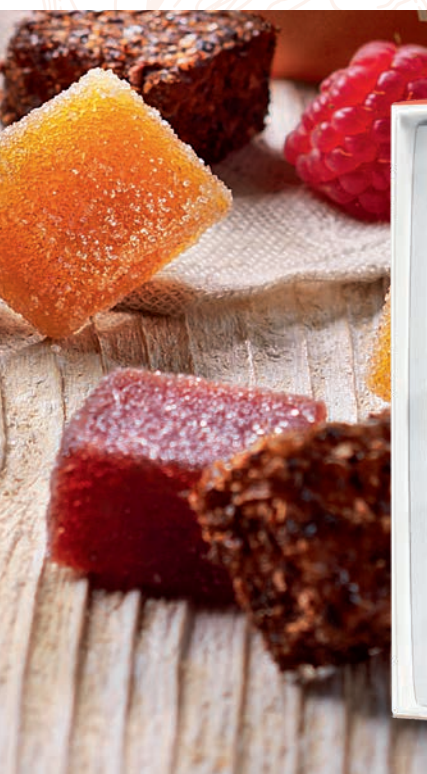
Code/Réf : **1448**Box / Étui 110 g 6 units/unités

Code/Réf : **1447**Bulk / Vrac 2,8 kg



INNOVATIVE FRUIT JELLIES

PÂTES DE FRUITS AUDACIEUSES



ÉCLATS DE FRUITS™

A perfectly balanced combination of the intense fruity flavour and delicate texture of fruit jelly with the pure, delicate taste of dehydrated fruit pieces. As beautiful as it is delicious, this fruit jelly collection showcases the contrast between its light, natural coating and its soft, fruity interior, enhanced by vibrant colours.

Less sweet than sugar-coated fruit jellies, it offers even more flavour and texture.

Assortiment : Strawberry, Peach.

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.

Code/Réf : **844**Box / Etui 100 g6 units/unités

Code/Réf : **846**Bulk / Vrac 24 mm2,5 kg



Dehydrated fruit pieces
Éclats de fruits déshydratés

Tender fruit jelly
Pâte de fruits fondante

AROMATIK

Gently cooked, these fruits and aromatic plants reveal incomparable authentic flavours, creating original, delicious and aromatic fruit jellies with inclusions.

Assortiment : Raspberry & Basil, Pear & Star Anise.

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.

Code/Réf : **799**Box / Etui 100 g6 units/unités

Code/Réf : **1057**Bulk / Vrac 24 mm2,5 kg



Melt-in-the-mouth
fruit jellies with inclusions
Pâte de fruits fondante avec inclusions

INNOVATIVE FRUIT JELLIES

PÂTES DE FRUITS AUDACIEUSES



DUO CHOCO FRUITS

The expertise of our two crafts brought together in a single bite: the intensity of chocolate blends perfectly with the authenticity of fruit jellies, creating an exceptional treat.

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 Cocoa & Raspberry Fruit jellies

Duo Cacao & Pâtes de fruits à la Framboise

Code/Réf: **1478**Wand / Réglette 95 g9 units/unités

Code/Réf: **1479**Bulk / Vrac 24 mm2,6 kg

Duo Cocoa & Pear Fruit jellies

Duo Cacao & Pâtes de fruits à la Poire

Code/Réf: **1480**Wand / Réglette 95 g9 units/unités

Code/Réf: **1481**Bulk / Vrac 24 mm2,6 kg

Duo Cocoa & Mandarin Fruit jellies

Duo Cacao & Pâtes de fruits à la Mandarine

Code/Réf: **1445**Wand / Réglette 95 g9 units/unités

Code/Réf: **1444**Bulk / Vrac 24 mm2,6 kg



FRUIT JELLIES
PÂTES DE FRUITS

HONEY PEARLS

PERLES DE MIEL IGP



PERLES DE MIEL AU MIEL DE LAVANDE

Containing 30% PGI Red Label Provence lavender honey, this confection is a treat of many flavours, as good and simple as a ray of sunshine.

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.

Code/Réf : **1051**Box / Etui 200 g 8 units/unités

Code/Réf : **1050**Bulk / Vrac 2 kg



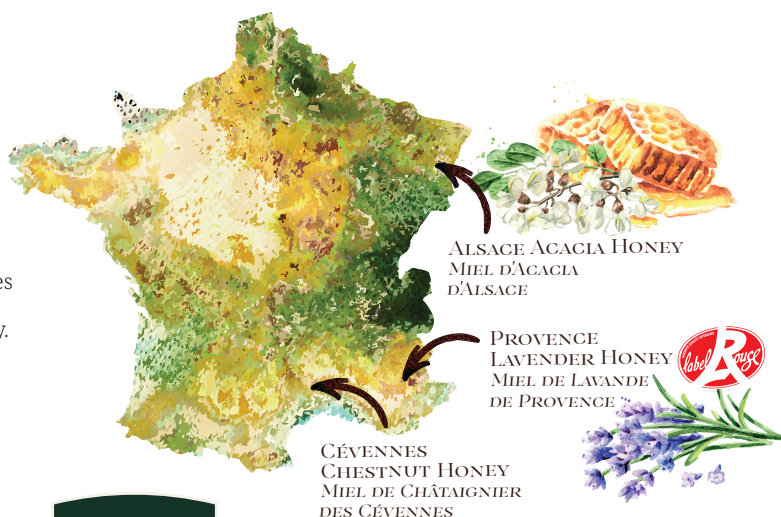
Our pearls are made from Red Label Lavender Honey from Provence
Nos perles sont réalisées à partir de miel de lavande de Provence Label Rouge.

TERROIR PERLES DE MIEL IGP

Discover our delicious tender bites honouring the treasures of our regions: Label Rouge PGI Provence lavender honey, PGI Alsace acacia honey and PGI Cévennes chestnut honey.

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.

Code/Réf : **1328**Box / Etui 200 g 8 units/unités



CÉVENNES CHESTNUT HONEY MIEL DE CHATAIGNIER DES CÉVENNES IGP

These delicious, smooth pearls are crafted with PGI chestnut honey, prized for its bold character and slightly full-bodied woody notes. An authentic delicacy revealing all the rich aromatic profile of this local honey.

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.

Code/Réf : **1326**Bulk / Vrac 2 kg

ALSACE ACACIA HONEY MIEL D'ACACIA D'ALSACE IGP

These exquisite, soft pearls are crafted with PGI Acacia honey, renowned for its sweetness and delicate floral notes. An authentic treat that gently dissolves on the palate to reveal all the finesse of this exceptional honey.

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.

Code/Réf : **1327**Bulk / Vrac 2 kg

NEW



Honey pearls, the finest honey from our local hives
Perles de miel de nos régions



PÂTES DE FRUITS

TERROIR

LES VERGERS DE NOS RÉGIONS



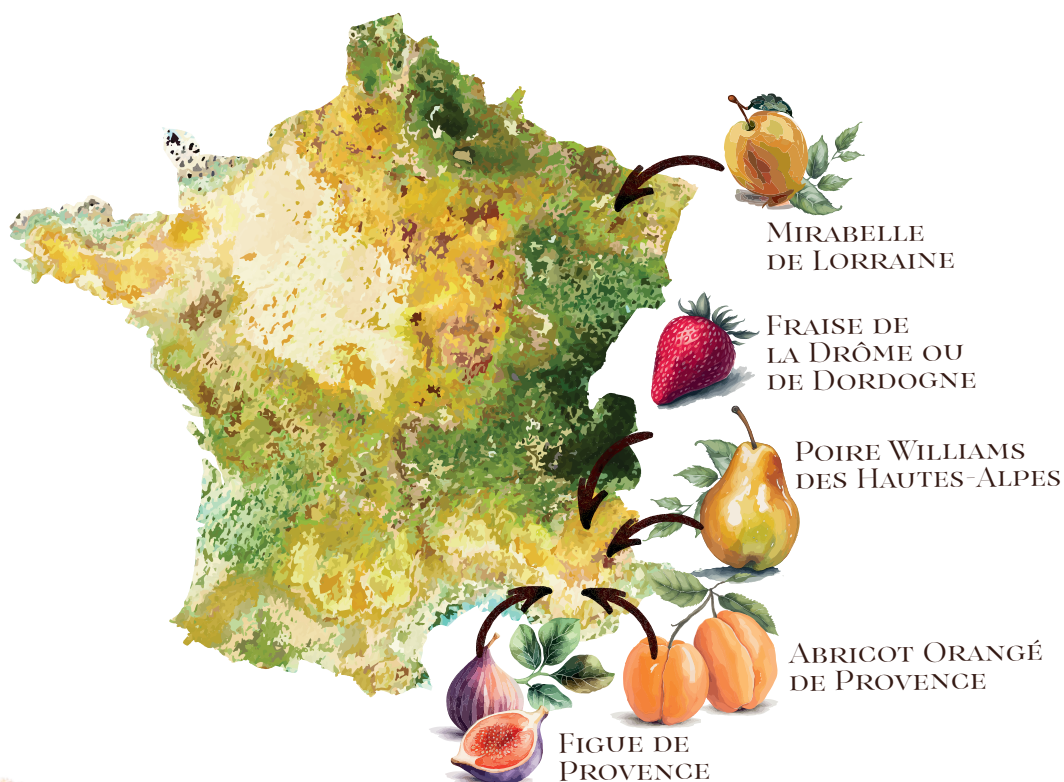
BEST
SELLER

TERROIR

Find our best fruit jellies, and discover our fruit varieties selected from among the most remarkable terroirs in France : Strawberry from Drôme or Dordogne, Orange Apricot from Provence, Williams Pear from the Hautes-Alpes, Mirabelle Plum from Lorraine, Fig from Provence.

Retrouvez nos meilleures créations de pâtes de fruits dans cet écran, 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.

Code/Réf : **1482**Box / Etui 220 g 8 units/unités



Fruit jellies from
the orchards of our regions
Pâtes de fruits des vergers de nos régions

AUTHENTIC FRUIT JELLIES

PÂTES DE FRUITS AUTHENTIQUES

BEST
SELLER

FORME FRUITS

The «Formes Fruits» fruit jellies are confectioneries made with fruit ingredients prepared to bring out their unique flavour. The jellies come in the shape of different fruit halves sprinkled with sugar. The assortment includes apricot, mandarin, pear, strawberry and raspberry.

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.

Code/Réf : **555** Box / Etui 200 g 8 units/unités

Code/Réf : **556** Box / Etui 400 g 4 units/unités

Code/Réf : **550** Bulk / Vrac 2 kg



Fruit jellies : apricot, mandarin, pear, strawberry and raspberry.

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



Fruit jellies : apricot, pear, strawberry, raspberry and mandarin.

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

PALETS

Our fruit jellies are confectioneries made with flavoursome fruit ingredients rich in taste. The jellies come in the shape of palets with a fine sprinkling of sugar. The assortment includes apricot, pear, strawberry, raspberry and mandarin.

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

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

Code/Réf : **470** Box / Etui 200 g 8 units/unités

Code/Réf : **471** Box / Etui 400 g 4 units/unités

Code/Réf : **460** Bulk / Vrac 2 kg

AUTHENTIC FRUIT JELLIES

PÂTES DE FRUITS AUTHENTIQUES



BEST
SELLER

DIX FRUITS

True, authentic fruit flavour can be tasted in every one of these jellies made with the best of fruit. They come in a square shape and in 10 flavours : **pear, lemon, clementine, apricot, passion fruit, peach, raspberry, sour cherry, strawberry, blueberry.**

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.

Code/Réf : **7352**Box / Etui 200 g 8 units/unités

Code/Réf : **7355**Box / Etui 400 g 4 units/unités



ASSORTMENTS / ASSORTIMENTS

Code/Réf : **700**assortment / assortiment A (24 mm) 2,5 kg

Code/Réf : **706**assortment / assortiment F (24 mm) 2,5 kg

Code/Réf : **7121**assortment / assortiment M (24 mm) 2,5 kg

Code/Réf : **718**assortment / assortiment S (24 mm) 2,5 kg

Code/Réf : **739**assortment / assortiment R (24 mm) 2,5 kg

Code/Réf : **800**assortment / assortiment A (32 mm) 2,9 kg

Code/Réf : **806**assortment / assortiment F (32 mm) 2,9 kg

Code/Réf : **8121**assortment / assortiment M (32 mm) 2,9 kg

A: Apricot, Pear, Passion fruit, Sour Cherry, Strawberry
Abricot, poire, passion, griotte, fraise

F: Peach, Raspberry, Lemon, Blueberry, Orange
Pêche, framboise, citron, myrtille, orange

M: Quince, Mirabelle plum, Chestnut, Wild Strawberry, Blackcurrant
Coing, mirabelle, marron, fraise des bois, cassis

S: Fig, Grapefruit, Redcurrant, Clementine, Blackberry
Figue, pamplemousse, groseille, clémentine, mûre

R: Sour cherry, Raspberry, Strawberry, Blackberry, Blueberry
Griotte, framboise, fraise, mûre, myrtille

SINGLE-FLAVOUR FRUIT JELLIES / MONO-PARFUM

Bulk / Vrac 2,5 kg

24 mm squares / carrés 24 mm

Code/Réf : **701**Apricot / Abricot

Code/Réf : **702**Passion fruit / Fruit de la passion

Code/Réf : **703**Pear / Poire

Code/Réf : **704**Sour cherry / Griotte

Code/Réf : **705**Strawberry / Fraise

Code/Réf : **708**Lemon / Citron

Code/Réf : **711**Raspberry / Framboise

Code/Réf : **713**Apple / Pomme verte

Code/Réf : **715**Blackcurrant / Cassis

Code/Réf : **717**Quince / Coing

Code/Réf : **719**Orange

Bulk / Vrac 2,9 kg

32 mm squares / carrés 32 mm

Code/Réf : **801**Apricot / Abricot

Code/Réf : **802**Passion fruit / Fruit de la passion

Code/Réf : **803**Pear / Poire

Code/Réf : **804**Sour cherry / Griotte

Code/Réf : **805**Strawberry / Fraise

Code/Réf : **807**Peach / Pêche

Code/Réf : **810**Blueberry / Myrtille

Code/Réf : **811**Raspberry / Framboise

Code/Réf : **815**Blackcurrant / Cassis

Code/Réf : **817**Quince / Coing

Bulk / Vrac 4,8 kg

Slabs / Plaque sucrée

Réf : **900**Apricot / Abricot

Réf : **901**Pear / Poire

Réf : **902**Passion fruit / Fruit de la passion

Réf : **903**Sour cherry / Griotte

Réf : **904**Strawberry / Fraise

Réf : **906**Lemon / Citron

Réf : **908**Blueberry / Myrtille

Réf : **909**Raspberry / Framboise

Réf : **911**Wild Strawberry / Fraise des bois

Réf : **912**Blackcurrant / Cassis

Réf : **914**Quince / Coing

Réf : **915**Orange

AUTHENTIC FRUIT JELLIES

PÂTES DE FRUITS AUTHENTIQUES



CARRÉS GOURMANDS 32 MM

A selection of our finest Fruit jellies recipes, stacked in transparent wands.

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

Quince & blueberry / Coing & myrtille

Code/Réf : **19106**Wand / Réglette 180 g 9 units/unités

Apricot & cherry / Abricot & griotte

Code/Réf : **19105**Wand / Réglette 180 g 9 units/unités

Pear & raspberry / Poire & framboise

Code/Réf : **19104**Wand / Réglette 180 g 9 units/unités

CARRÉS GOURMANDS 24 MM

A selection of our favourite Fruit jellies: pear, apricot, raspberry, strawberry and clementine, all conveniently stacked in transparent wands.

Une sélection de nos meilleures recettes de pâtes de fruits : Poire, abricot, framboise, fraise et clémentine présentées en réglettes.

Pear / Poire

Code/Réf : **19100**Wand / Réglette 90 g 9 units/unités

Apricot / Abricot

Code/Réf : **19101**Wand / Réglette 90 g 9 units/unités

Raspberry / Framboise

Code/Réf : **19102**Wand / Réglette 90 g 9 units/unités

Strawberry / Fraise

Code/Réf : **19103**Wand / Réglette 90 g 9 units/unités

Clementine / Clémentine

Code/Réf : **19108**Wand / Réglette 90 g 9 units/unités



**NEW
PACKAGING**



PÂTES DE MARRON

Rediscover the taste of your childhood with our chestnut fruit jellies, a comforting treat with timeless charm.

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

Code/Réf : **7971**Wand / Réglette 95 g 9 units/unités

Code/Réf : **1483**Bulk / Vrac 2,8 kg

AUTHENTIC FRUIT JELLIES

PÂTES DE FRUITS AUTHENTIQUES

5 BARRES DE PÂTES DE FRUITS

These 2 assortments consist of 5 individually wrapped fruit bars, an ideal format to slip into a school bag or the pockets of athletes!

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 !

2x Strawberry & 3x Pear / 2x Fraise & 3x Poire

Code/Réf : **929** Box / Etui 5 x 25 g 11 units/unités

2x Raspberry & 3x Apricot / 2x Framboise & 3x Abricot

Code/Réf : **984** Box / Etui 5 x 25 g 11 units/unités

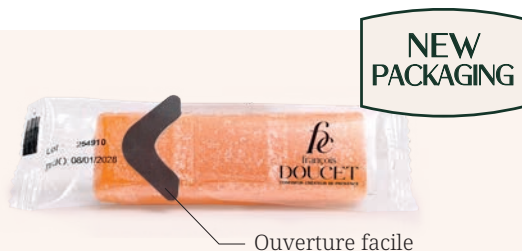


PRÉSENTOIR

A display featuring 32 bars (30 g) of fruit jelly made according to the highest traditional standards and packaged into an airtight bag. It offers an assortment of 4 fruits (pear, apricot, raspberry and blueberry) which are bound to delight strollers, as well as children and even grown-ups at snack time!

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 !

Code/Réf : **8520** Display box / Présentoir 960 g indiv / à l'unité



BARRES

Fruit jellies bars: apricot, raspberry, blueberry, pear.

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

Code/Réf : **9594** Bulk / Vrac ± 150 x 30 g Box / Carton 4,5 kg



FORME PALET

Fruit jellies: apricot, strawberry, raspberry, mandarin, pear.

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

Code/Réf : **9203** Bulk / Vrac ± 250 x 10 g Box / Carton 2,5kg

FRUIT JELLIES

PÂTES DE FRUITS

OURSONS

Strawberry or apricot — our fruit jelly bears are the perfect companions for sweet little breaks: pop them into schoolbags or enjoy them with a coffee for a nostalgic moment of indulgence. A comforting treat that will delight both kids and grown-ups alike.

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.

Assortiment / Assortiment Oursons

Code/Réf : **1191** Display box / Présentoir 400g 4 units/unités
(± 50 oursons individually wrapped in flowpack /
emballés en flowpack)

Apricot bears / Oursons Abricot

Code/Réf : **11921** Bulk / Vrac 1 kg

Strawberry bears / Oursons Fraise

Code/Réf : **11931** Bulk / Vrac 1 kg



BILLES GOURMANDES

An assortment of 3 fruit jellies (blueberry, raspberry, apricot) and jellied lavender honey from Provence, which come in the shape of 4g pastilles called 'Billes Gourmandes'.

Un assortiment de 3 pâtes de fruits (myrtille, framboise, abricot) et d'un gélifié au miel de lavande de Provence, se présentant sous la forme de pastilles de 4 g appelées "Billes Gourmandes".

Code/Réf : **10102** Box / Etui 140 g 14 units/unités

Code/Réf : **1000** Bulk / Vrac 1,6 kg

BILLES DE MIEL

Treat yourself to a gourmet getaway in Provence with our soft honey bites. Made with Red Label lavender honey harvested just 10 km from our workshop, they embody the true authenticity of our local terroir.

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

Code/Réf : **10106** Box / Etui 140 g 14 units/unités

Code/Réf : **1003** Bulk / Vrac 1,6 kg



Our pearls are made from Red Label Lavender Honey from Provence
Nos billes sont réalisées à partir de miel de lavande de Provence Label Rouge.



ORGANIC FRUIT JELLIES

PÂTES DE FRUITS BIO



BARRES DE PÂTES DE FRUITS BIO



These boxes contain 5 individually wrapped organic fruit jelly bars. Easy to carry, they provide a real energy boost for athletes and hikers!

Ces étuis sont composés 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.

Quince / Coing

Code/Réf : 9717 Box / Etui 5 x 25 g 12 units/unités

Strawberry, Apricot, Blueberry / Fraise, Abricot, Myrtille

Code/Réf : 9716 Box / Etui 5 x 25 g 12 units/unités



PRÉSENTOIR BIO

A display featuring 32 individually wrapped organic fruit jelly bars (25 g), made in the finest confectionery tradition (with over 50% fruit content). An assortment of 4 fruits sure to delight walkers or enhance children's snack time... and grownups alike!

Flavors: quince, strawberry, apricot, blueberry.

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.

Code/Réf : 9715 Display box / Présentoir 800 g indiv / à l'unité

SALES AIDS

AIDES À LA VENTE



PRESTIGE BOX SALES AIDS

AIDE À LA VENTE DES ÉCRINS PRESTIGES

Enhance our prestige boxes in an instant with our personalized sleeves!
They simply slide over the boxes, adapting perfectly to any occasion.

*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 !*

Code/Réf : ET9490	thème Spring / Printemps.....	8 units/unités
Code/Réf : ET9489	thème Love / Amour.....	8 units/unités
Code/Réf : ET9488	thème Easter / Pâques.....	8 units/unités
Code/Réf : E9947	thème Birthday / Joyeux Anniversaire.....	8 units/unités
Code/Réf : E9946	thème Thank you / Merci.....	8 units/unités



PAPER BAGS

SACS PAPIERS

- 1 | Code/Réf : **E9889**.....Small/Petit.....18 x 10 x 25 cm.....10 units/unités
- 2 | Code/Réf : **E9890**.....Large/Grand.....35 x 12 x 25 cm.....10 units/unités



CLIPS

- 1 | Code/Réf : **E2019***.....Packet of 100 clips/
Sachet de 100 clips.....indiv./à l'unité

KRAFT BASE PACKETS /

SACHETS FOND KRAFT

- 2 | Code/Réf : **E9279***.....200g.....200 x 50 x 45.....100 units/unités
- Code/Réf : **E9280***.....400g.....250 x 70 x 50.....100 units/unités

LEAVES AND STEMS /

FEUILLES ET QUEUES

- 3 | Code/Réf : **E9274***.....Packet of 30 apple leaves/
Sachet de 30 feuilles de pomme.....indiv./à l'unité
- 4 | Code/Réf : **E9275***.....Packet of 30 mandarin leaves/
Sachet de 30 feuilles de mandarine.....indiv./à l'unité
- 5 | Code/Réf : **E9276***.....Packet of 30 fig leaves/
Sachet de 30 feuilles de figue.....indiv./à l'unité

*(9 bags are required to deck one whole carton /
9 sachets sont nécessaires pour piquer un carton complet de 2,5 kg)*

- 6 | Code/Réf : **E9277***.....Packet of 30 cherry stems/
Sachet de 30 queues de cerise.....indiv./à l'unité
- (7 bags are required to deck one whole carton /
7 sachets sont nécessaires pour piquer un carton complet de 2,5 kg)*



***UNTIL STOCKS LAST
JUSQU'À ÉPUISEMENT
DES STOCKS**

SALES AIDS

AIDES À LA VENTE

TRANSPARENT PLEXIGLAS CUBES TRANSPARENTS

Transparent plexiglas cubes and cover /
Cube et couvercle transparents en plexiglass

- 1 | Code/Réf : **E13272*** 100 x 100 indiv./à l'unité

TRANSPARENT TUBES TUBES TRANSPARENTS

- 2 | Code/Réf : **E1561*** 70 x 110 25 units/unités

- 3 | Code/Réf : **E9272*** 40 x 180 20 units/unités
Code/Réf : **E9273*** 40 x 180 100 units/unités

1 |



2 |



3 |



CASE FOR FRUIT JELLIES ETUIS PÂTES DE FRUITS

- 1 | Code/Réf : **EF1001** White case with cover for square fruit pastes 24 mm /
Etui blanc avec couvercle pour pâtes de fruits carrées 145 x 165 x 20 10 units/unités
- 2 | Code/Réf : **EF9350** White cushion for square fruit pastes 24 mm /
Calage blanc pour pâtes de fruits carrées 10 units/unités
- 3 | Code/Réf : **EF3120** Silver cushion for square fruit pastes 24 mm /
Calage argenté pour pâtes de fruits carrées 10 units/unités

TRANSPARENT WANDS RÉGLETTES TRANSPARENTES

- 4 | Code/Réf : **E9268*** Large/Grand 180 x 30 x 30 20 units/unités
Code/Réf : **E9269*** Large/Grand 180 x 30 x 30 100 units/unités
- 5 | Code/Réf : **E9270*** Small/Petit 140 x 24 x 24 20 units/unités
Code/Réf : **E9271*** Small/Petit 140 x 24 x 24 100 units/unités

1 |



3 |

4 |



2 |

5 |



GIFT BOX WITH COMPARTMENTS BOÎTES À COMPARTIMENTS

- 1 | 4 spaces box / Boîte 4 cases
Code/Réf : **E1546** Gold/Or 140 x 140 x 24 10 units/unités
Code/Réf : **E9882** Red/Rouge 140 x 140 x 24 10 units/unités
Code/Réf : **E9942** Kraft 140 x 140 x 24 10 units/unités
Code/Réf : **E9884** Pastel 140 x 140 x 24 10 units/unités
- 2 | 5 spaces box / Boîte 5 cases
Code/Réf : **E1554*** Green/Verte 180 x 180 x 25 10 units/unités
Code/Réf : **E9883*** Red/Rouge 180 x 180 x 25 10 units/unités
Code/Réf : **E9943*** Kraft 180 x 180 x 25 10 units/unités
- 3 | 4 spaces box + 1 space for fruit jellies / Boîte 4 cases + 1 case pâtes de fruits
Code/Réf : **E1549** Gold/Or 180 x 180 x 21 10 units/unités



2 |

1 |



3 |



*UNTIL STOCKS LAST
JUSQU'À ÉPUISEMENT
DES STOCKS

GENERAL TERMS AND CONDITIONS OF SALE

ARTICLE 1: GENERAL PROVISIONS

All sales agreed with the company François Doucet Confiseur are exclusively governed by these general terms, which shall prevail over all other terms included in the order or other documents issued by our clients (general terms of purchase, etc.) that have not been the subject of prior written approval. Placing an order entails the Buyer's full and unconditional acceptance of these General Terms of Sale, to the exclusion of any other document. The General Terms and Conditions of Sale must be signed by the client and returned to us. All orders are considered to be firm following acceptance and confirmation on our part.

ARTICLE 2: PURPOSE

These General Terms of Sale apply to the brands and products marketed by the company François Doucet Confiseur. They are applicable from the 1st September 2026 to the 31st of August 2027.

ARTICLE 3: ORDER

Any written offers or quotes issued by the company François Doucet Confiseur remain valid for a duration of 30 days as of their issuance.

The prices stated in the order are specified for the delivery times identified in the order.

Any modification the buyer wishes to make to the order must be received by the company François Doucet Confiseur no later than 10 working days before the date of dispatch of the goods. They shall be valid only if they are accepted by the Seller and if an order amendment is accordingly established by the Seller and approved by the Seller.

The cancellation of an order shall only be accepted if it is made at least 10 working days before the shipping date of the goods. Otherwise, the full amount of the order shall be due.

For specific orders/recipes, the quantities sent/invoiced may vary by +/- 10% compared to the quantity ordered.

ARTICLE 4: PRICE

Unless otherwise stipulated in the order, the prices are understood to be FCA at our warehouse in Oraison, France, in accordance with the ICC (International Chamber of Commerce) Incoterms 2020. They are set and payable in euros. All customs duties and taxes of any kind whatsoever, as well as bank transfer fees, shall be borne by the Buyer.

Fees related to export formalities shall be invoiced for any document requests made by the Client or the customs authorities of the country in which the Client is located.

No claims related to an invoice shall be accepted if they are presented more than 12 months following its due date.

ARTICLE 5: TERMS OF PAYMENT

For any first order, cash payment of the amount is required before the departure of the goods, by pro forma invoice.

When the payment method requires a bank guarantee, the latter must be effective and is a condition precedent for the conclusion of the contract. If there is a bank guarantee, then subsequent invoices are payable within 30 days from the end of the month in which the goods are picked up by the buyer or an agent of the buyer/the services are provided.

No discounts shall be granted for early payment.

However, failure to pay an invoice in part or in full at any one due date shall, at the discretion of the company François Doucet Confiseur and with no formality, entail forfeiture of the term, leading to all sums due, even in the future, becoming immediately payable, without notice, on the date of this failure to pay, and authorise the Seller to demand payment in cash before carrying out any new transactions. In the event of recourse to an officer of the courts or a debt recovery firm, the Buyer shall be required to reimburse all fees (including the fees of court-appointed representatives or receivers and/or judicial officers) related to recovery of the sums owed by the Buyer to the company François Doucet Confiseur.

Any late payment of all or part of invoices on the due dates stipulated shall automatically entitle the Seller to charge interest on arrears, equal to three times the legal interest rate of the European Central Bank, without prejudice to any damages that may be claimed by our company.

Furthermore, any late payment of all or part of invoices on the due dates stipulated shall automatically entitle the Seller to receive compensation of 40 euros.

Payment method: bank transfer

SWIFT code: AGRIFRPP 891.

ARTICLE 6: RETENTION OF TITLE CLAUSE

Goods shall remain the property of the Seller until the price (principal and incidentals) is paid in full by the Buyer.

ARTICLE 7: TRANSFER OF RISK

Transfer of risk is done in accordance with the stipulations of the INCOTERM selected in Article 4 of these General Terms of Sale.

ARTICLE 8: DELIVERY - CONFORMITY OF GOODS

Average delivery times: 10 days as of receipt of the order. Delivery times are provided as a guide only and the Buyer will be contacted by the sales administration department if the delivery time needs to be extended to 21 days due to the quantities ordered. No penalty for late delivery may be requested. Late deliveries for reasons beyond our control (strikes, adverse weather conditions, etc.) shall not give the Buyer the right to claim damages, cancel the transaction or refuse to accept the delivery.

We reserve the right to make whole or partial deliveries. In any event, delivery may only be made on time if the Client has fulfilled all of its obligations in respect of the company François Doucet Confiseur.

The delivery is made to the person identified as the recipient on the transport document or to their representative. As soon as this person has taken possession of the delivery, they release the carrier/seller by signing the transport document: this document must therefore be dated and signed by the recipient, who shall clearly state their name and position, as well as the delivery time, and apply their company's stamp.

The recipient must express any reservations (regarding the condition, weight, and temperature of the goods), which must be supported by photographs, within 48 hours.

In this case, these reservations must be confirmed by registered letter with acknowledgement of receipt within the legally required deadlines.

In the event of a dispute regarding the goods' quality, nature or weight, the recipient must have the goods inspected in the presence of an expert appointed by the company François Doucet Confiseur, subject to prior notice of 48 hours.

In the event that the Buyer does not express reservations at the time of delivery, this shall not prevent the Buyer from later making a claim regarding loss of or damage to the goods, provided that the following conditions are met.

Should the recipient accept delivery of the goods without inspecting their condition in the presence of the carrier, or fail to communicate reservations to the carrier, stating the general nature of the loss or damage, at the latest at the time of delivery in the event of non-concealed loss or damage, or within the legally-required and regulatory deadlines in the event of concealed loss or damage, it shall be assumed, until proof to the contrary is provided, that the recipient has received the goods in the condition described in the consignment note.

When the condition of the goods has been inspected in the presence of both the recipient and the carrier, proof that contradicts the result of this inspection shall be accepted only if the damage or loss is concealed, and if the recipient has communicated reservations to the carrier in writing within the legally required and regulatory deadlines.

An expert inspection may be carried out in order to determine the actual condition of the goods. The fees related to this expert inspection shall be borne by the party that has requested it.

The signature of the recipient or the recipient's representative is proof of the completion and acceptance of the delivery; it is accompanied by the name of the signatory, the time and date of the delivery, as well as the recipient's company stamp.

The claim period concerning the delivery of the goods ends after signature and receipt of the latter. Any other claim will be taken into account within 7 days from the date of receipt of the goods.

Given the characteristics of our goods, it is the Buyer's responsibility to ensure that they are stored in optimal temperature and humidity conditions (17 to 22°C and less than 70% humidity), sheltered from sunlight and kept away from any sources of heat or cold. The company François Doucet Confiseur shall not, therefore be held liable in the event of storage in poor conditions.

ARTICLE 9: CRIMINAL CLAUSE

Any delay in the delivery of goods or in the performance of services shall result in the application of a penalty at the rate of 0.5% of the price of the delayed goods/services per week of delay, up to a maximum of 5% of said base.

No penalty shall be due if the delay is due to force majeure or caused by an act or omission of the buyer. Before the penalties are applied, the buyer will send a statement to the seller, who will have 15 calendar days to contest it if necessary.

These late penalties are in full discharge of all other rights and remedies of the buyer against the seller in respect of the said delay.

ARTICLE 10: FORCE MAJEURE

In particular, cases of force majeure shall be considered to be those that are generally admitted by the French courts and tribunals. The following shall be considered to force majeure events, without this list being exhaustive: acts of war, riots, fires, strikes, seismic activity, floods, earthquakes, storms, tornadoes, and other natural disasters. No penalty shall be due if a lateness in the delivery of goods or in the performance of services is caused by a case of force majeure or by the actions or negligence of the Buyer.

ARTICLE 11: INTELLECTUAL PROPERTY

Any creation, invention, development, or improvement that is carried out by the Seller as part of the order shall remain the property of the Seller, as shall any related intellectual and industrial property rights.

ARTICLE 12: LIMITATION OF LIABILITY

The Seller's liability for any direct damage it causes to the Buyer while fulfilling an order shall not exceed a total and maximum compensation amount that is equal to 20% of the amount of the said order, it being understood that indirect damage (loss of revenue, loss of profit, etc.) shall in no event be the subject of compensation.

ARTICLE 13: JURISDICTION AND SETTLEMENT OF DISPUTES

The applicable law is French law, to the exclusion of the United Nations Convention on Contracts for the International Sale of Goods.

In the event of a dispute, the parties shall attempt to reach an amicable settlement before taking any legal action. In order to do this, they shall allow a period of fifteen days as of the first claim issued by registered letter with acknowledgement of receipt.

In the event that disputes may not be settled in an amicable manner within the above-mentioned period, the parties shall expressly give jurisdiction to the Tribunal de Commerce (Trade Court) of Digne les Bains (04000), in France, to which the first party to take action shall have recourse.

ARBITRATION: ICC (International Chamber of Commerce) in Zurich (Switzerland)

ARTICLE 14: PERSONAL DATA

François Doucet Confiseur is committed to protecting your privacy and treats its obligations regarding the security of its clients' information very seriously. We are clear and transparent regarding the information that we gather and the use we make of this information. Data is used in order to process orders, to manage the Client's account, to analyse orders and, if the Client has chosen such an option, to send the Client commercial prospecting letters, newsletters, promotional offers and/or information regarding special sales, unless the Client no longer wishes to receive such communications from the Seller. The Client's data are kept confidentially by the Seller, for the requirements of the contract and its performance, and in compliance with the French law.

The data may be communicated, in full or in part, to the Seller's service providers that are involved in the order process. For commercial purposes, the Seller does not transfer the names and contact details of its clients to various commercial partners. In accordance with the law of 25 May 2018 related to the GDPR, the Client has a right of access, rectification, objection (for legitimate reasons) and erasure in relation to its personal data. The Client may exercise this right by sending an email to our Data Protection Officer (DPO) at the following address: contact@francois-doucet.com, or by sending a letter to: François Doucet Confiseur, zone artisanale, 04700 Oraison, France.

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.

Les conditions générales de ventes doivent impérativement nous être retournées signées par le client.

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 l'expédition 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. À 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 FCA à nos entrepôts (Oraison, France), conformément aux INCOTERMS 2020 de la Chambre de Commerce Internationale. Ils sont fixés et payables en euros. Tous les droits de douane et taxes de quelque nature que ce soit, ainsi que les frais de virement bancaire, sont à la charge de l'acheteur.

Les frais liés aux formalités d'exportation seront facturés pour toute demande de document formulée par le Client ou par les autorités douanières du pays dans lequel le Client est situé.

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

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 refus 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 document doit donc impérativement être daté et signé par le réceptionnaire qui indiquera en clair ses noms, et qualités, l'heure de livraison et apposera le cachet commercial de l'entreprise.

Le destinataire a 48h pour exprimer des réserves (concernant l'état, le poids et la température de la marchandise) et doivent être argumentées par des photos. 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 20°C), et d'humidité (<70% 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.

ARBITRAGE : ICC (International Chamber of Commerce) Zurich (Suisse)

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
Marion Donati : + 33 (0)7 44 88 42 60
marion.donati@francois-doucet.com
www.francois-doucet.com

