CATALOGUE ENTREPRISES
2023-2024

PUYRICARD

Artisan Chocolatier en Provence

EDITO

Les effluves de chocolat dans l'arrière-boutique, le chocolat chaud de ma grand-mère, les escargots au praliné chapardés dans l'atelier… tous mes souvenirs sont faits de chocolat !

Aujourd'hui, je suis heureuse d'écrire un nouveau chapitre de l'histoire de la Chocolaterie de Puyricard, au plus près de vos attentes.

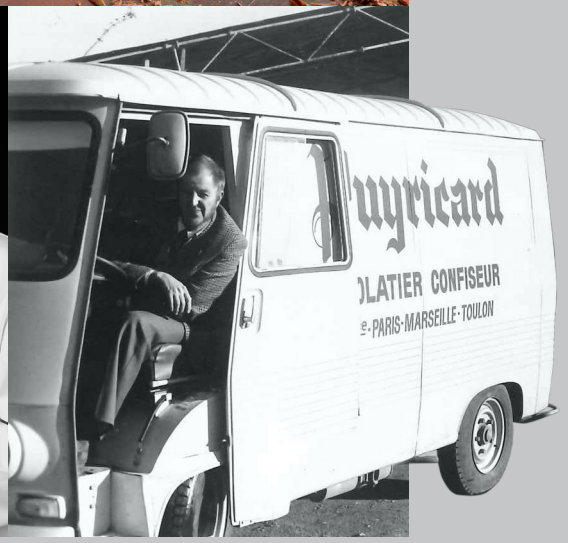
Je garde toujours à l'esprit que cette histoire s'est construite autour de valeurs authentiques et sincères, grâce à la transmission de notre savoir-faire, à l'implication sans faille de nos équipes et aux liens étroits tissés avec nos partenaires.
Pour moi, la Chocolaterie est une famille dans laquelle j'ai grandi et qui compte aussi tous nos collaborateurs.

C'est sans doute pour cela que je suis attentive à la qualité de notre offre et de notre accompagnement pour les entreprises. J'aime l'idée que nos chocolats rassemblent vos collaborateurs et créent des liens forts avec vos clients.

Du cœur, et du goût !

Solene Roelandts

Présidente



L'esprit de famille

55 ANS
DE SAVOIR-FAIRE

La Chocolaterie de Puyricard, c'est avant tout une histoire familiale. Depuis sa création, trois générations se sont succédées, perpétuant avec passion et humilité un savoir-faire artisanal de la plus haute exigence.

Cet esprit de famille est présent dans le partage des savoirs-faire et de valeurs sincères, dans l'implication des équipes et leur exigence sans faille pour offrir des produits de qualité et un service attentionné. On le retrouve jusque dans le nom de nos bonbons de chocolats !

Pour mettre le chocolat à l'honneur, nous défendons une créativité authentique. Au fil des ans, les recettes ont évolué, la gamme s'est élargie et nous explorons sans cesse de nouveaux goûts, mais nos fondamentaux restent immuables : des chocolats frais, naturels, et fabriqués à la main.

Haute chocolaterie artisanale

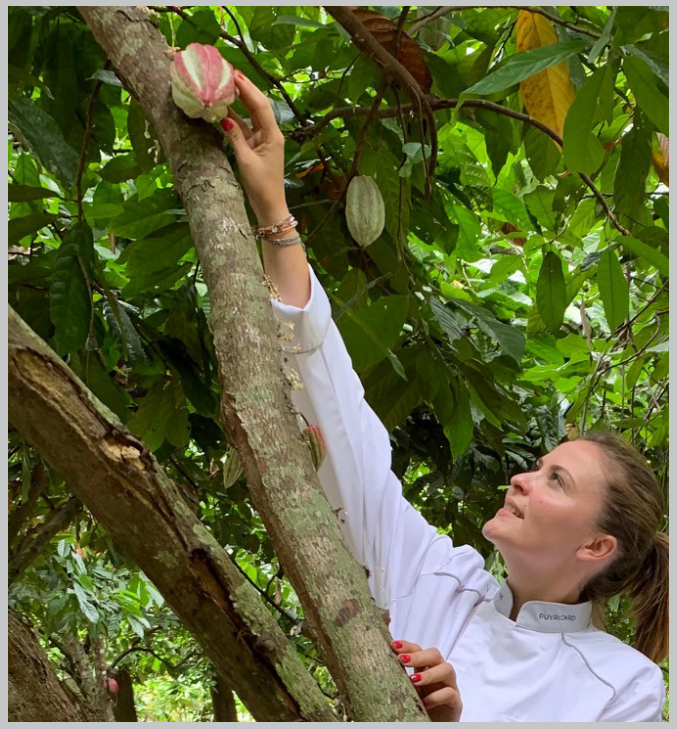
AU NOM DES SAVEURS

Dans nos ateliers en Provence, nos chocolats sont soigneusement fabriqués à la main, et avec le cœur, selon une charte scrupuleusement respectée.

Du sourcing à la conception de nos recettes, notre exigence est sans concession sur le goût et la fraîcheur pour mettre à l'honneur le meilleur du cacao.

Dans une parfaite maîtrise du geste et de la technicité (moulage, enrobage, fabrication des ganaches ou du caramel…), nos Maîtres artisans Chocolatiers œuvrent avec passion pour élaborer des chocolats fins et des confiseries de grande qualité… de l'émotion à l'état pur.

C'est précisément pour cela que nous sommes reconnus Entreprise du Patrimoine Vivant depuis plus de 10 ans.



NOTRE ENGAGEMENT

GOÛT

Nous parcourons les terroirs du monde pour sélectionner les meilleurs cacaos et nous portons la même attention à tous nos ingrédients : beurre des Charentes, noisettes du Piémont, amandes de Provence, cannelle de Ceylan, Vanille de Tahiti, choisis pour leur qualité et leurs propriétés organoleptiques. Tout au long de la production, nous veillons à préserver les arômes.

FRAÎCHEUR

Nous respectons une charte rigoureuse, en travaillant exclusivement avec des produits naturels et frais. Nos chocolats sont sans additifs, sans conservateurs, sans colorants, et ne sont jamais congelés, afin de ne pas en altérer le goût.

DÉVELOPPEMENT DURABLE

À l'origine d'un chocolat se trouvent un terroir, des hommes et des femmes. Nous tissons des liens durables avec nos producteurs de cacao, afin de valoriser leur travail et leur garantir de bonnes conditions de vie. Membre du Club des Chocolatiers Engagés, la Chocolaterie soutient une filière cacao plus durable, plus juste et plus respecteuse et s'est engagée dans un programme de partenariat alliant commerce équitable et développement durable pour valoriser le cacao.

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Nous avons intégré une démarche éco-responsable dans nos procédés de fabrication. La Chocolaterie siège dans un parc arboré, "La Plantation", accueillant une douzaine de ruches grâce à l'Association de Défense de l'Abeille en Provence. Le lieu est économe en énergie, nous récupérons les eaux de pluie et aucun déchet n'est produit entre les ateliers et les boutiques. L'importance d'éviter le gaspillage est dans notre ADN, par respect des matières premières et pour préserver la fraîcheur des produits : nous fabriquons à la dernière minute et l'emballage est fait à la demande.

CHOCOLATIERS ENGAGÉS

L'EXCELLENCE DES SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS • ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT • EPV

“Remercier, encourager, célébrer, recevoir... il existe mille occasions d'offrir le plaisir d'un chocolat d'exception !”

L'émotion d'un vrai chocolat tout au long de l'année

UNE ATTENTION DÉLICIEUSE

Offrir un chocolat d'exception, fabriqué en France artisanalement représente une attention bien particulière. C'est aussi partager des valeurs sincères, avec tous ceux qui comptent.

Quels que soient les occasions ou le budget, il y a forcément une attention délicieuse pour régaler les croqueurs de chocolats. Un ballotin d'amandas ou une tablette Pure Origine sont de simples délicatesses toujours très appréciées. Pour des cadeaux prestigieux, découvrez nos coffrets classiques et toutes nos possibilités de personnalisation.

Vos collaborateurs seront enchantés et vous marquerez à coup sûr les esprits de vos clients.

NOS SERVICES

GESTION DE VOS ENVOIS

Nous nous assurons d'une livraison dans les délais, en France et à l'international. Livraison offerte dès 300€ de commande.

TRAITEMENT MULTI-DESTINATAIRES

Très simple ! Il vous suffit de remplir notre fichier d'expédition multi-adresses et vos cadeaux seront expédiés directement à vos clients.

PERSONNALISATION ET SUR-MESURE

Vous pourrez accompagner vos cadeaux d'une carte message personnalisée. Pour un cadeau unique, nous répondons à toutes vos demandes, de la personnalisation des emballages avec votre identité au design sur-mesure de votre chocolat.

SUIVI PERSONNALISÉ

Vous avez toute notre attention. Nos responsables de clientèle vous accompagnent tout au long de votre projet, de la conception à la livraison, avec un suivi personnalisé de chacun des envois.

CADEAUX D'AFFAIRES

•

CADEAUX D'ENTREPRISE

•

CADEAUX COMITÉS D'ENTREPRISES

•

ÉVÉNEMENTS

•

ANIMATIONS

Le raffinement porte votre signature

CADEAUX PERSONNALISÉS

Un cadeau personnalisé renforcera votre notoriété et votre image de marque, et vos clients sauront en apprécier la valeur.

Créez un lien plus personnel avec un emballage de coffret ou de ballotin à votre image. Restez gravé dans les esprits avec un moulage de chocolat estampé à votre marque. Distinguez-vous de façon prestigieuse, en créant un moulage sur-mesure : à chaque bouchée, une pensée pour vous.

Pour laisser votre empreinte sur vos cadeaux, nous avons tout prévu !

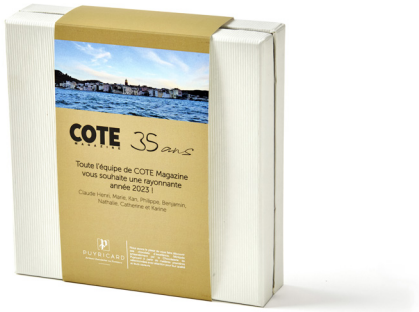
CADEAUX PERSONNALISÉS

CARTES MESSAGES

Joignez un message personnalisé aux cadeaux de votre choix.

RÉALISATION SUR-MESURE

Pour un cadeau unique, nous répondons aux demandes les plus spécifiques. Forme, design et coffret sur-mesure. Tout est possible !



BANDEAU COFFRET

Le coffret personnalisé à votre image avec le bandeau imprimé à vos couleurs.

FOURREAU BALLOTIN

Le fourreau de ballotin personnalisé à votre image avec le bandeau imprimé à vos couleurs.

MOULAGE PERSONNALISÉ

Laissez votre empreinte sur des moulages de chocolat.

MOULAGE ET CARTONNETTE

La cartonnette imprimée à vos couleurs, et nos moulages estampés de votre logo, pour une personnalisation complète.

Partager ce qui est rare

TABLETTES PERSONNALISÉES

La tablette, c'est le chocolat dans son expression la plus simple… mais aussi la plus pure, particulièrement appréciée des amateurs de chocolat. Offrez l'expérience unique, le voyage initiatique d'une tablette Pure Origine. Ces cacaos d'exception, issus des meilleurs terroirs du monde entier exprimeront avec distinction votre sens du raffinement et toute l'attention que vous portez à vos clients ou à vos collaborateurs. Affirmez votre singularité avec des tablettes estampées au design de votre choix.

TABLETTES PERSONNALISÉES

TABLETTES PURE ORIGINE

Un chocolat d'exception gravé avec le design de votre choix.

Format 150 x 150 x 6 mm

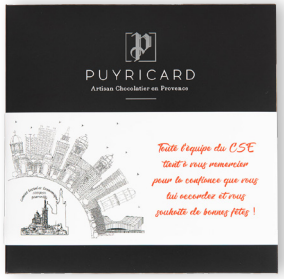
DUO DE TABLETTES PURE ORIGINE

Choisissez parmi nos Pure Origine chocolat noir et lait pour satisfaire toutes les envies.

BLASONS PERSONNALISÉS

Dans un coffret tout à fait unique, 4 blasons à l'effigie de votre marque ou de votre entreprise.

Format 69 x 69 x 4 mm
À l'unité ou en coffret de 4



BANDEAU PERSONNALISÉ

Logo, couleurs, message...personnalisez aussi le bandeau des tablettes Pure Origine.

PURE ORIGINE
CACAOS D'EXCEPTION

Une collection de 10 grands cacaos.
Equateur, Brésil, Ghana, Madagascar, Pérou, Vietnam, Jamaïque... et si on partait à la découverte des terroirs de cacaos ?
Sélectionnés parmi les meilleurs crus du monde entier par nos sourceurs, ces cacaos d'exception ont chacun leur typicité. Sublimés dans les tablettes Pure Origine, dont l'épaisseur offre le croquant parfait, ils révèlent toute la finesse, l'arôme et l'intensité qui fait leur caractère. Et pour ne rien enlever à la singularité de ces chocolats, nos tablettes sont magnifiquement gravées !

Le plaisir gourmand de tous les instants

LES COFFRETS CLASSIQUES

Palet d'or, Escargot, Clou de Cézanne… les gourmets retrouvent toujours avec plaisir nos créations iconiques. Bonbons de chocolats fins délicatement décorés à la main, calissons, guimauves, amandas… le choix est vaste car une centaine de recettes composent ce véritable trésor gourmand, auquel viennent s'ajouter de merveilleuses confiseries.

Le coffret de chocolat permet de célébrer événements et occasions toute l'année. Optez pour notre sélection ou composez votre assortiment.

LES COFFRETS CLASSIQUES

LE COFFRET MODULABLE

À composer sur 1 à 4 étages pour toutes les envies gourmandes ! Chocolats, calissons, amandas et bien d'autres choix possibles.

Tarifs en fonction du nombre d'étages et du type de produits

LE FORASTERO

Une sélection de chocolats fins complétée par les grands classiques de la confiserie.

- *80 g de chocolats assortis*
- *60 g de calissons*
- *80 g d'amandas*
- *100 g d'orangettes / citronnettes*
- *60 g de dominos de nougat*
- *50 g de pâtes de fruits*

LE TRINITARIO

Pour varier les plaisirs, une sélection de chocolats fins, amandas et agrumes confits !

- *110 g de chocolats assortis*
- *150 g d'amandas*
- *80 g d'orangettes / citronnettes*

LE TOUT CHOCOLAT

Pour tous les amateurs de chocolat !

- *T1 : 9 chocolats*
- *T2 : 16 chocolats*
- *T3 : 25 chocolats*
- *T4 : 40 chocolats*
- *T5 : 60 chocolats*

LE TRIO

Une sélection de chocolats fins, de calissons et d'amandas.

- *T2 : 200 g*
- *T3 : 270 g*
- *T4 : 420 g*
- *T5 : 580 g*

Enchanter ceux et celles qui nous sont précieux au quotidien

NOËL & FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Les fêtes de fin d'année sont l'occasion de montrer combien comptent vos collaborateurs et de remercier vos clients pour leur fidélité, avec nos coffrets gourmands ou nos incontournables.

Pour cet événement important, nous proposons chaque année une collection signature. Cette année, la Chocolaterie de Puyricard s'inspire d'une féérie scandinave. Nos emballages s'habillent d'un bleu nuit et de reflets cuivrés.

Pour prendre de l'avance sur la magie des fêtes, offrez à vos plus chers clients le plaisir de déguster chaque jour une douceur Puyricard avec notre calendrier de l'Avent.

LES INCONTOURNABLES

CALENDRIER DE L'AVENT

En attendant Noël, découvrez toutes les douceurs Puyricard ! Bonbons de chocolat, calissons, blocs choco, amandas, pâtes de fruits ...chaque jour une surprise gourmande !

LES BALLOTINS

Composez votre ballotin de chocolats ou de confiseries selon vos envies : bonbons de chocolat, calissons, riads, amandas, marrons glacés ou pâtes de fruits.

250 g, 375 g, 500 g, 750 g ou 1 kg

LES 13 DESSERTS

Faites découvrir l'incontournable tradition gourmande provençale, composée de chocolats, calissons, pâtes de fruits, nougats, orangettes & citronnettes.

750 g

LES COFFRETS GOURMANDS

COFFRET MAJORELLE

- Ballotin de chocolats assortis - *500 g*
- Réglette de calissons/riads - *180 g*
- Sachet d'orangettes/citronnettes - *180 g*
- Réglette d'amandas - *150 g*
- Sachet de marrons glacés - *75 g*
- Bouteille de Champagne brut Deutz 75 cl

COFFRET KLEIN

- Ballotin de chocolats assortis - *250 g*
- Réglette d'amandas - *150 g*
- Réglette de calissons - *120 g*
- Barre de nougat blanc - *100 g*
- Tablette Pure Origine noir - *100 g*

COFFRET MIRO

- Ballotin de chocolats assortis - *375 g*
- Sachet d'amandas - *200 g*
- Sachet d'orangettes/citronnettes - *180 g*
- Réglette de calissons - *120 g*
- Barre de nougat blanc - *100 g*

COFFRET KANDINSKY

- Ballotin de chocolats assortis - *500 g*
- Sachet d'orangettes/citronnettes - *180 g*
- Réglette d'amandas - *150 g*
- Sachet de dominos de nougat - *100 g*
- Tablette Pure Origine noir - *100 g*
- Bouteille de vin rouge Grand Seuil - *75 cl*

On a tous une âme d'enfant !

COLLECTION DE PÂQUES

Soyez au rendez-vous pour les fêtes de Pâques !

Pâques est l'occasion formidable pour une attention chocolatée. De plus, vous voilà au milieu de l'année… n'est-ce pas une bonne raison pour chouchouter vos clients ou remotiver les équipes ?
Lapin, œuf, poule, cloche, les incontournables vous attendent. À moins que vous ne souhaitiez un modèle plus personnalisé ?

Pour honorer la tradition de Marie-Anne Roelandts, qui décorait toujours avec soin ses ballotins d'un ruban et d'une fleur de saison, nos emballages arborent une fleur et des couleurs printanières.

COLLECTION DE PÂQUES

CLOCHE

Noir ou lait
8, 12 ou 17 cm

BALLOTIN

Chocolats assortis ou sujets pralinés
250 g, 375 g, 500 g, 750 g ou 1 kg

SACHET DE FRITURES

Noir, lait, blanc, blond
200 g ou 300 g

LAPIN

Noir ou lait
11 ou 24 cm

POULE

Noir ou lait
12 ou 18 cm

OEUF ÉCAILLES

Noir ou lait
10, 12, 15, 17 cm

PERSONNALISEZ !

Affichez votre différence avec un chocolat original et créatif, représentatif de votre marque.

MOULAGE SUR-MESURE

COFFRET SUR-MESURE

FOURREAU BALLOTIN PERSONNALISÉ

MOULAGE & CARTONNETTE PERSONNALISÉS

ANIMATIONS

Pour partager de délicieux instants, pensez à toutes les animations que nous proposons. Que ce soit pour célébrer un événement spécial, organiser un séminaire ou recevoir vos clients pour une visite d'atelier, la Chocolaterie de Puyricard est heureuse de vous accueillir pour un moment de partage et de convivialité.

Un moment de partage dans les coulisses de la Chocolaterie

VISITE ET DÉGUSTATION

Entrer dans les coulisses de la Chocolaterie, découvrir un savoir-faire unique, savourer…
Nos ateliers vous ouvrent leurs portes pour un moment de découverte et de partage avec nos Maîtres Chocolatiers.

CHOCOLATIERS D'UN JOUR

Le temps d'un atelier chocolat, découvrir les secrets de fabrication de nos bonbons de chocolat et de nos confiseries.
Une expérience ludique et savoureuse que vos collaborateurs et vos clients n'oublieront pas !

SÉMINAIRE SUR-MESURE

Se rassembler dans un cadre privilégié, humer les effluves de chocolats… s'inspirer.
Nous organisons à vos côtés un séminaire à hauteur de vos exigences, dans un espace dédié, à La Plantation, au cœur de la campagne aixoise.

ÉVÉNEMENTS SUR-MESURE

Proposer une animation unique et laisser un délicieux souvenir !
La Chocolaterie de Puyricard répond à vos demandes spéciales (démonstration, dégustation, réception…) pour vos événements.

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE :

Airbus Helicopters - Arcelor Mittal - Areva - Banque Populaire - Bouygues Immobilier - Caisse d'Épargne CMA-CGM - Croscall - CSE Durance Granulats - CSE Lyon Dell Chimie - CSE Marignane Airbus - CSE Thales Dis Gemenos - Eiffage Construction - Elior - Enedis - Franc TV - Gemalto - GRDF - Groupe Gontero Groupe La Poste - GRT Gaz - Jaquet Droz - Jeep - Land Rover - Le Pigonnet - Louis Vuitton - Mercedes-Benz - Naos - Orange - Panzani - Peugeot – Porsche - Pullman - Ricard - Sofitel - Stmicroelectronics SwatchGroup - Transdev - Ubisoft - Villa La Coste
et bien d'autres...

CONTACTS

BOUCHES-DU-RHÔNE ET VAUCLUSE

Jean-Marc NEGRO
Attaché commercial
06 61 34 81 33
jmnegro@puyricard.fr

VAR, ALPES-MARITIMES ET MONACO

Chloé GUILLAUME
Attachée commerciale
07 61 48 40 11
commercial.06@puyricard.fr

AUTRES RÉGIONS

Contactez notre assistante commerciale :
04 42 28 18 18
assistante@puyricard.fr

RESPONSABLE COMMERCIALE

Hélène CORALLO
06 50 79 27 04
responsable.btb@puyricard.fr

SIÈGE SOCIAL

Avenue Georges de Fabry
Quartier Maliverny
13540 Puyricard
04 42 28 18 18

24 BOUTIQUES EN FRANCE

AIX-EN-PROVENCE RIFLE-RAFLE
7-9, rue Rifle-Rafle
13100 Aix-en-Provence
Tel : 04 42 21 13 26

AIX-EN-PROVENCE MIRABEAU
11 Cours Mirabeau
13100 Aix-en-Provence
Tel : 04 42 94 64 99

P **CORSE - AJACCIO** NOUVEAU
Centre commercial Leclerc
Grand Ajaccio Baléone
T 22 Centre Commercial
20167 Sarrola-Carcopino
Tél. : 06 50 79 23 36

ANTIBES
3 rue Georges Clémenceau
06600 Antibes
Tel : 04 93 61 26 70

ARLES
54, rue de la République
13200 Arles
Tel : 04 90 93 46 91

P **AUBAGNE**
50 avenue Roger Salengro
Quartier Pin Vert, Cheminée Isnard
13400 Aubagne
Tel : 04 42 04 44 60

AVIGNON
33, rue Joseph Vernet
84000 Avignon
Tel : 04 90 85 96 33

MARSEILLE CLÉMENCEAU
30, boulevard Clemenceau
13004 Marseille
Tel : 04 91 85 19 87

MARSEILLE DAVSO
25, rue Francis Davso
13001 Marseille
Tel : 04 91 54 26 25

P **MARSEILLE PRADO**
388, avenue du Prado
13008 Marseille
Tel : 04 91 71 71 71

MENTON
22, avenue Félix Faure
06500 Menton
Tel : 04 93 41 62 28

MONTPELLIER
28, rue Foch
34000 Montpellier
Tel : 04 67 60 43 49

NICE
40, rue Pastorelli
06000 Nice
Tel : 04 93 85 34 30

NIMES
10 rue de l'Hôtel de Ville
30000 Nîmes
Tel : 04 34 28 85 29

PARIS CHERCHE MIDI
24, rue du Cherche-Midi
75006 Paris
Tel : 01 42 84 00 18

PARIS PONT LOUIS PHILIPPE
6, rue Pont Louis Philippe
75004 Paris
Tel : 01 57 40 61 33

PARIS RAPP
27, avenue Rapp
75007 Paris
Tel : 01 47 05 59 47

P **PUYRICARD ATELIER**
Avenue Georges de Fabry
La Plantation
13540 Puyricard
Tel : 04 42 28 18 18

P **PUYRICARD BASTIDE**
420, route du Puy Sainte Réparade
Les Commerces de la Bastide
13540 Puyricard
Tel : 04 42 96 11 21

P **PUYRICARD SALON DE THÉ**
CHOCOLATHÉ
420, route du Puy Sainte Réparade
Les Commerces de la Bastide
13540 Puyricard
Tel : 04 42 50 74 76

SAINT RAPHAËL
40, rue de la liberté
83700 Saint-Raphaël
Tel : 04 94 40 69 00

SALON DE PROVENCE
61, cours Victor Hugo
13300 Salon-de-Provence
Tel : 04 90 50 85 34

TOULON
10, rue Berthelot
83000 Toulon
France
Tel : 04 94 91 64 10

TOULOUSE
1, rue Fourbastard
31000 Toulouse
Tel : 05 61 23 56 42

P **VEDÈNE**
Buld'Air Shopping Centre
130 Chemin du Pont Blanc
84270 Vedène
Tel : 04 86 65 81 55

Restons connectés !

www.puyricard.fr