

*mon
jardin
chocolaté*



FABRIQUE
À PARIS

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



La chocolaterie qui fait du bien !



A vous

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



Aux femmes et aux hommes

Notre chocolat noir 70% Equateur, lait 37% République Dominicaine et notre sucre de canne non raffiné sont labellisés commerce équitable.

Nous faisons également travailler des personnes issues de l'insertion professionnelle et un ESAT du quartier.



A la planète

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



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

Après un démarrage sur le campus entrepreneurial et associatif des Grands Voisins fin 2015, la chocolaterie prend son envol en 2021 et crée un atelier-boutique à deux pas du métro Pernetty dans le 14ème arrondissement.

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

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

Bienvenue dans mon jardin !

VOUS AVEZ ENVIE DE



1 - RÉGALER EN TOUTE SIMPLICITÉ

Choisissez nos offres "clé en main" pour régaler vos clients, vos salariés, vos partenaires avec le meilleur de notre chocolaterie, en toute simplicité, avec des produits disponibles rapidement. .

2 - SURPRENDRE À VOTRE IMAGE

Choisissez nos offres de personnalisation sur-mesure : étiquettes personnalisées, boîtes surprise à composer, cartes postales avec votre message.

A partir de 100 exemplaires



3 - PARTAGER UNE EXPERIENCE DE TEAM-BUILDING

Pour des activités de « team building » avec vos équipes, entre amis, vos clients, vos partenaires, chez nous rue Raymond Losserand Paris 14ème ou dans vos locaux, vivez un moment convivial en mettant la main à la pâte.





1

VOUS SOUHAITEZ
RÉGALER EN TOUTE SIMPLICITÉ

VOUS SOUHAITEZ RÉGALER EN TOUTE SIMPLICITÉ

Nos boîtes de chocolats



BOÎTE EN BOIS

40 chocolats : 54,98 € HT

60 chocolats : 72,04 € HT

Nos 8 recettes bio de saison (pralinés croustillants, ganaches fondantes, caramels, voir détail page suivante) enrobés de chocolat noir 70% Equateur, bio et équitable



BOÎTE EN KRAFT



9 chocolats : 15,17 € HT

20 chocolats : 31,28 € HT

40 chocolats : 46,45 € HT

12 chocolats : 21,80 € HT



3 chocolats : 6,64 € HT

Nos recettes de saison



SACRÉE COURGE / PRALINÉ

Croquez l'habit noir, le coeur croustillant arrive en bouche avec ses graines caramélisées finement broyées.

Surprise de votre chocolatière :

« J'ai ajouté une pointe de fleur de sel, vous la sentez ? »

Vertus :

riches en fer et en magnésium, les graines de courges sont connues pour contribuer à faire fondre le stress, l'anxiété et la fatigue.

Ingrédients :

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

A consommer de préférence avant 6 mois.



JASMIN INFUSÉ / GANACHE

C'est l'alliance du chocolat et du thé au jasmin qui m'a donné l'envie de toujours infuser des plantes, des épices et des graines dans mes chocolats, la voici maintenant réalisée.

Surprise de votre chocolatière :

« Je fais infuser les feuilles de thé la veille au soir, avant de préparer la ganache au petit matin ... de quoi bien démarrer une journée de travail. »

Vertus :

le jasmin en infusion et le calme se refait en soi.

Ingrédients :

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

A consommer de préférence avant 6 semaines.



CACAHUÈTE SÉSAME / PRALINÉ

La rencontre très équilibrée entre les cacahuètes et les graines de sésame.

Surprise de la chocolatière :

« Laissez-vous embarquer par le goût affirmé de ce praliné ! »

Vertus :

les graines de sésame et les cacahuètes sont des sources de zinc, de fer et de magnésium ... le tout dans un chocolat ?!

Superbe excuse pour se faire du bien.

Ingrédients :

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

A consommer de préférence avant 6 mois.



MAIS DIVIN / PRALINÉ

Un praliné détonnant qui nous fait redécouvrir cette céréale !

Surprise de votre chocolatière :

« Ce praliné a un goût irrésistible de pop-corn ! Nous faisons souffler un excellent maïs bio pour libérer ses arômes, puis y ajoutons notre magie : bon chocolat noir, amandes caramélisées, fleur de sel ... »

Vertus :

le maïs est une céréale sans gluten, source de glucides et de magnésium fortifiant.

Ingrédients :

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

A consommer de préférence avant 6 mois.



CASSIS TONIQUE / CARAMEL

Une texture surprenante et un goût de cassis qui explose en bouche !

Surprise de votre chocolatière :

« C'est l'absence de beurre qui donne sa texture si particulière à ce caramel pas comme les autres »

Vertus :

d'une richesse inégalée en vitamine C, la baie de cassis donne du tonus.

Ingrédients :

Pulpe de cassis, sucre de canne non raffiné, chocolat noir 70% Equateur, sirop de riz.

A consommer de préférence avant 3 mois.



SARRASIN MALIN / PRALINÉ

Un praliné irrésistible alliant des graines de sarrasin, des amandes et notre chocolat noir 70%.

Surprise de la chocolatière :

« Nous incorporons des graines de sarrasin soufflées à notre praliné maison amandes sarrasin. C'est ce qui lui donne son croquant irrésistible ! »

Vertus :

le sarrasin apporte des glucides complexes mais aussi des fibres. Il favorise la satiété.

Ingrédients :

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

A consommer de préférence avant 6 mois.



CARAMEL PASSION / CARAMEL

Croquez l'habit noir, faites attention au coeur coulant du caramel et laissez-vous emporter par la passion.

Surprise de la chocolatière :

« je laisse toute la place à la pulpe de passion, sans ajouter de crème. »

Vertus :

contrairement à ce que l'on peut imaginer, la passion calme.

Ingrédients :

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

A consommer de préférence avant 3 mois.



GINGEMBRE CITRONNÉ / GANACHE

Un beau match équilibré entre le citron et le gingembre, avec le chocolat noir en arbitre.

Surprise de la chocolatière :

« je ne suis pas une inconditionnelle du gingembre, mais le goût du gingembre frais m'a fait changer d'avis. »

Vertus :

le gingembre, riche en magnésium, est plein de promesses aphrodisiaques ... à vous de vérifier ;)

Ingrédients :

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

A consommer de préférence avant 3 mois.

VOUS SOUHAITEZ
RÉGALER EN TOUTE SIMPLICITÉ

Nos boîtes de mini tablettes



BOÎTES DE MINI TABLETTES

20 mini tablettes : 14,22 € HT

60 mini tablettes : 31,28 € HT

100 mini-tablettes (boîte bois) : 55,92 € HT



10 mini tablettes : 8,06 € HT



3 mini tablettes : 2,75 € HT

MINI TABLETTE EN SACHET INDIVIDUEL

Prix unitaire : 0,95 € HT, vendues par lots de 60 minimum individuellement dans un sachet semi transparent en cellulose de bois compostable.

Disponible également en vrac, prix unitaire : 0,49 € HT, vendues 100 minimum



Nos mini tablettes



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

- noir courge
- noir sésame
- noir gingembre
- noir canneberges
- noir fleur de sel
- lait sarrasin
- lait coco

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

VOUS SOUHAITEZ RÉGALER EN TOUTE SIMPLICITÉ

Nos tablettes etc.



TABLETTES DU JARDIN

7,11 € HT

- Chocolat noir 70% Equateur
- Chocolat au lait 37% République Dominicaine
- Noir fleur de sel
- Noir courge
- Noir rose
- Noir sésame
- Noir gingembre
- Lait cacahuètes
- Lait sarrasin
- Lait macadamia
- Chocolat noir 83% Equateur



TABLETTES PRALINÉ

8,53 € HT

- Sacrée courge
- Cacahuètes sésame
- Maïs divin



PLAQUES CHOCONOISSETTES

Sachet de 150 g : 12,80 € HT

- Noir
- Lait
- Mixte



PÂTES À TARTINER

Graines de courge : 13,27 € HT

Macadamia lait : 15,17 € HT

Macadamia noir : 15,17 € HT



CHOCOCHO

Préparation pour chocolat chaud :

17,06 € HT

Nos tablettes du jardin, tablettes praliné et nos plaques choconoissettes sont également disponibles en vrac.
Voir lots et prix sur notre grille tarifaire.



VOUS SOUHAITEZ RÉGALER EN TOUTE SIMPLICITÉ

Nouveau ! Nos petits bonshommes



BONHOMME DE NEIGE SURPRISE

contient 3 petits bonhommes choconoissettes : 15,17 € HT

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

Présenté dans du papier de soie avec un ruban de coton tissé en France.

SACHET DE 15 PETITS BONHOMMES CHOCONOISSETTES

17,06 € HT

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

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

La quantité de petits bonhommes par sachet peut être adaptée à votre besoin.



PETIT BONHOMME CHOCONOISSETTES

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

Prix unitaire : 1,90 € HT, vendus par 48 minimum
Emballés individuellement dans un sachet semi transparent en cellulose de bois compostable.

Disponible également en vrac, prix unitaire : 1,23 € HT,
vendus par 94

VOUS SOUHAITEZ RÉGALER EN TOUTE SIMPLICITÉ

Nos amis de Noël



PINGOUINS

Couple de pingouins bio et équitable : 6,64 € HT

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

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

SAPIN

bio et équitable : 8,53 € HT

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

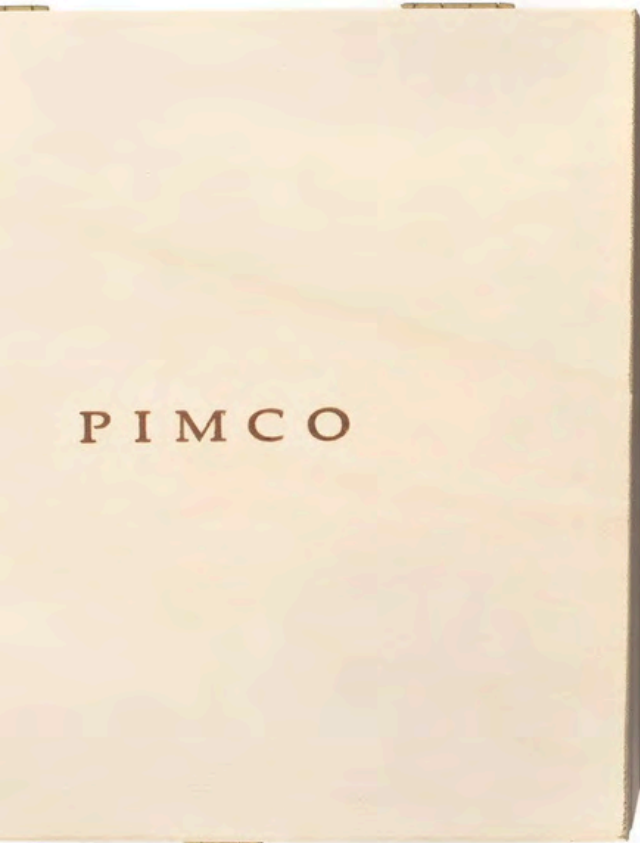
Présenté avec un ruban de coton tissé en France, dans un sachet semi transparent en cellulose de bois compostable.



CALENDRIER DE L'AVENT

24 mini-tablettes et un petit bonhomme
choconoisettes pour le 25 décembre :
33,18 € HT

En série limitée : pensez à réserver à l'avance !



2

VOUS SOUHAITEZ
SURPRENDRE À VOTRE IMAGE

VOUS SOUHAITEZ SURPRENDRE À VOTRE IMAGE

COFFRETS, SACHETS ET BOITES À COMPOSER

Vous souhaitez composer votre propre coffret, boîte ou sachet de chocolats en fonction de votre budget



BANDEAUX OU ÉTIQUETTES PERSONNALISÉS

Vous souhaitez remercier vos clients, fidéliser vos collaborateurs, présenter vos voeux, chocolater un événement ... à l'image de votre société

MESSAGE PERSONNALISÉ

Vous souhaitez joindre un message personnalisé à nos chocolats



BOÎTE IMPRIMÉE OU GRAVÉE

Votre identité visuelle sur nos boîtes !

CHOCOLATS PERSONNALISÉS

Votre message sur notre chocolat !



VOUS SOUHAITEZ
SURPRENDRE À VOTRE IMAGE

Coffrets à composer



COFFRETS 3 TAILLES

Taille S (9,4x13,9x9,2 cm) : 3 € HT

Taille M (12x17,9x11,8 cm) : 4 € HT

Taille L (16,2x24,3x16,2 cm) : 5 € HT

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

VOUS SOUHAITEZ
SURPRENDRE À VOTRE IMAGE

Sachets et boîtes à composer



NOS SACHETS ET BOÎTES S'ADAPTENT À VOTRE BESOIN

Mini boîte kraft (A)

Boîte kraft à ruban (B)

Sachet en cellulose de bois compostable et ruban (C)

Sachet kraft à hublot et ruban (D)

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

- chocolats individuels
- mini tablettes
- plaques choconoisettes
- petits bonhommes

VOUS SOUHAITEZ
SURPRENDRE À VOTRE IMAGE

Bandeaux ou étiquettes personnalisés



Votre logo ou votre message :

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

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

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

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

VOUS SOUHAITEZ SURPRENDRE À VOTRE IMAGE

Messages personnalisés



La chocolaterie qui fait du bien !

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

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

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

The good chocolate factory!

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

Good for the people we work with
Our dark chocolate 70% Equator, milk 37% Dominican Republic and our fair refined cane sugar are Fairtrade. The factory provides reintegration through work and work with a local disabled worker association.

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

LA MAISON BOUCHERON
A LE PLAISIR DE
VOUS OFFRIR CES
CHOCOLATS

mon jardin chocolaté

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

AB
commerce équitable

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

LIVRET 4 PAGES

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

Personnalisation à partir de 100 exemplaires : +1 € HT / boîte.

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



CARTE POSTALE

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

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

VOUS SOUHAITEZ
SURPRENDRE À VOTRE IMAGE

Coffret gravé ou boîte personnalisée



COFFRET BOIS AVEC VOTRE LOGO GRAVÉ

Option de personnalisation à ajouter au coût de chaque boîte.

Frais de clichés et de calage : 290 € HT

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

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

A partir de 500 coffrets : personnalisation offerte

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

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



BOÎTE CARTON PERSONNALISÉE

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

Conditions et tarifs : nous consulter.



VOUS SOUHAITEZ
SURPRENDRE À VOTRE IMAGE

Chocolatez vos événements



PLAQUE XXL CHOCONOISETTES

Votre message dessiné à main levée en chocolat sur notre grande plaque choconoissettes à partager.

Prix indicatif : 250 € HT / plaque de 1 kg à partager, 2 petits marteaux en bois fournis. Prévoir 40 g par personne.

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



MEDAILLE CHOCONOISETTES

Votre message dessiné à main levée en chocolat sur nos médailles choconoissettes, avec son ruban en coton tissé en France (4 couleurs de ruban disponibles).

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

TABLETTE A MESSAGE

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

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



VOUS SOUHAITEZ SURPRENDRE À VOTRE IMAGE

Chocolats personnalisés



MINI TABLETTES AVEC VOTRE LOGO

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

Au recto : votre logo.

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

Pièces de 5 g, 4 cm x 3 cm.

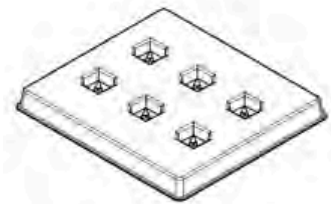
Frais de création de moule : 1 800 € HT

+ prix unitaire 0,12 € HT par mini tablette

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

Délais approximatifs: hors haute saison :

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



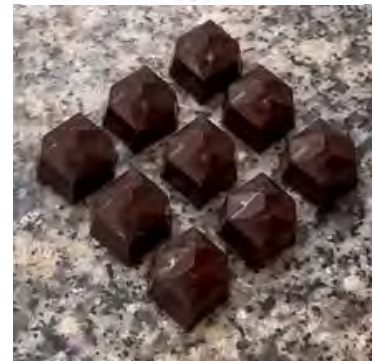
PIECES SUR MESURE

Frais de création de moule : à partir de 2 500 € HT.

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

Délais approximatifs, hors haute saison :

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



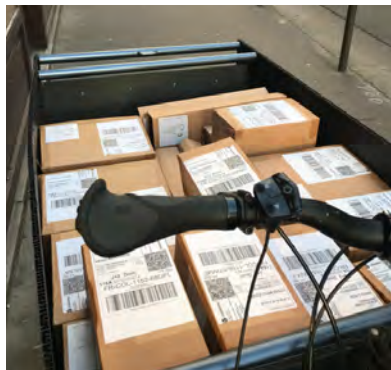
RECETTE SUR MESURE

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

Forfait recette sur-mesure à partir de 2 500 € HT, prix valables hors haute saison.

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

Expédition



1 - Livraison en vélo dans Paris

Maximum 35 € HT par colis



2 - Livraison par transporteur

France : maximum 35 € HT par colis

Hors France métropolitaine : sur devis en fonction des destinations



3 - Expéditions individuelles

Vous souhaitez faire expédier vos colis à de multiples adresses ?
Envoyez-nous la liste des destinataire (modèle de fichier fourni par nos soins), nous nous occupons de tout !

France : 10 € HT par destinataire

Hors France métropolitaine : sur devis en fonction des destinations



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



3

NOS ATELIERS TEAM-BUILDING

NOS ATELIERS

Les ateliers de mon jardin chocolaté, c'est pour ...



1 - DÉCOUVRIR NOTRE ATELIER

Invitez vos clients, vos salariés, vos partenaires, par petits groupes à la chocolaterie pour un dépaysement complet et un moment de détente partagé.

2 - DES SÉANCES "PLÉNIÈRES"

Pour des activités de « team building » avec vos équipes, entre amis, vos clients, vos partenaires, dans vos locaux ou dans un lieu convivial, mettez la main à la pâte.



3 - DES ACTIVITÉS "EN FLUX"

Pour une animation ludique et gourmande au gré des envies de vos équipes, lors de vos événements et séminaires.



Pour plus de détails, téléchargez notre [offre complète d'ateliers](#)

UNE CHOCOLATERIE VRAIMENT PAS COMME LES AUTRES

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

1- Une entreprise solidaire

Depuis notre démarrage sur le campus social et
solidaire des Grands Voisins, nous avons
accueilli plus de 15 personnes en insertion en
partenariat avec l'association Aurore.

2 personnes issues de cette filière ont pu être
embauchées en CDI grâce à notre croissance.

Le montage des boîtes est confié à l'ESAT
(centre de travailleurs handicapés) Jean Moulin
situé à Paris 14e.



2 - Acteur en conscience d'un commerce équitable



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

UNE CHOCOLATERIE VRAIMENT PAS COMME LES AUTRES

3 - 1ère chocolaterie artisanale et bio de paris

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

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

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



Pour la chocolaterie, c'est un engagement concret :

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

4 - Fabriqué en circuit court à Paris 14e

La chocolaterie est installée depuis 2020 rue Raymond Losserand, Paris 14e. L'ensemble de nos chocolats sont fabriqués à l'atelier-boutique. C'est un gage de qualité artisanale construit sur des circuits ultra courts : il y a rarement plus d'un intermédiaire entre nous et un producteur, ni entre nous et un client.



UNE CHOCOLATERIE VRAIMENT PAS COMME LES AUTRES

5- Emballages écologiques



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

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

6- Chocolaterie anti-gaspi

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

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



Ils nous font confiance

Nos partenaires



Nos clients professionnels



Nos clients parlent de nous

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

Dimitri P., client entreprise

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

Cédric M., manager hôtel

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

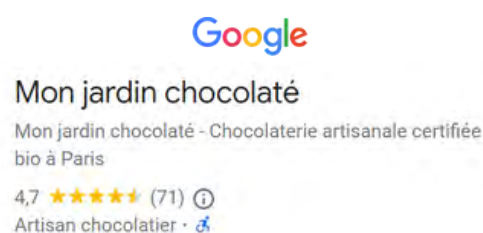
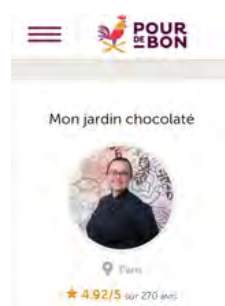
Julie B., cliente entreprise

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

Rémi G., client entreprise

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

Coralie D. et Marc F., clients ateliers



La presse parle de nous !

A la télévision



Silence ça pousse - France 5



BFM Paris



La Quotidienne la suite - France 5

Presse écrite



Le Parisien



La Toque



Inspirez vous

Sur le web



Parlons chocolat !

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

marion@monjardinchocolate.com
06 82 37 22 42

Retrouvez nos catalogues :
monjardinchocolate.com/offre-entreprise



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










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

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

Les tarifs 2024-2025 sont valables du 1er juillet 2024 au 30 juin 2025

NOS BOÎTES DE CHOCOLATS

PRODUIT	DÉNOMINATION	DDM	POIDS NET	DIMENSIONS (CM)	TVA	PRIX HT	PRIX TTC
	Boîte de 3 chocolats bio	6 semaines	36 g	11,5x8,5x4,6	5,5 %	6,64 €	7 €
	Boîte de 9 chocolats bio	6 semaines	108 g	11x11x3	5,5 %	15,17 €	16 €
	Boîte de 12 chocolats bio	6 semaines	144 g	8,8x8,8x8	5,5 %	21,80 €	23 €
	Boîte de 20 chocolats bio	6 semaines	240 g	16,5x16,5x4,2	5,5 %	31,28 €	33 €
	Boîte de 40 chocolats bio	6 semaines	480 g	16,5x16,5x4,2	5,5 %	46,45 €	49 €
	Boîte en bois de 40 chocolats bio	6 semaines	480 g	14,8x14,8x6,6	5,5 %	54,98 €	58 €
	Boîte en bois de 60 chocolats bio	6 semaines	720 g	14,8x14,8x6,6	5,5 %	72,04 €	76 €

NOS MINI TABLETTES

PRODUIT	DÉNOMINATION	DDM	POIDS NET	DIMENSIONS (CM)	TVA	PRIX HT	PRIX TTC
	Mini tablette bio en sachet individuel	1 an	5 g	3x4x1	5,5 %	0,95 €	0,99 €
	Mini boîte de 3 mini tablettes bio	1 an	15 g	3x5x7,5	5,5 %	2,75 €	2,90 €
	Boîte de 10 mini tablettes bio	1 an	50 g	11,5x8,5x4,6	5,5 %	8,06 €	8,50 €
	Boîte de 20 mini tablettes bio	1 an	100 g	11x11x3	5,5%	14,22 €	15 €
	Boîte de 60 mini tablettes bio	1 an	300 g	16,5x16,5x4,2	5,5 %	31,28 €	33 €
	Boîte bois de 100 mini tablettes bio	1 an	500 g	16,5x16,5x4,2	5,5 %	55,92 €	59 €

NOS TABLETTES DU JARDIN - DANS LEUR BOÎTE KRAFT



PRODUIT	DÉNOMINATION	DDM	POIDS NET	DIMENSIONS (CM)	TVA	PRIX HT	PRIX TTC
	Tablette noir courge bio	1 an	100 g	16x8x1,5	5,5 %	7,11 €	7,50 €
	Tablette noir gingembre bio	1 an	100 g	16x8x1,5	5,5 %	7,11 €	7,50 €
	Tablette noir rose bio	1 an	100 g	16x8x1,5	5,5 %	7,11 €	7,50 €
	Tablette noir sésame bio	1 an	100 g	16x8x1,5	5,5 %	7,11 €	7,50 €
	Tablette noir fleur de sel bio	1 an	100 g	16x8x1,5	5,5 %	7,11 €	7,50 €
	Tablette lait cacahuètes bio	1 an	100 g	16x8x1,5	20 %	6,25 €	7,50 €
	Tablette lait macadamia bio	1 an	100 g	16x8x1,5	20 %	6,25 €	7,50 €
	Tablette lait sarrasin bio	1 an	100 g	16x8x1,5	20 %	6,25 €	7,50 €
	Tablette noir 70% Equateur bio	1 an	100 g	16x8x1,5	5,5 %	6,16 €	6,50 €
	Tablette lait 37% République Dominicaine bio	1 an	100 g	16x8x1,5	20 %	6,16 €	6,50 €
	Tablette noir 83% Equateur bio	1 an	100 g	16x8x1,5	5,5 %	7,11 €	7,50 €

Tous nos produits sont certifiés biologique par Ecocert (FR-BIO-01)





NOS TABLETTES PRALINÉ ET PLAQUES CHOCONOISSETTES




PRODUIT	DÉNOMINATION	DDM	POIDS NET	DIMENSIONS (CM)	TVA	PRIX HT	PRIX TTC
	Tablette praliné Sacrée Courge bio	6 mois	90 g	16x8x1,5	5,5 %	8,53 €	9 €
	Tablette praliné Cacahuète sésame bio	6 mois	90 g	16x8x1,5	5,5 %	8,53 €	9 €
	Tablette praliné Mais divin bio	6 mois	90 g	16x8x1,5	5,5 %	8,53 €	9 €
	Sachet de plaques choconoisettes noir	1 an	150 g	15x7x13	5,5 %	12,80 €	13,50 €
	Sachet de plaques choconoisettes lait	1 an	150 g	15x7x13	20 %	11,25 €	13,50 €
	Sachet de plaques choconoisettes mixte	1 an	150 g	15x7x13	5,5 %	12,80 €	13,50 €

Tous nos produits sont certifiés biologique par Ecocert (FR-BIO-01)

NOS PÂTES A TARTINER ET CHOCOCHO

PRODUIT	DÉNOMINATION	DDM	POIDS NET	DIMENSIONS (CM)	TVA	PRIX HT	PRIX TTC
	Graines de courge à tartiner bio	6 mois	200 g	11x9x8,8	5,5 %	13,27 €	14 €
	Noix de macadamia lait à tartiner bio	6 mois	200 g	11x9x8,8	5,5 %	15,17 €	16 €
	Noix de macadamia noire à tartiner bio	6 mois	200 g	11x9x8,8	5,5 %	15,17 €	16 €
	Chococho Préparation pour chocolat chaud	1 an	200 g	15x7x13	5,5 %	17,06 €	18 €

NOS TABLETTES ET PLAQUES A MESSAGES



PRODUIT	DÉNOMINATION	DDM	POIDS NET	DIMENSIONS (CM)	TVA	PRIX HT	PRIX TTC
	Tablette Merci chocolat noir bio	1 an	100 g	16x8x1,5	5,5 %	7,11 €	7,50 €
	Tablette Merci chocolat au lait bio	1 an	100 g	16x8x1,5	20 %	6,25 €	7,50 €
	Tablette à message chocolat noir bio 18 caractères maximum	1 an	100 g	16x8x1,5	5,5 %	13,27 €	14 €
	Tablette à message chocolat au lait bio 18 caractères maximum	1 an	100 g	16x8x1,5	20 %	13,27 €	14 €
	Médaille à message choconoissettes bio noir ou lait 18 caractères maximum	1 an	70 g	10 cm	5,5 % ou 20 %	25 €	26,38 € ou 30 €
	Plaque choconoissettes XXL noir ou lait à message	1 an	1 000 g	40x60x3	5,5% ou 20 %	250 €	263,75 € ou 300 €

D'autres options de personnalisation de nos chocolats (forme, recette) sont présentées plus haut dans notre catalogue

PRODUIT	DÉNOMINATION	DDM	POIDS NET	DIMENSIONS (CM)	TVA	PRIX HT	PRIX TTC
	Petit bonhomme chochoisettes bio chocolat noir en sachet individuel	1 an	12 g	3,8x3x2	5,5 %	1,90 €	2 €
	Petit bonhomme chochoisettes bio chocolat au lait en sachet individuel	1 an	12 g	3,8x3x2	5,5 %	1,90 €	2 €
	Sachet de 15 petits bonhommes chochoisettes bio chocolat noir	1 an	180 g	15x7x13	5,5 %	17,06 €	18 €
	Sachet de 15 petits bonhommes chochoisettes bio chocolat au lait	1 an	180 g	15x7x13	5,5 %	17,06 €	18 €
	Sachet de 15 petits bonhommes chochoisettes bio chocolat noir et lait	1 an	180 g	15x7x13	5,5 %	17,06 €	18 €

PRODUIT	DÉNOMINATION	DDM	POIDS NET	DIMENSIONS (CM)	TVA	PRIX HT	PRIX TTC
	Pingouins bio chocolat noir	1 an	40 g	9x6x4	5,5 %	6,64 €	7 €
	Pingouins bio chocolat au lait	1 an	40 g	9x6x4	5,5 %	6,64 €	7 €
	Sapin bio chocolat noir	1 an	80 g	11,5x5x8	5,5 %	8,53 €	9 €
	Sapin bio chocolat au lait	1 an	80 g	11,5x5x8	20 %	7,50 €	9 €
	Bonhomme de neige et ses 3 petits bonhommes choconoisettes bio chocolat noir	1 an	126 g	11,5x5,8x5,8	5,5 %	15,17 €	16 €
	Bonhomme de neige et ses 3 petits bonhommes choconoisettes bio chocolat au lait	1 an	126 g	11,5x5,8x5,8	20 %	13,33 €	16 €
	Calendrier de l'Avent bio	1 an	135 g	9,4x13,9x9,2	5,5 %	33,18 €	35 €

PERSONNALISATION - ETIQUETTES ET BANDEAUX

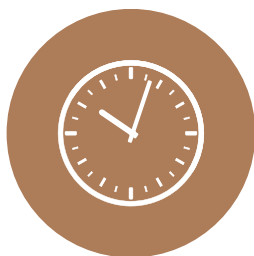
PRODUIT	DESCRIPTION	DIMENSIONS (CM)	TVA	PRIX HT DÉGRESSIFS
	Bandeaux étiquettes Pour nos boîtes petit modèle	3,5x23	20%	De 100 à 499 : 1,20 € De 500 à 999 : 0,60 € De 1000 à 2999 : 0,30 € A partir de 3000 : Offert
	Bandeaux étiquettes Pour nos boîtes grand modèle	4,5x35	20%	De 100 à 499 : 1,50 € De 500 à 999 : 0,50 € De 1000 à 2999 : 0,30 € A partir de 3000 : Offert
	Petites étiquettes Pour toutes nos boîtes	3,5x3,5 à 7,5x7,5 en fonction du format de la boîte et du logo	20%	De 100 à 499 : 1 € De 500 à 999 : 0,50 € De 1000 à 2999 : 0,20 € A partir de 3000 : Offert
	Bandeaux carton Pour nos boîtes petit et grand modèle	Petit modèle : 3,5 x 31 cm Grand modèle : 4,5 x 46 cm	20%	De 1000 à 2999 : 1,25 € De 3000 à 4999 : 0,60 € A partir de 5000 : Offert
	Bandeaux carton Pour nos boîtes cubiques (12 chocolats)	3,4x26 cm	20%	De 1000 à 2999 : 0,50 € De 3000 à 4999 : 0,20 € A partir de 5000 : Offert

Toutes nos autres options de personnalisation (messages, boîtes, chocolats)
sont présentées plus haut dans notre catalogue

Comment réduire votre facture de -5% à -10% ?

Pour vous aider à réduire votre facture, nous vous proposons 2 leviers qui nous aident à mieux nous organiser et donc à réduire le coût de préparation de votre commande.

Chacun de ces leviers vous permet d'obtenir 5% de réduction ;
les 2 leviers sont cumulables.



1 - Anticipez votre commande

Aidez-nous à nous organiser en passant votre commande à l'avance notamment pour les commandes dépassant 100 unités au minimum 6 semaines à l'avance



2 - Choisissez des lots

Aidez nous à réduire la manutention et les déchets en prenant des lots de produits (voir détails page suivante)

Liste des lots

A la chocolaterie, nous disposons de références de cartons qui, lorsqu'elles sont bien remplies (chocolats bien calés, pas de perte d'espace, pas de suremballage), nous permettent de faire des lots optimisés. Cela permet, à nous et donc à vous, de réaliser une économie de -5%.



BOÎTES DE CHOCOLATS

	PAR LOTS DE		
Boîte de 9 chocolats	30	60	90
Boîte de 20 chocolats	10	24	32
Boîte de 40 chocolats	10	24	32
Boîte en bois de 20, 40 ou 60 chocolats	16	20	
Boîte de 12 chocolats	48		



BOÎTES DE MINI TABLETTES

Boîte de 20 mini tablettes	30	60	90
Boîte de 60 mini tablettes	10	24	32
Boîte en bois de 100 mini tablettes	16	20	



TABLETTES

24	30	48
----	----	----



SACHETS

24	56	80
----	----	----