



Offrez un Noël chocolaté !

OFFRE SPÉCIALE PROFESSIONNELS

COLLECTION NOËL 2021

Nous vous invitons à découvrir notre gamme de chocolats 2021 "Fabrication Maison" pour fêter Noël avec vos collaborateurs, clients, fournisseurs...

Nos chocolatiers réalisent nos chocolats avec passion, dans notre laboratoire à Saône, en partenariat avec la célèbre Maison Valrhona pour la très grande qualité de leurs matières premières.

Raffinés, authentiques, soigneusement présentés et joliment emballés, ils sauront vous séduire...

Retournez votre bulletin à communication@lesfournilsduhautdoubs.fr
Plus de renseignements, contactez Floriane Vauthier au 07 69 42 00 26



L'ÉCRIN
DES DOUCEURS
CHOCOLATS & GOURMANDISES
MAISON ARTISANALE
AUX DOUX FOURNILS

NOTRE SIGNATURE,

fabrication maison

Les chocolats de Noël



Retrouvez plus de 25 recettes de bonbons chocolats pour varier les plaisirs : pralinés, ganaches, caramels et fruits enrobés composent nos ballotins.

Nouveaux parfums 2021 : Sésame noir, Café noisette, Noisette, Quatre épices et Passion (bio) - Pâte d'amande mûre.

Créations d'exception, 7 grands chocolats « Origine » viendront réveiller vos papilles.

Bonbons Chocolats

Ballotin en 170 gr **16,50 €**
Ballotin en 250 gr **23,50 €**
Ballotin en 375 gr **33,00 €**
Ballotin en 500 gr **45,00 €**
selon stocks disponibles

Ecrin en 140 gr **15,50 €**
Ecrin en 250 gr **24,50 €**
Platine en 250 gr **24,50 €**
selon stocks disponibles



Les traditionnels chocolats de Noël font toujours plaisir ! Ils sont concoctés avec des produits nobles (oranges et citrons d'Italie, chocolat Valrhona) pour plus de gourmandise.

Sur demande, nous pouvons associer plusieurs produits dans un même sachet, avec des contenances variées.



Friture

En 150 gr **9,80 €**



**Papillottes
mélange lait et
noir, lait ou noir**
En 130 gr **9,50 €**
En 220 gr **15,40 €**



**Mendiants
mélange blanc, lait,
dulcey et noir**
En 160 gr **12,50 €**



**Orangettes
au chocolat noir**
En 100 gr **8,00 €**
En 150 gr **12,00 €**



**Citronettes
au chocolat
au lait**
En 100 gr **8,00 €**
En 150 gr **12,00 €**

Les moulages

La féerie de Noël entre en scène avec les petits sujets à croquer.
Entièrement réalisés dans notre laboratoire chocolats, ils sont fabriqués en édition limitée !

Le petit Ourson

Chocolat Lait 7,50 €



Le sapin pailleté

Chocolat Lait 5,50 €

Chocolat Dulcey 5,50 €



Le bonhomme de neige

Chocolat Blanc 12,50 €



Le sapin mendiant

Chocolat Lait 23,50 €

Chocolat Noir 23,50 €



La sucette chocolat

Pièce 1,50 €



Le père Noël

Chocolat Lait 13,50 €



Nos classiques

A retrouver toute l'année dans nos boutiques, ces gourmandises sont festives par nature pour régaler tous les amoureux de douceurs sucrées.



Vachement Comtois

Et si on retrouvait la fierté de notre région en chocolat ? Nos vaches et chevaux comtois pralinés croquent sous la dent.

Boîte de 8 **12,00 €**
Boîte de 16 **22,00 €**



Petits Fours

La boîte parfaite à partager pour régaler tous ses convives.

Boîte de 250 gr **13,50 €**
Boîte de 400 gr **20,50 €**
Boîte de 500 gr **25,50 €**



Macarons

Gourmandise raffinée par excellence, ils se déclinent sous différents parfums.

Boîte de 6 **8,50 €**
Boîte de 12 **15,80 €**
Boîte de 16 **20,50 €**



Pâte à tartiner

Noisette ou caramel au beurre salé, elle régale tous les gourmands.

Caramel **5,90 €**
Noisette **5,90 €**



Vos cadeaux personnalisés

Vous souhaitez réaliser des cadeaux uniques ?

Nous pouvons décliner une gamme de produits avec un packaging à votre image, ainsi que réaliser des coffrets sur-mesure. Les packagings peuvent être personnalisés par vos soins ou nous pouvons réaliser le graphisme pour vous.

Ces produits sont disponibles uniquement sur demande et devis.

Délai de fabrication minimum de 4 semaines après validation des emballages personnalisés.



La boîte

Une bague à vos couleurs vient entourer la boîte. Trois faces sont réservées pour votre visuel. La face du dessous contient les ingrédients et allergènes.

- Mendiants 160 gr
 - Macarons par 6
- ou autre produit à définir ensemble*

Le sachet

Votre étiquette sur-mesure est apposée à l'avant du sachet.

Contenance et gourmandises à définir ensemble :

- Papillottes
- Grignotines
- Friture de Noël

L'écrin de Bonbons Chocolats

Une bague à vos couleurs vient entourer l'écrin de chocolats. A l'intérieur, jusqu'à 25 recettes de bonbons chocolats à déguster.

- Ecrin 250 gr (rectangulaire)
- Platine 250 gr (carré)

Les Tablettes de Chocolat

Nos tablettes marquées « Joyeux Noël » se déclinent en chocolat lait ou noir, dans un packaging à votre image. Chocolat biologique sur demande.

Nous vous proposons des visuels existants sur lesquels sont apposés votre logo et votre texte, ou vous pouvez nous fournir votre graphisme.

Quantité minimum : 400 tablettes.

Des coffrets sur mesure

Nous réalisons à la demande des coffrets de tailles différentes. Nous vous conseillons sur les produits en fonction de votre budget et réalisons les coffrets prêts à être distribués.

Notre gamme de produits peut être élargie avec de la pâtisserie sèche (cakes, pains d'épices...). Sur demande spécifique, nous travaillons avec nos partenaires pour vos proposer une association de produits sucré - salé - boissons.

Délai variable selon les quantités et produits choisis.



Photographies réalisées avant l'emballage, à titre d'exemple.



L'ÉCRIN
DES DOUCEURS
CHOCOLATS & GOURMANDISES
MAISON ARTISANALE
AUX DOUX FOURNLS



Thomas Vernier,
notre chef chocolatier,
réalise nos chocolats
avec passion, dans notre
laboratoire à Saône,
en partenariat avec
la célèbre Maison
Valrhona pour la
très grande qualité
de leurs matières
premières.

Protégée par la loi,
l'appellation
« **Fabrication Maison** »
garantit que tous les
produits vendus sont
fabriqués par nos soins
dans notre laboratoire
chocolat à Saône,
au sein du Fournil Saônois.
Nos produits sont fabriqués avec
des méthodes traditionnelles pour
retrouver le goût de l'authenticité,
ils reflètent l'expression de notre passion
et d'un véritable savoir-faire artisanal.





L'Ecrin des Douceurs
10 grande rue 25660 Saône

Contact
Floriane Vauthier
communication@lesfournilsduhautdoubs.fr
07 69 42 00 26

BON DE COMMANDE

Toute commande est soumise à validation de l'Ecrin des Douceurs
après vérification des stocks et du délai de réalisation.

Les produits personnalisés font l'objet d'un devis à part entière.

COMMANDITAIRE

ADRESSE

CODE POSTALVILLE.....

INTERLOCUTEUR

TELEPHONEEMAIL.....

Retrait de la commande souhaité le :

Retrait après 10h. Choisir le Fournil souhaité :

- Au Fournil du Lac - 8 rue barrage 25160 OYE & PALLET
- Au Fournil du Larmont - 37 Av. de l'Armée de l'Est 25300 PONTARLIER
- Le Fournil d'Amancey - 13B Grande Rue 25330 AMANCEY
- Le Fournil de Morteau - 15 Rue de l'Helvétie 25500 MORTEAU
- Le Fournil Saônois - 10 Grande Rue 25660 SAONE
- L'Epicerie du Val D'Usiers - 4 rue de l'église 25520 GOUX LES USIERS

Livraison de la commande souhaitée le :

A l'adresse indiquée ci-dessus ou

Livraison franco selon secteur - sinon devis.

Signature Avec mention «Bon pour commande»

BON DE COMMANDE



Produit	Conservation	Prix unitaire TTC	Quantité	Prix total
Les chocolats de Noël				
Ballotin en 170 gr	45 jours	16,50		
Ballotin en 250 gr	45 jours	23,50		
Ballotin en 375 gr	45 jours	33,00		
Ballotin en 500 gr	45 jours	45,00		
Ecrin en 140 gr	45 jours	15,50		
Ecrin en 250 gr	45 jours	24,50		
Platine en 250 gr	45 jours	24,50		
Mendiants en 160 gr	8 mois	12,50		
Orangettes en 100 gr	8 mois	8,00		
Orangettes en 150 gr	8 mois	12,00		
Citronnettes en 100 gr	8 mois	8,00		
Citronnettes en 150 gr	8 mois	12,00		
Papillottes mix en 150 gr	6 mois	9,90		
Papillottes mix en 250 gr	6 mois	16,90		
Papillottes chocolat lait en 150 gr	6 mois	9,90		
Papillottes chocolat lait en 250 gr	6 mois	16,90		
Papillottes chocolat noir en 150 gr	6 mois	9,90		
Papillottes chocolat noir en 250 gr	6 mois	16,90		
Friture en 150 gr	6 mois	9,80		
Les moulages				
L'ourson - blanc	6 mois	7,50		
Le sapin pailleté	6 mois	5,50		
Le bonhomme de neige	6 mois	12,50		
Le sapin mendiant - lait	6 mois	23,50		
Le sapin mendiant - noir	6 mois	23,50		
La sucette chocolat	6 mois	1,50		
Le Père Noël	6 mois	13,50		
Les classiques				
Vachement comtois - par 8	6 mois	12,00		
Vachement comtois - par 16	6 mois	22,00		
Petits fours 250 gr	3 semaines	13,50		
Petits fours 400 gr	3 semaines	20,50		
Petits fours 500 gr	3 semaines	25,50		
Macarons - par 6	3 semaines	8,50		
Macarons - par 12	3 semaines	15,80		
Macarons - par 16	3 semaines	20,50		
Pâte à tartiner - caramel au beurre salé	6 mois	5,20		
Pâte à tartiner - noisette	6 mois	5,90		
			TOTAL TTC	
			REMISE :	
			TOTAL TTC après remise	
			dont TVA 5,5 %	

Réduction Quantitative
De 200 € à 349 € : 10 %
De 350 € à 499 € : 15 %
A partir de 500 € : 20 %