



OFFRE ENTREPRISE

# CADEAUX D'AFFAIRES

*Gillet*  
PÂTISSIER - CHOCOLATIER





© Stéphane de Bourges

La gourmandise est créatrice d'émotions et ne laisse personne indifférent...

Vous souhaitez faire plaisir à vos collaborateurs, fournisseurs et/ou clients, nous avons créé pour vous une offre spécifique. Pour arriver à l'accord parfait des saveurs, voici bientôt 60 ans que la Maison Guillet affine son goût de l'exigence et sa passion du chocolat.

Créateurs de chocolats exquis, Luc et César Guillet sont passionnés du goût dans sa plus belle expression.

## RÉJOUISSANTE CRÉATIVITÉ

C'est ainsi qu'ont été créés les bonbons de chocolat, les gourmandises et les spécialités Guillet, inspirés par la générosité des recettes savoureuses, des goûts francs, des formes originales et du respect du temps qu'il faut pour bien faire les choses.

## L'EXIGENCE DE LA QUALITÉ

Luc et César Guillet composent leurs chocolats uniquement à partir d'une sélection des meilleurs crus de cacao et de produits naturels choisis pour leur qualité et leur fraîcheur : chocolats pur beurre de cacao, crème fraîche et beurre grand cru de la laiterie d'Échiré, amandes de Provence, noisettes du Piémont, noix du Royans, etc.

## INTENSES MOMENTS DE DÉGUSTATION À PARTAGER

Ce qui rend ces créations reconnaissables entre toutes, ce sont bien sûr les intenses moments de dégustation qu'ils vous réservent. Chacun d'eux a des trésors d'émotion gourmande à vous révéler, qui ne demandent qu'à être partagés !

# COFFRETS DE CHOCOLAT



## COFFRETS

Initiation chocolatée, éveillez vos sens et plongez au coeur de notre collection d'exception. Créations emblématiques de la Maison Guillet, nous confectionnons des coffrets de 4 à 100 pièces. Assortiment d'onctueuses ganaches et de pralinés à l'ancienne, au chocolat noir, lait, blanc.

4 Chocolats (35g) - 9 Chocolats (80g)  
16 Chocolats (140g) - 25 Chocolats (220g)  
36 Chocolats (320g) - 48 Chocolats (410g)  
64 Chocolats (550g) - 100 Chocolats (870g)

Conseil de conservation : 3 semaines maximum dans un endroit frais et sec, de préférence entre 4°C et 15°C



## COFFRETS PRESTIGES

Laissez-vous tenter par nos écrins gourmands garnis d'un assortiment de nos chocolats, le cadeau idéal à offrir pour toutes les occasions.

300g  
450g  
650g



Quantités limitées

# PERSONNALISATION

## LE COFFRET AUX TRÉSORS

Un coffret tout chocolat esthétique et gourmand garni de trésors chocolatés pour vos cadeaux clients. Uniquement sur demande, 20 pièces minimum.

850g



## LINGOTS PERSONNALISABLES

Des produits exceptionnels pour des cadeaux d'exception. La Maison Guillet se tient à votre disposition pour réaliser le projet correspondant à vos envies. Offrez un coffret personnalisé par un fourreau ou des bonbons de chocolat qui vous ressemblent. Imaginez le logo de votre entreprise associé à ce carré au cœur tendre enrobé de pur chocolat noir. Avec nos lingots, vous créez un vecteur d'image fort et signez un moment de dégustation privilégié.

Réalisation : 3 semaines après validation du bon à tirer.



Guillet  
PÂTISSIER - CHOCOLATIER

# NOS TABLETTES MAISON



Lait Gourmand



Noir Intense



Lait Amandes



Noir Amandes



Lait Noisettes



Noir Noisettes

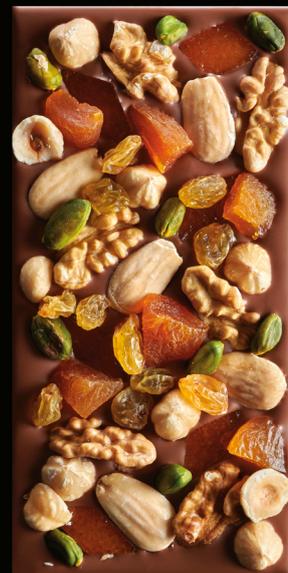
# NOS TABLETTES MAISON



Lait Gianduja



Noir Praliné



Lait "Mendiants"



Noir "Mendiants"



Noir oranges confites



Caramel lait ou noir

# NOS SPECIALITÉS

## LES RAVIOLES

Boîte de délicates ravioles à la pistache crémeuse de Sicile enrobée de chocolat blanc.

4 Chocolats (35g) - 9 Chocolats (80g) - 16 Chocolats (140g) - 25 Chocolats (220g) - 36 Chocolats (320g)

Plaqué de Raviole en chocolat blanc (200g)



## LES CHAUSSURES

Boîte de chaussures grands crus de chocolat noir intense fourré de praliné à l'ancienne sur une fine tablette.

14 Chocolats (120g)  
24 Chocolats (210g)

*Guillet*  
PÂTISSIER - CHOCOLATIER

# GOURMANDISES



100g

Nos Croquantines

Délicieux sablé vanille au cœur croustillant à la noisette.



220g

Nos P'tits Luc

Inimitable sablé enrobé d'un délicieux praliné.



180g

Nos tuiles  
aux amandes

Finesse et croquant  
d'amandes sélectionnées.



250g

Nos Minis Babas  
au Rhum Vieux

Délicieux minis babas imbibés dans un sirop de Rhum vieux et d'agrumes.  
Une saveur longue en bouche qui enchantera les palais des plus exigeants.

# GOURMANDISES CHOCOLATÉES



175g

Nos Orangettes

Oranges confites enrobées de chocolat noir, entièrement faites maisons.



9 pièces

Nos Glaçons du vercors

16 pièces

Hommage gourmand à notre région, ces créations dévoilent un parfum subtil de praliné aux éclats de noisettes plongé dans une meringue craquante.



170g

Mendiant

Fins palets de chocolat noir ou au lait richement garnis de fruits secs et confits.



170g

Florentins

Flûtes de chocolat noir garnis de fruits secs et de miel.

*Guillet*  
PÂTISSIER - CHOCOLATIER

# GOURMANDISES CHOCOLATÉES



200g

Nos Truffles

Ganache chocolat Grand Cru Venezuela enrobé de cacao.



200g

Nos boules de neige

Bonbons liqueur cognac fine champagne enrobé d'un délicieux chocolat blanc.



170g

Bonbons  
liqueurs assortis

Poire, Kirsh cerise, Framboise, et liqueur de Chartreuse verte® enrobé de chocolat noir Grand Cru.



*Gillet*  
PÂTISSIER - CHOCOLATIER

# À TARTINER



## PÂTE À TARTINER MAISON

Plus de 50% de noisettes s'offrent à votre cuillère pour satisfaire la gourmandise des petits comme des grands.

200g



## CRÈME DE LA CRÈME DE MARRONS

Des châtaignes soigneusement sélectionnées, l'authentique saveur du fruit préservée et une texture onctueuse d'une incroyable finesse.

Tube de 80g ou pot de 350g

*Gillet*  
PÂTISSIER - CHOCOLATIER

# CONFISERIES



Nos Calissous

20 pièces

35 pièces

Tradition artisanale de plus de quatre siècles dont la Maison Guillet renouvelle le succès gourmand par des ingrédients précieusement choisis.



Nos Nougats

20 pièces

50 pièces

35 pièces

« Nougat maison à l'ancienne » dans sa simplicité, raconte toute l'authenticité de cette tendre gourmandise moelleuse aussi populaire que réputée.



Nos pâtes de fruits

20 pièces

35 pièces

Des fruits minutieusement sélectionnés donnent aux pâtes de fruits Guillet la quintessence de leur goût.



Nos marrons glacés

6 pièces

12 pièces

Nos marrons confits glacés de l'Ardèche pliés individuellement.

# NOS MACARONS MAISON GUILLET

Osez la « haute-couture » de la gourmandise avec les macarons de la Maison Guillet. Nul doute que vous fondrez sous leurs coques satinées se mêlant à leurs garnitures onctueuses et fondantes.



## NOS MACARONS MAISON

- 8 macarons
- 12 macarons
- 18 macarons
- 24 macarons

Conseil de conservation : 4 à 5 jours en bas du réfrigérateur.



## RETRAIT DES COMMANDES EN BOUTIQUE AVANT LE 20 DÉCEMBRE

Pour vos cadeaux d'entreprise et autres commandes personnalisées,  
contactez-nous !

**e-mail**  
valence@guillet.com

**téléphone**  
04 75 60 90 28

**Délai :** Commande avant le 10 décembre.

**Conditions de règlement :**

Après validation et signature du devis, acompte de 30% (preuve de règlement nécessaire pour lancer la commande)  
Puis solde au retrait (30 jours)

**Conditions de retrait :**

10 jours à réception de la validation du devis et de l'acompte de 30%

**Modes de règlement :** virement bancaire ou chèque.

**Geste commercial :**

Pour toutes commandes **validées avant le 10 décembre.**

Supérieure à 500€ HT = 5% de remise sur la commande totale HT

Supérieure à 1000€ HT = 10% de remise sur la commande totale HT

Supérieure à 1500€ HT = 15% de remise sur la commande totale HT

Supérieure à 2000€ HT = 20% de remise sur la commande totale HT

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



@maisonguillet



Guillet Chocolatier Pâtissier



www.guillet.com

Guillet

PÂTISSIER - CHOCOLATIER

 RELAIS  
DESSERTS

