Chocolaterie du Pecq

Au service de votre réussite

Chocolaterie du Pecq

Au service de votre réussite

Les chocolats de couverture 4

Les chocolats de couverture noirs 6
Les chocolats de couverture d'origine 8
Les chocolats de couverture au lait 10
Les chocolats de couverture au lait d'origine 11
Les chocolats de couverture ivoire 12
Décor de confiserie coloré 12

Les chocolats de laboratoire 14

Les chocolats de Couverture Biologiques et Equitables 16

Chocolats de Couvertures Equitables, Biologique et Bio Equitables 17

Pralinés 18

Les pralinés 21
Les pralinés Bio 22
Les pralinés Equitables 23
Les Pâtes 100% fruits 23

Les chocolats Gianduja 24

Z.I. LA VRILLONNERIE
33 rue Michael Faraday
37170 Chambray Les Tours
France

Tél : 02 77 33 00 23
Fax : 02 77 33 00 29

standard@chocolateriedupecq.com

Fondée en 1937,

La Chocolaterie du Pecq, spécialisée dans la fabrication de *chocolat de couverture*, de *praliné* et *gianduja*, a su évoluer avec son temps tout en alliant modernité et tradition.
Un contrôle rigoureux de nos approvisionnements tout au long de l'année allié à la maîtrise d'un savoir-faire ancestral nous garantit une qualité constante qui correspond à notre haut niveau d'exigence.
Nous mettons aussi un point d'honneur à travailler nos produits avec le maximum de fournisseurs garantissant la provenance « France » des matières premières. C'est le cas par exemple pour le lait que nous utilisons dans nos recettes.
Il nous tient à cœur d'entretenir et développer des partenariats durables de façon directe avec les producteurs des quatre coins du monde. Nous nous déplaçons ainsi au plus près des planteurs pour vous garantir la meilleure transparence de nos produits.

Conventionnels

Couvertures de chocolat (« *Maison* » *ou d'Origine*), Chocolats Ganache, Pralinés, Pâtes 100% Fruits ou encore Gianduja, nous vous proposons une gamme complète reconnue par les meilleurs acteurs du marché.

Pour répondre au besoin croissant de transparence, nos produits sont sans additif et sans conservateur.

Bio et Equitables

Nous attachons aussi une grande importance à pouvoir travailler et proposer à nos partenaires des produits issus du commerce équitable ainsi que des produits issus de l'agriculture biologique. C'est la raison pour laquelle nous sommes très attentifs au développement de ces derniers.

Sur Mesure

Comme chaque client est unique, nous pouvons aussi travailler ensemble à la création de « votre » produit en alliant les caractéristiques organoleptiques recherchées à la technicité souhaitée.

chocolats de Couverture

La production de nos couvertures de chocolat nous permet de maintenir et de respecter les qualités gustatives et aromatiques des fèves issues de notre sélection. Grâce à la recherche permanente de nouvelles origines, nous pouvons vous proposer une large gamme de produits répondant à tous vos besoins.

Chocolaterie du Pecq

le spécialiste

des Chocolats de Couverture

Pour répondre à toutes vos applications nous vous proposons :

- Une gamme conventionnelle provenant de nos **recettes et assemblages « Maison »** pour des profils aromatiques variés et des rendus techniques adaptés à vos contraintes de fabrication.
- Des **Couvertures d'Origine** pour laisser libre choix à vos envies.
- Des **Couvertures Bio Equitables** pour promouvoir le savoir-faire de chacun
- Du **Sur-Mesure** pour répondre à vos besoins spécifiques
- Au-delà des couvertures de chocolat, nous vous proposons aussi nos **« Chocolats Ganache »** recettes sans beurre de cacao ajouté pour laisser s'exprimer votre talent.

Les chocolats de Couverture noirs

	Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Tablette	Moulage	Enrobage	Intérieur	Décor	Cdt
Amercao									
Goût **amer et intense** de cacao.	**97%**	**52%**							Pain 1Kg
Americao									
Assemblage de cacaos d'Afrique de l'Ouest, mais aussi d'Amérique du Sud qui procure à ce chocolat un équilibre entre les **arômes floraux, boisés et terreux**.	**72%**	**43%**	4	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g
Caracao									
L'assemblage subtil des cacaos d'origine laisse **un goût chocolaté** et fait ressortir les spécificités des arômes d'Amérique du Sud et d'Afrique de l'Ouest. Cette création unique fera de cette couverture noire la référence de tous les chocolatiers.	**68%**	**41%**	4	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g
Super caracao									
Mélange savant de notre Caracao relevé par des **notes boisées et terreuses** de notre couverture **Haïti**. Le soin apporté à sa fabrication vous permettra d'atteindre le sommet du grand chocolat.	**65%**	**39%**	4	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g
Amer or									
Couverture **amère au goût très fin et subtil**, composée d'un mélange de cacao d'Equateur et de Côte d'Ivoire.	**66%**	**41%**	4	•	•	•	•		Pain 1Kg

	Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Tablette	Moulage	Enrobage	Intérieur	Décor	Cdt
Super Guayaquil									
L'alliance des cacaos vise à obtenir une couverture **amère et longue en bouche**. Son conchage prolongé et sa teneur en beurre de cacao permettent une grande aisance d'emploi.	**64%**	**40%**	5	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g
Afrique									
Une couverture aux **notes chocolatées puissantes** typiques des terres rugueuses de l'Afrique.	**58%**	**35%**	1	•	•	•	•		Pain 1Kg
Guayaquil									
Couverture **semi amère** qui permettra à tous les chocolatiers de mettre en valeur leurs intérieurs de qualité.	**58%**	**38%**	3	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g
Surfine									
Cette couverture **corsée en cacao** africain procure des **arômes légèrement terreux et de café torréfié**.	**55%**	**36%**	2	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g
Maltitol (Sur demande)									
Cette couverture **sans sucre ajouté** répondra aux attentes de vos clients particulièrement préoccupés par leur bien-être.	**72%**	**43%**	3	•	•	•	•		Pain 1Kg
Noir au thé Darjeeling									
Une nouveauté originale d'une couverture alliant les caractéristiques du cacao et celles de ce thé noir le plus raffiné, le plus noble et le plus précieux provenant des hauts plateaux de l'Himalaya.	**57%**	**37%**	2	•	•	•	•		Pain 1Kg
Noir au café									
Couverture **corsée en cacao** parfumée avec du café broyé très finement dans la masse.	**55%**	**39%**	3	•	•	•	•		Pain 1Kg

Les chocolats de Couverture noirs d'origine

	Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Tablette	Moulage	Enrobage	Intérieur	Décor	Cdt
Madagascar (Plantation Robert)									
Chocolat de couleur claire, représentatif des cacaos trinitarios au **goût acidulé et aux arômes de fruits rouges**. Il s'exprime parfaitement en 82% et laisse un goût agréable en bouche. C'est une autre façon d'aborder l'univers des goûts du cacao.	**100%***			•	•	•	•		Pain 1Kg
	82%	**47%**	3	•	•	•	•		Pain 1Kg
	70%	**41%**	2	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g
Sao Tomé									
Goût intense, modérément chocolaté aux notes de bois sec et de tabac. Chocolat très structuré qui pourrait donner un contraste intéressant associé à une couverture plus douce.	**100%***			•	•	•	•		Pain 1Kg
	70%	**41%**	3	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g
Ganache	**58%**	**32%**	1	•	•	•	•		Palet 8g
Papouasie Nouvelle Guinée (Sur demande)									
Une nouvelle originalité proposée qui met en valeur des **notes fumées combinées aux saveurs des herbes coupées**. Un chocolat expressif, légèrement acide mais néammoins harmonieux en provenance de l'autre bout du monde.	**100%***			•	•	•	•		Pain 1Kg
	70%	**40%**	3	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g
Vietnam (Sur demande)									
Une nouvelle découverte pour cette couverture présentant des **notes fruitées d'agrumes** accompagnées d'une **belle acidité**.	**100%***			•	•	•	•		Pain 1Kg
	70%	**40%**	3	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g
Saint Domingue									
Cette couverture laisse apparaître des **notes de réglisse**, **poivre et muscade**. Légèrement astringent, d'une grande pureté mais sensiblement moins puissant que son voisin géographique d'Haïti.	**100%***			•	•	•	•		Pain 1Kg
	70%	**40%**	2	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g

Possibilité de proposer d'autres couvertures d'origine sur demande

* Sur demande

	Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Tablette	Moulage	Enrobage	Intérieur	Décor	Cdt
Venezuela									
Chocolat de très belle couleur acajou et de **forte intensité aromatique**. Odeur de sous bois et de feuilles mortes à l'automne. Avec sa texture fondante, l'acidité que l'on retrouve sert de révélateur au goût de **fruits des bois**.	**100%***			•	•	•	•		Pain 1Kg
	82%	**47%**	3	•	•	•	•		Pain 1Kg
	70%	**41%**	2	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g
Ganache	**58%**	**32%**	1	•	•	•	•		Palet 8g
Pérou									
Chocolat doux au **goût boisé et terreux**, caractéristique des cacaos en provenance d'Amérique du Sud. Cette couverture légèrement aromatisée saura séduire le plus grand nombre.	**100%***			•	•	•	•		Pain 1Kg
	70%	**41%**	4	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g
Ganache	**58%***	**32 %**	1	•	•	•	•		Palet 8g
Bio Equitable	**70%***	**41%**	4	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g
Haiti									
Chocolat très expressif soutenu par une **légère acidité** en fin de bouche qui laisse un parfum **très frais** et un peu **terreux**.	**100%***			•	•	•	•		Pain 1Kg
	75%	**42%**	3	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g
Bio Equitable	**58%***	**38%**	4	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g
Equateur									
Chocolat **très floral** avec un arrière goût **de foin coupé**, une grande longueur en bouche, le tout soutenu par une légère **acidité**. Le chocolat de couverture 82% a des arômes plus marqués, mais en bouche, le pourcentage très élevé de cacao masque certains arômes que l'on pourrait ressentir dans le même chocolat à 70% de cacao.	**100%***			•	•	•	•		Pain 1Kg
	82%	**47%**	4	•	•	•	•		Pain 1Kg
	70%	**41%**	2	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g

Possibilité de proposer d'autres couvertures d'origine sur demande

* Sur demande

Les chocolats
de Couverture au lait

	Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Tablette	Moulage	Enrobage	Intérieur	Décor	Cdt
Lait caracao									
L'assemblage subtil des cacaos d'origine laisse un subtil goût chocolaté au notes **lactées et biscuitées**. Cette création unique fera de cette couverture lait la référence de tous les chocolatiers.	**36%**	**38%**	4	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g
Lait extra									
Belle couverture lait avec une forte teneur en cacao, son conchage très prolongé permet un travail facile et sa couleur blonde garantit un brillant impeccable.	**38%**	**38%**	3	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g
Lait perfecta									
Couverture lait corsée en cacao, son goût et sa finesse satisferont les amateurs de chocolat au lait. Un conchage plus long et un pourcentage élevé de beurre de cacao permettent un travail et un brillant exceptionnel.	**42%**	**40%**	4	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g
Lait 33									
Une nouveauté pour cette couverture qui allie la puissance du cacao et la légèreté du lait.	**33%**	**34%**	2	•	•		•		Pain 1Kg Palet 8g
Lactée caramel (Sur demande)									
Cette couverture qui allie la finesse du caramel et la légèreté du lait procure un produit subtil alliant tradition et modernité. Sucre cuit caramel réalisé dans nos cuves en cuivre.	**42%**	**40%**		•	•		•		Pain 1Kg
Lait Maltitol (Sur demande)									
Cette couverture, sans sucre ajouté, répondra aux attente de vos clients particulièrement préoccupés par leur bien-être.	**42%**	**40%**		•	•	•	•		Pain 1Kg

Les chocolats
de Couverture au lait d'origine

	Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Tablette	Moulage	Enrobage	Intérieur	Décor	Cdt
Lait d'origine Madagascar (Plantation Robert)									
La couverture lait renforce la couleur claire de cette couverture issue des fèves casse claire récoltées dans cette plantation. L'association du cacao et du lait procure un profil aromatique particulièrement harmonieux tout en sauvegardant le **goût acidulé et les arômes fruits rouges** typiques de cette origine.	**38%**	**39%**	4	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g
Lait d'origine Haïti									
La couverture lait avec sa forte teneur en cacao laisse apparaître toutes les caractéristiques de cette origine, un chocolat expressif soutenu par une **légère acidité mise** en valeur par la neutralité et la richesse du lait mis en œuvre.	**36%**	**38%**	3	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g
Bio Equitable*	**36%***	**38%**	3	•	•	•	•		Pain 1Kg Palet 8g

Possibilité de proposer d'autres couvertures d'origine sur demande

* Sur demande

Les chocolats
de Couverture ivoire

Ivoire

	Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Tablette	Moulage	Enrobage	Intérieur	Décor	Cdt
Couverture au **goût onctueux**, légérement crémeux en bouche sans trop ressentir le sucre.	**33%**	**37%**	4	•	•	•			Pain 1Kg Palet 8g

Ivoire vanille

	Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Tablette	Moulage	Enrobage	Intérieur	Décor	Cdt
Cette couverture très lactée, alliée aux **notes de vanille naturelle**, saura ravir les papilles de tous les amateurs exigeants.	**33%**	**37%**	4	•	•	•			Pain 1Kg Palet 8g

Ivoire blanc de blanc vanille

	Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Tablette	Moulage	Enrobage	Intérieur	Décor	Cdt
Couverture réalisée avec du beurre de cacao plus pressé que le beurre de cacao standard, ce qui donne au chocolat une couleur plus blanche. Elle est parfumée avec de la **vanille naturelle** de Madagascar.	**33%**	**38%**	4	•	•	•			Pain 1Kg Palet 8g

Décor de
confiserie coloré

Orange

	Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Tablette	Moulage	Enrobage	Intérieur	Décor	Cdt
Goût & couleur orange. Chocolat Ivoire avec arôme et colorant non azoïque.	**33%**	**37%**	4		•			•	Pain 1Kg

chocolats de Laboratoire

Les chocolats Ganaches

Ces chocolats de laboratoire sont réalisés sans ajout de beurre de cacao, ce qui permettra au cacao de s'exprimer lors de la réalisation de toutes vos recettes.

SANS AJOUT DE beurre de cacao

	Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Ganache	Pâtisserie	Mousse	Boisson	Cdt
Ganache équatoriale	58%	31%	1	•	•	•	•	Palet 8g
Noire	58%	31%	1	•	•	•	•	Palet 8g
Sao Tomé	58%	32%	1	•	•	•	•	Palet 8g
Venezuela	58%	32%	1	•	•	•	•	Palet 8g
Pérou	58%*	32%	1	•	•	•	•	Palet 8g
Guayaguil	55%	31%	1	•	•	•	•	Palet 8g
Noire au thé Earl Grey	54%	33%	1	•	•	•	•	Pain 1Kg
Noire	51%	27%	1	•	•	•	•	Palet 8g
Lait	32%	31%	1	•	•	•	•	Palet 8g
Lait Caracao	36%	36%	1	•	•	•	•	Palet 8g

Poudre de cacao 20/22

GT78 (couleur acajou) GT150 (couleur foncée) Dégraissée : 22 % de cacao maxi. Poudre d'Origine et autres pourcentage de cacao : sur demande	54%	33%						Sac de 25Kg, sac de 1Kg (sachet Doypack) pour le GT78

Cacao pâte

Chocolat très puissant et terreux, noir très foncé.	100%	52%						Pain 1Kg Palet 8g

Beurre de cacao

Désodorisé 100% pur beurre de cacao.								Seau 1Kg, 2,5Kg et 12,5Kg

Beurre de cacao blanc

Beurre blanc désodorisé et plus pressé. Couleur transparente								Bloc 25kg

Grué de cacao (Sur demande)

100% cacao. *Grué de cacao d'origine possible sur demande*	100%							Sac 25Kg

* Sur demande

chocolats de Couverture

Biologiques et Equitables

Notre gamme de Chocolats de Couvertures Equitables, Biologique et Bio Equitables *(sur demande)*

Les chocolats Noirs Bio Equitable

	Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Tablette	Moulage	Enrobage	Intérieur	Cdt
Noir Pérou	**70%**	**41%**	4	•	•	•	•	Pain 1Kg, Palet 8g
Noir République Dominicaine	**70%**	**39%**	4	•	•	•	•	Pain 1Kg, Palet 8g
Noir Haïti	**58%**	**38%**	4	•	•	•	•	Pain 1Kg, Palet 8g
Noir Congo	**58%**	**38%**	4	•	•	•	•	Pain 1Kg, Palet 8g

Les chocolats Laits Bio Equitable

	Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Tablette	Moulage	Enrobage	Intérieur	Cdt
Lait République Dominicaine	**38%**	**39%**	3	•	•	•	•	Pain 1Kg, Palet 8g
Lait Haïti	**36%**	**38%**	4	•	•	•	•	Pain 1Kg, Palet 8g
Lait Congo	**36%**	**38%**	4	•	•	•	•	Pain 1Kg, Palet 8g

Les chocolats Equitable

	Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Tablette	Moulage	Enrobage	Intérieur	Cdt
Noir Origine Pérou	**70%**	**41%**	4	•	•	•	•	Pain 1Kg, Palet 8g
Lait République Dominicaine	**38%**	**38%**	3	•	•	•	•	Pain 1Kg, Palet 8g
Ivoire vanille	**33%**	**37%**	4	•	•	•		Pain 1Kg, Palet 8g
Beurre de cacao								Bloc 25Kg
Sucre cristal								Sac 25Kg

La Chocolaterie Du Pecq participe activement à la promotion des produits issus du commerce équitable en proposant de nombreux produits labellisés Fairtrade / Max Havelaar à travers la couverture de chocolat et le praliné. Fairtrade/Max Havelaar est un label international cogéré par les représentants des producteurs, par des associations de commerce équitable, par des ONG et par des acteurs économiques. L'initiative est née en 1988 suite à un appel de producteurs de café mexicains. La certification Fairtrade/Max Havelaar pour le cacao est uniquement ouverte aux organisations de petits producteurs (agriculture familiale, par opposition aux grandes plantations).

Pour toute demande spécifique en Noir, Lait et Ivoire, Sans Lécithine merci de nous contacter

les Pralinés

La production **du praliné**

Spécialiste du praliné depuis 1937, la Chocolaterie du Pecq fabrique toujours son praliné de façon traditionnelle.
Notre torréfaction alliée à une cuisson dans des girafes en cuivre permet de révéler tous les arômes des fruits.
Le broyage sur des moulins en granit ancestraux permet d'obtenir une finesse de grain optimale pour chacune de vos réalisations.

Notre expertise

dans la fabrication du praliné nous permet de réaliser des recettes personnalisées avec un procédé de fabrication authentique qui garantit un grain de broyage unique. En effet, nous proposons plusieurs finesses de grain pour nos pralinés: à l'ancienne, fin et gros grains. Grâce à ce savoir-faire, nous pouvons répondre à toutes vos demandes pour vous accompagner dans la réalisation de vos recettes.

La sélection

rigoureuse des fruits secs alliée à une cuisson artisanale dans des cuves en cuivre retranscrit toute l'authenticité et la qualité d'un praliné d'exception. Une torréfaction lente et maîtrisée permet au fruit d'exprimer ses meilleurs arômes qui sublimeront vos créations.

La Provenance

des fruits secs varie selon nos recettes et les demandes particulières de notre clientèle

Noisettes : France / Italie / Italie Piémont IGP / Turquie

Amandes : Valencia (Espagne) / Marcona (Espagne) / Californie (US)

Pistaches : Iran / Sicile

Noix : France

Tous nos pralinés sont disponibles en texture gros grains, à l'ancienne (standard) et lisse (fin).

Conditionnement : disponible
en seau de 1 Kg, 5 Kg et 15 Kg.

Fin

Standard

Gros grains

Les Pralinés

Praliné au sucre cuit 50/50

Les fruits secs torréfiés et le sucre cuit caramélisé sont broyés avec nos meules traditionnelles en granit, de façon à laisser au praliné un léger grain (grain standard). Ce praliné peut aussi être affiné afin de le rendre beaucoup plus lisse (grain fin).

Composition	Bonbon de chocolat	Mousse	Glace	Produit à tartiner
Amande noisette				
25% d'amandes 25% de noisettes	•	•	•	•
Amande				
50% d'amandes	•	•	•	•
Noisette				
50% de noisettes	•	•	•	•
Noisette Piémont IGP				
50% de noisettes	•	•	•	•
Noix de Cajou				
50% de noix de cajou	•	•	•	•
Noix de Pécan				
50% de noix de pécan	•	•	•	•
Pistache				
50% de pistache	•	•	•	•
Noix				
50% de noix	•	•	•	•

Praliné au sucre cuit 60/40

Ce praliné est réalisé avec une base de 60% de fruits secs. Moins sucré, on privilégie l'expression des arômes de fruits.

Composition	Bonbon de chocolat	Mousse	Glace	Produit à tartiner
Amande noisette				
30% d'amandes 30% de noisettes	•	•	•	•
Amande				
60% d'amandes	•	•	•	•
Noisette				
60% de noisettes	•	•	•	•
Noisette Piémont IGP				
60% de noisettes	•	•	•	•
Brun rocher				
30% d'amandes 30% de noisettes	•	•	•	•

Praliné blond

Praliné réalisé avec un mélange de fruits torréfiés et de sucre glace.

Composition	Bonbon de chocolat	Mousse	Glace	Produit à tartiner
Amande noisette				
25% d'amandes 25% de noisettes	•	•	•	•
Amande				
50% d'amandes	•	•	•	•
Noisette				
50% de noisettes	•	•	•	•
Amande noisette brun				
25% d'amandes 25% de noisettes	•	•	•	•

Ce praliné comprend, en plus du sucre glace, une partie de sucre cuit.

Recette Jean-Marc Polisset

Notre chef chocolatier Jean-Marc Polisset a mis au point six recettes uniques pour la Chocolaterie du Pecq en utilisant des fruits secs d'exception tels que l'amande Marcona ou la noisette Piémont. Cuisson à l'ancienne du sucre et des fruits secs dans nos bassines en cuivre et broyage dans nos meules en granit pour un rendu harmonieux du caramel et des fruits secs.

Composition	Bonbon de chocolat	Mousse	Glace	Produit à tartiner
Amande				
Mélange d'amandes Marcona, Valencia et de vanille Bourbon				
60% d'amandes	•	•	•	•
Noisette				
Mélange de noisettes Piémont, française et de vanille Bourbon.				
60% de noisettes	•	•	•	•
Amande noisette				
Vanille Bourbon				
40% d'amandes 20% de noisettes	•	•	•	•
Amande noisette au café				
Café 100% Arabica				
38% d'amandes 19% de noisettes	•	•	•	•
Amande graine de courge				
50% d'amandes 15% graines de courge	•	•	•	•
Pignon de pin 70/30				
70% de pignon de pin	•	•	•	•

Conditionnement : disponible en seau de 1 Kg, 5 Kg et 15 Kg.

Recette praliné lisse (grain fin)

Les Pralinés

Pralinés avec épices

Composition	Bonbon de chocolat	Mousse	Glace	Produit à tartiner
Amande à la cannelle Bâton cannelle (Indonésie) broyée par nos soins **51%** d'amandes	•	•	•	•
Amande Arôme naturel orange et huile essentielle mandarine (arôme orange & mandarine) **55%** d'amandes	•	•	•	•
Noisette badiane Badiane ou anis étoilé (Chine) broyée par nos soins **50%** de noisettes	•	•	•	•

Composition	Bonbon de chocolat	Mousse	Glace	Produit à tartiner
Noisette coriandre Graines de coriandre et huile essentielle de citron broyées par nos soins (arôme citron) **50%** de noisettes	•	•	•	•
Café Assemblage Arabica et Robusta **38%** d'amandes **19%** de noisettes	•	•	•	•
Aux épices Mélange de badiane + baton cannelle + cardamome (Guatemala) + clou de girofle (Madagascar-Comores) + arôme naturel orange (goût pain d'épices) **29%** d'amandes **29%** de noisettes	•	•	•	•

Conditionnement : disponible en seau de 1Kg, 5Kg et 15Kg.

Les Pralinés Bio (sur demande)

Praliné Bio 50/50

Composition	Bonbon de chocolat	Mousse	Glace	Produit à tartiner
Amande noisette **25%** d'amandes **25%** de noisettes	•	•	•	•
Amande **50%** d'amandes	•	•	•	•
Noisette **50%** de noisettes	•	•	•	•

Praliné Bio 60/40

Composition	Bonbon de chocolat	Mousse	Glace	Produit à tartiner
Amande noisette **30%** d'amandes **30%** de noisettes	•	•	•	•
Amande **60%** d'amandes	•	•	•	•
Noisette **60%** de noisettes	•	•	•	•

Conditionnement : disponible en seau de 1Kg, 5Kg et 15Kg.

Les Pralinés Equitables

Composition		Bonbon de chocolat	Mousse	Glace	Produit à tartiner
Les Pralinés au sucre cuit					
Amande	50% d'amandes	•	•	•	•
Noisette	50% de noisettes	•	•	•	•
Amande noisette Polisset	25% d'amandes / 25% de noisettes	•	•	•	•

Conditionnement : disponible en seau de 1Kg, 5Kg et 15Kg.

Les Pâtes 100% fruits

Torréfaction traditionnelle des fruits sans conservateur, ni colorant, ni émulsifiant ou sucre ajouté.

Noisette

Noix

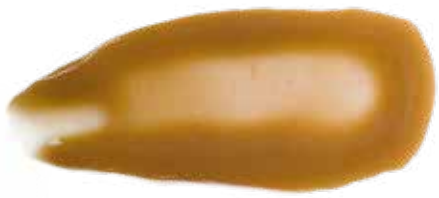
Pistache

Iran à Sicile
- Emondée ou non emondée sur demande

Crème d'amande

Noix de pécan

Noisettes Piémont IGP



Pâte de noisettes

Pâte de pistaches

Conditionnement : disponible en seau de 1 Kg, 2,5 Kg et 12,5 Kg.

chocolats Gianduja

Les Gianduja

	Mini Cacao	Mini Matière grasse	Fluidité	Bonbon de chocolat	Mousse	Produit à tartiner	Cdt
Chocolat aux noisettes							
Mélange harmonieux de chocolat noir et de noisettes.	**34%**	**34%**	1	•	•	•	Seau 15kg Seau 2,5kg Pain 1Kg
Chocolat blanc aux noisettes							
Mélange harmonieux de chocolat blanc et de noisettes.	**17%**	**40%**	3	•	•	•	Seau 15kg Seau 2,5kg
Chocolat au lait et aux noisettes							
Mélange harmonieux de chocolat au lait et de noisettes.	**16%**	**34%**	2	•	•	•	Seau 4kg
Chocolat Lait aux noisettes Piémont IGP							
Rencontre délicate entre le goût corsé de la noisette Piémont et le cacao africain.	**14%**	**52%**	3	•	•	•	Seau 15kg Seau 5Kg*
Chocolat Noir aux noisettes Piémont IGP							
Rencontre délicate entre le goût corsé de la noisette Piémont et le cacao africain.	**10%**	**50%**	**3**	•	•	•	Seau 15Kg Seau 5Kg*
Chocolat aux amandes							
Mélange harmonieux de chocolat noir et d'amandes.	**34%**	**34%**	1	•	•	•	Seau 15Kg Seau 5Kg*

*Sur demande.

La Chocolaterie Du Pecq
Conditions Générales de Ventes 2018 / 2019

Art 1 : Sauf stipulations expresses des parties matérialisées par un écrit, toutes les transactions conclues avec la société CHOCOLATERIE DU PECQ seront régies par les présentes conditions générales de ventes. L'acheteur accepte irrévocablement que les présentes conditions générales soient appliquées à l'exclusion de toutes autres.

Art 2 : La CHOCOLATERIE DU PECQ ne sera liée que par les engagements pris sous forme d'un écrit signé par une personne habilitée. Toute obligation qui ne serait pas matérialisée par un écrit n'aura pas de force contraignante a l'égard de la CHOCOLATERIE DU PECQ. Les commandes passées sur la base de cotations journalières, où toute autre transaction de même type, seront elles aussi soumises aux présentes conditions générales de vente.

Les contrats existants ne pourront être modifiés que par voies d'avenant écrit signé des deux parties.

Art 3 : Les contrats sont réputés irrévocablement acceptés en cas de début d'exécution.

Art 4 : Toute date de livraison donnée, même si elle a été expressément convenue par les parties, ne pourra être considérée que comme une date purement indicative. Les retards de livraison ne pourront donner lieu à aucune indemnité, ni motiver l'annulation de la commande.

La date figurant sur le document remis au transporteur est considérée comme la date d'expédition.

Au cas où l'organisation du transport incombe au vendeur, ce dernier avise l'acheteur de la date de départ prévue.

Au cas où il incombe à l'acheteur d'organiser le transport celui-ci s'engage à prendre livraison des marchandises a la date notifiée au vendeur au moins quarante huit heures a l'avance.

Les conditions de port pour la France métropolitaine et la Corse sont les suivantes : (i) commande inférieure à 60 kg : application d'un forfait de 1.00 € H.T. /kg ; (ii) commande à partir de 60 kg : franco de port. Pour l'étranger les prix sont considérés départ Chambray-les- Tours (37).

Art 5 : Les tarifs applicables sont ceux en vigueur à la date de la commande. Les tarifs sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Toutes les taxes, droits et impositions qui seront levés postérieurement à la date de conclusion du contrat ou à la diffusion de tarif et avant l'exécution des livraisons devront être supportées par l'acheteur, ainsi que toute augmentation de taxes, impositions et droits existants intervenant au cours de l'exécution des contrats.

Des réductions de prix peuvent être accordées selon les conditions suivantes : chaque année, des remises sur factures selon la grille ci-après établie, seront effectuées au regard du tonnage réalisé l'année précédente. En cas de non réalisation du tonnage permettant l'obtention de la remise pour l'année en cours, le taux de remise sera revu pour l'année suivante.

Réductions de prix conditionnelles

Tonnage annuel	Remise
Jusqu'à 100 kg	0 %
de 101 kg à 500 kg	10 %
de 501 kg à 1000 kg	15 %
de 1001 kg à 1500 kg	20 %
de 1501 kg à 2000 kg	25 %
de 2001 kg à 3000 kg	30 %
de 3001 kg à 5000 kg	35 %
à partir de 5001 kg et plus	40 %

Art 6 : Toutes les factures devront être acquittées à 30 jours fin de mois ou à la date d'échéance telle quelle figure sur la facture et selon les modalités de paiement qui y sont mentionnées.

Le défaut de paiement à l'échéance prévue et mentionnée sur la facture entrainera, sans aucune mise en demeure préalable, l'application (i) de pénalités de retard calculées depuis la date d'échéance jusqu'au jour du paiement, au taux de 3 fois le taux de l'intérêt légal, ainsi que (ii) d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros (art. D.441-5 du Code de commerce français).

En cas de retard de paiement ou de rejet d'un effet de paiement bancaire, ou en cas de détérioration de la situation financière de l'acheteur, le vendeur se réserve le droit de suspendre ou d'annuler toutes ses commandes, contrats ou transactions en cours ou d'exiger des garanties. Dans de telles circonstances, toutes les dettes de l'acheteur à l'égard du vendeur deviendront exigibles immédiatement.

En cas de paiement anticipé, un escompte de 1% sera appliqué pour un paiement sous 8 jours, dont les conditions figurent sur les factures établies pour chaque livraison.

Art 7 : Toutes les factures seront payables au siège social de la CHOCOLATERIE DU PECQ – 33 Rue Michael Faraday – ZI de la Vrillonnerie – 37170 CHAMBRAY LES TOURS. Cette disposition s'appliquera également aux paiements faits par lettre de crédit, par lettre de change, ainsi que par traite bancaire.

Art 8 : En cas de livraison de quantités assises sur deux contrats au moins, les quantités livrées seront imputées sur les contrats les plus anciens sauf stipulations écrites contraires.

Art 9 : Toutes les marchandises livrées par la CHOCOLATERIE DU PECQ resteront la propriété de la CHOCOLATERIE DU PECQ jusqu'à ce que l'acheteur ait payé dans leur intégralité toutes les sommes dues pour l'acquisition des dites marchandises (art. L. 624.16 du Code de commerce français).

Nonobstant la stipulation précédente, tous les risques liés aux marchandises seront supportés par l'acheteur dès qu'il entrera en possession des dites marchandises. Toutes les données nécessaires à l'identification des marchandises (marque, mentions portées sur les emballages) devront être maintenues en l'état de façon à ce qu'il soit possible de déterminer à tout moment le titre de propriété du vendeur sur tous les biens livrés.

Si l'acheteur n'exécutait pas à l'échéance son obligation de paiement au titre de toutes factures émises par le vendeur et après mise en demeure restée sans effet pendant trois jours, le vendeur pourra exiger que les marchandises lui soient retournées. En cas de refus, le vendeur se réserve le droit d'intenter une action devant le Président du Tribunal de Commerce compétent dans le ressort duquel les marchandises sont stockées afin que soit prononcée toute mesure de référé ordonnant le retour desdites marchandises et s'il y a lieu, la désignation d'un expert ayant pour mission de déterminer et fixer la valeur desdites marchandises.

Art 10 : Sauf dispositions contraires, les marchandises sont expédiées et voyagent au risque de l'acheteur.

Art 11 : Les destinataires seront responsables des vérifications relatives à l'état et à la qualité des marchandises, de leur conformité avec les conditions de la déclaration d'expédition et du reçu de la commande, ainsi que des vérifications relatives aux défauts apparents des marchandises. Toutes ces vérifications devront être accomplies avec le plus grand soin dès la réception des marchandises. Compte tenu du fait que les entreprises de transport ne sont responsables que pour les marchandises abîmées ou perdues etc, pendant le transit, les destinataires devront assumer la responsabilité de faire valoir leurs droits à l'encontre des transporteurs, et lesdits transporteurs ne devront pas être en droit de se fonder sur l'inadéquation de l'emballage des marchandises compte tenu de l'existence de l'obligation du transporteur de vérifier et d'approuver l'emballage au moment du départ. Aucune demande ne pourra être formulée par l'acheteur sur le fondement de la qualité des marchandises après réception desdites marchandises, à moins qu'elle ne soit formulée par lettre recommandée dans les trois jours de la réception des marchandises.

GARANTIE DES DEFAUTS DES MARCHANDISES VENDUES : Sous réserve des dispositions présentes, il sera fait application des articles 1641 à 1649 du Code civil.

VICES APPARENTS : L'acheteur se doit de vérifier les marchandises avant de les utiliser ou bien de les revendre et, en cas de défectuosités, de prendre les mesures conservatoires dans l'intérêt des parties. En cas de non conformité contradictoirement constatée, signalée dans le délai de trois jours, la garantie est limitée au remplacement des marchandises livrées.

VICES CACHES : Les vices cachés doivent être signalés au vendeur par lettre recommandée avec accusé de réception, dans les quinze jours de leur manifestation, et devront être constatés contradictoirement par les représentants de la CHOCOLATERIE DU PECQ et de ceux de l'acheteur. Aucune garantie n'est accordée si les produits ont subi une transformation par l'acheteur ou s'ils ont été revendus par l'intermédiaire de tiers ou à des tiers. La garantie est limitée au remplacement des produits livrés, le renvoi des marchandises ne pouvant intervenir qu'après accord du vendeur. La présente garantie est exclusive de tous dommages et intérêts de toute nature.

Sauf accord préalable de la CHOCOLATERIE DU PECQ, celle-ci ne garantit pas l'aptitude des produits à l'usage auquel l'acheteur les destine.

Art 12 : Tout événement qui, [en absence de faute de la part du vendeur], empêche en totalité ou en partie de l'exécution du contrat ou qui nuit sérieusement à ladite exécution contractuelle sera considéré comme un cas de force majeure au sens du présent article. La force majeure inclut tout type d'incendie, les conditions climatiques extrêmes, les litiges industriels, les grèves et lock-out, l'interruption des livraisons de matières premières et de produits adjuvants ou de l'énergie destinée au fonctionnement de l'outillage de l'entreprise, le sabotage, les réglementations gouvernementales (y compris la réglementation relative aux importations et aux exportations) et les blocages liés au transport. L'obligation de délivrance du vendeur et ses autres obligations seront suspendues pendant toute la durée de l'événement de force majeure. Si la force majeure empêche le vendeur d'exécuter ses obligations pendant plus de six mois, chacune des parties aura la faculté de mettre fin à la partie du contrat qui n'aura pas été exécutée, sans avoir à obtenir d'ordonnance judiciaire à cet effet et sans qu'il soit possible de condamner aucune des parties à payer des dommages-intérêts. La défense de force majeure pourra être invoquée par le vendeur si un événement empêchant ou nuisant sérieusement à (la suite de) l'exécution du contrat se produit à une date à laquelle le vendeur aurait dû avoir exécuté ses obligations. Les prix sont susceptibles de variations liées aux cours des Matières Premières.

Art 13 : L'interprétation et l'exécution des présentes conditions générales de ventes ainsi que tous les actes qui en seront la conséquence seront soumis au droit français.

Art 14 : En cas de litige et quelle qu'en soit la nature, le Tribunal de Commerce de TOURS sera seul compétent.

Les traites ou acceptations ne font ni novation ni dérogation à cette clause attributive de juridiction.

Chocolaterie du Pecq

Au service de votre réussite

Z.I. LA VRILLONNERIE - 33 rue Michael Faraday
37170 Chambray Les Tours - France
Tél : 02 77 33 00 23
Fax : 02 77 33 00 29
standard@chocolateriedupecq.com

www.chocolateriedupecq.com

SAS au capital de 750 000 € - RCS 350 431 458 TOURS - SIRET 350 431 458 000 24

emendo.fr