

CATALOGUE ENTREPRISE

2024



TOUT SIMPLEMENT DÉLICIEUX

Chocolatier Pâtissier Glacier

SOMMAIRE

NOS SERVICES	3
NOTRE HISTOIRE	4
NOS VALEURS	5
BOITES TRANSPARENTES	6
BOITES DE LUXE	7
COMPOSITION	8
TARIFS	10
CONTACT	11



SERVICES



CADEAUX D'ENTREPRISE

Pour les fêtes de fin d'année, les anniversaires d'entreprise, les événements, les conventions, les séminaires, les cadeaux de comité d'entreprise, ou simplement pour ravir vos clients, offrez des chocolats.



TARIFS SPÉCIAUX

Profitez de tarifs spéciaux pour les entreprises et les comités d'entreprise ! Notre offre exclusive permet aux organisations de bénéficier de réductions avantageuses sur une large gamme de produits et services.



LIVRAISONS

Profitez de notre service de livraison rapide et efficace, spécialement conçu pour les entreprises et les comités d'entreprise. Bénéficiez de solutions de livraison adaptées à vos besoins professionnels.



TOUT SIMPLEMENT DÉLICIEUX

LA PASSION DE L'ARTISANAT

Notre histoire a débuté il y a plus de 25 ans, lorsque notre fondateur a commencé à exprimer sa passion pour le chocolat et les pâtisseries. Chaque création est le fruit d'un travail minutieux et d'une passion sans faille.

Notre objectif est de surprendre, de rompre avec les certitudes et d'offrir un plaisir toujours renouvelé à nos clients.

Notre gamme s'est élargie au fil des années pour inclure des glaces artisanales et des desserts glacés, toujours élaborés avec le même souci d'excellence. Chaque produit est une célébration du beau et du bon, offrant à chaque dégustation un supplément d'âme.

Chez nous, chocolatier-pâtissier-glacier est plus qu'un métier, c'est une vocation, un art vivant. Avec exigence et amour, nous transformons la matière pour créer des moments de bonheur et de gourmandise, célébrant la beauté et l'excellence de chaque geste répété cent fois.

Rejoignez-nous dans cette aventure gourmande, où chaque création est une invitation au plaisir et à la découverte.

NOS VALEURS



NOS INGRÉDIENTS

QUALITÉ ET SOURCING

Nous sélectionnons des ingrédients de qualité supérieure pour nos créations. Notre cacao provient des meilleures plantations, et nous collaborons avec des producteurs engagés dans des pratiques durables pour préserver l'environnement et les communautés locales.



NOTRE ARTISANAT

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

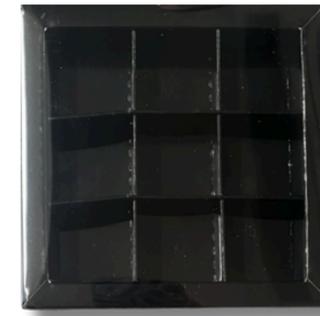
Nous allions savoir-faire traditionnel et passion pour créer des chocolats raffinés. Avec une attention méticuleuse aux détails, nous transformons des ingrédients de premier choix en œuvres gourmandes tout en respectant des pratiques durables.



INNOVATION ET CRÉATIVITÉ

DES CRÉATIONS UNIQUES

Nous repoussons sans cesse les limites de la chocolaterie en explorant de nouvelles saveurs et techniques. Chaque création est le fruit d'une innovation constante, alliant tradition et modernité pour offrir des expériences gustatives inédites.



BOITE COUVERCLE TRANSPARENT

Coffret* de chocolat alliant pralinés au chocolat noir (noisettes, noix de pécan, pistache, cacahuètes, amande-coco) et confits de fruits au chocolat blanc (fruits rouges, citron vert, fruit de la passion, vanille, menthe). Personnalisation des parfums possible selon vos préférences.

Boîte de 9 chocolats (90g) - 12,32 € HT - 13,76 € TTC

Boîte de 16 chocolats (160g) - 19,43 € HT - 21,32 € TTC

Boîte de 25 chocolats (250g) - 27,49 € HT - 30,44 € TTC

*Colorant naturel, sans conservateur chimique



BOITE DE LUXE NOIRE

Coffret* de chocolat alliant pralinés au chocolat noir (noisettes, noix de pécan, pistache, cacahuètes, amande-coco) et confits de fruits au chocolat blanc (fruits rouges, citron vert, fruit de la passion, vanille, menthe). Personnalisation des parfums possible selon vos préférences.

Boîte de 12 chocolats (120g) - 15,64 € HT - 18,77 € TTC
Boîte de 22 chocolats (220g) - 25,59 € HT - 30,71 € TTC
Boîte de 38 chocolats (380g) - 40,76 € HT - 48,91 € TTC

*Colorant naturel, sans conservateur chimique

COMPOSITION

LES PRALINÉS



CHOCOLAT NOIR
praliné noisette



CHOCOLAT NOIR
praliné noisette croustillant



CHOCOLAT NOIR
praliné pistache



CHOCOLAT NOIR
praliné pistache croustillant



CHOCOLAT NOIR
praliné pécan



CHOCOLAT NOIR
praliné pécan croustillant



CHOCOLAT NOIR
praliné amande coco



CHOCOLAT NOIR
praliné amande coco croustillant



CHOCOLAT NOIR
praliné amande



CHOCOLAT NOIR
praliné amande croustillant



CHOCOLAT NOIR
praliné cacahouète



CHOCOLAT NOIR
praliné cacahouète croustillant



CHOCOLAT NOIR
praliné au 2 sésames



CHOCOLAT NOIR
praliné noix de cajou & macadamia



CHOCOLAT LAIT
praliné noisette



CHOCOLAT NOIR
gianduja

COMPOSITION

LES GANACHES



CHOCOLAT BLANC
confit & ganache fruit rouge



CHOCOLAT BLANC
confit & ganache citron vert



CHOCOLAT BLANC
confit & ganache mangue



CHOCOLAT BLANC
ganache vanille de madagascar



CHOCOLAT BLANC
confit & ganache fruit de la passion



CHOCOLAT BLANC
ganache menthe



CHOCOLAT BLANC
confit & ganache ananas

TARIFS

Nous travaillons exclusivement avec une base de chocolat Valrhona, ce qui est un gage d'excellence.
La gamme TSD se compose d'un panel de chocolat en forme de demi-sphère, aussi coloré et brillant que des bijoux.

BOITE COUVERCLE TRANSPARENT

Boîte de 9 chocolats (90g) – 12,32 € HT – 13,76 € TTC
Boîte de 16 chocolats (160g) – 19,43 € HT – 21,32 € TTC
Boîte de 25 chocolats (250g) – 27,49 € HT – 30,44 € TTC

BOITE DE LUXE NOIRE

Boîte de 12 chocolats (120g) – 15,64 € HT – 18,77 € TTC
Boîte de 22 chocolats (220g) – 25,59 € HT – 30,71 € TTC
Boîte de 38 chocolats (380g) – 40,76 € HT – 48,91 € TTC

5% de remise à partir de 500€ d'achat
10% de remise à partir de 1000€ d'achat

Frais de livraison offert à partir de 800€ d'achat
Chocolat artisanal - Prix au kilo 130 € hors
packaging

CONTACT

SERVICE COMMERCIAL ENTREPRISES

tsd.chocolaterie@gmail.com
Tél : 06 51 15 66 22

NOUS REJOINDRE



@TSD - Tout Simplement Délicieux



@tsd.toutsimplementdelicieux



@toutsimplementdelicieux



www.tsdchocolaterie.com