

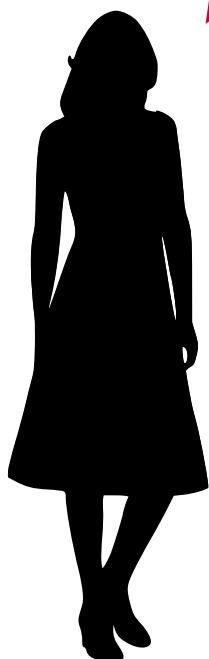


# Des recettes simples et rapides

## Succès garanti !



Pensez à accompagner  
votre gâteau au chocolat  
ou votre brownie  
d'un chocolat chaud !



### Gâteau au Chocolat de compétition...

Préparation : 15 min – Cuisson : moins de 20 min

#### Ingrédients (pour 6/8 personnes) :

- \* 200 g de pistoles de chocolat noir
- \* 125 g de beurre
- \* 150 g de sucre
- \* 3 cuillerées de farine
- \* 3 œufs

**1** Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie\*. Lancer le préchauffage du four à 180°.

**2** Une fois le chocolat fondu, ajoutez la farine, le sucre et les jaunes d'œufs.

**3** Montez les blancs en neige et mélangez-les au reste.

**4** Beurrez un plat à cake et enfournez la préparation entre 15 et 18 minutes à 180°. En fin de cuisson, planter un couteau dans le gâteau, il doit rester un peu de chocolat sur le couteau signe que le gâteau restera moelleux.

#### Pourquoi est-il préférable de faire fondre le chocolat au bain-marie ?

Avec un bain-marie le chocolat n'est pas en contact direct avec la source de chaleur, on diminue ainsi le risque de brûler le chocolat en train de fondre. Si le temps vous manque, mettez le feu au minimum et remuez le chocolat en permanence.

### Brownie au gianduja\* et aux fruits secs

#### Ingrédients (pour 8 personnes) :

- \* 300 g de chocolat Gianduja
- \* 50 g de farine
- \* 150 g de beurre
- \* 120 g de sucre
- \* 120 g de noisettes ou amandes grossièrement concassées.

#### Comment faire :

**1** Faire fondre le gianduja au bain-marie, battre le beurre en crème et mélanger-le au gianduja.

**2** Ajoutez le sucre, les œufs et la farine et terminez par les noisettes ou les amandes.

**3** Versez la pâte dans un plat carré beurré et enfournez le pendant 25 minutes à 170°.

#### \* Le Gianduja

Le gianduja est une recette à base de pâte de cacao et de noisettes finement broyées, à laquelle on ajoute du sucre glace et du beurre de cacao. En remplaçant le chocolat par du gianduja, vous obtiendrez un gâteau très onctueux avec un goût plus doux qu'avec du chocolat.

# Nos services... pour vous !



**Commandez en ligne,  
livraison en 48 à 72 h!**



**Service Entreprises & CE  
cf p.18**



**Commandez avant 12h dans  
l'un de nos 5 magasins ou sur internet  
livraison avant 18h  
(Paris et proche banlieue).**



**Personnalisez votre cadeau  
même pour une boîte. À composer  
en magasin ou sur notre site.**



**Carte de fidélité. Elle est offerte!  
Cumulez 84 points et gagnez  
5€ de bon d'achat!**



**12 campagnes par an (rentrée des  
classes, St Valentin, Noël, Pâques...)  
pour que vos cadeaux soient toujours  
à la pointe de l'actualité!**

Retrouvez plus de détails sur tous nos services sur  
**[www.jadisetgourmande.fr](http://www.jadisetgourmande.fr)** rubrique services

# Le labo

## Découvrez en photos

NOUVEAUTES 2015

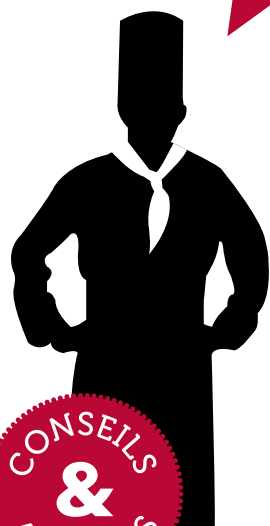
### La barre graines de courge caramélisées... ultra croquante!

Une recette simple et excellente qui révèle les qualités gustatives des graines de courge caramélisées et de notre chocolat noir!

*On mélange les graines de courge caramélisées et le chocolat noir tempéré\**



*On dresse la recette pour lui donner la forme souhaitée!*



## Le secret du beau chocolat, utiliser la technique du tempérage

### \*Qu'est-ce que le tempérage?

Le tempérage consiste à faire passer le chocolat par 3 paliers de température, pour pouvoir le travailler et lui **garantir sa brillance et son cassant**. On appelle aussi cela mettre au point le chocolat.

### Mais pourquoi le tempérage?

Le tempérage permet au beurre de cacao, qui est composé de plusieurs molécules qui ne cristallisent pas toutes à la même température, de retrouver une forme stable.

### Les étapes du tempérage:

- 1 - Placer le chocolat dans un **bain-marie**, le faire fondre tout en remuant.
- 2 - Retirer le chocolat du feu et le **laisser refroidir** toujours en remuant.

3 - Une fois le chocolat refroidi, le remettre au bain-marie un court instant jusqu'à ce qu'il atteigne sa **température de cristallisation** et donc de travail.

### Les courbes de températures:

Chocolat	NOIR	LAIT	BLANC
Température de fonte au bain-marie	50°	45°	45°
Refroidissement	27°	26°	26°
Réchauffement pour cristallisation et obtention de la T° de travail du chocolat	32°	30°	30°

### Attention à respecter les températures!

Un thermomètre de cuisson est indispensable pour bien travailler le chocolat! Mais sachez que si vous avez raté une étape ce n'est pas

grave car le chocolat peut être tempéré plusieurs fois sans perdre ses qualités.

### Quelques conseils pour le bain-marie:

- \* Prévoyez un cul-de-poule plus grand que la casserole pour éviter d'incorporer de l'eau dans le chocolat.
- \* Veillez à ce que le cul-de-poule ne soit pas en contact direct avec l'eau. Le chocolat doit fondre sous l'action de la chaleur dégagée par la vapeur d'eau.

Retrouvez en vente dans nos magasins des graines de courge caramélisées, des pistoles de chocolat à patisser 65 % de cacao, des blocs de chocolat à 71 % de cacao ou des pistoles de chocolat d'origine ainsi que des thermomètres de cuisson et des culs-de-poule.

# la fabrication de 2 supers produits :

## Le praliné pistache « Soir d'été », un délice !

Eclats de pistaches de sicile



Pâte de pistache



Praliné fin amandes noisettes  
(50 % fruits secs / 50 % de sucre)



1 Mélange des 3 premiers ingrédients



2 Ajout du chocolat au lait



3 Le praliné pistache est étalé sur un cadre, on le laisse reposer minimum 2 heures afin qu'il cristallise dans une pièce à 17°.



4 Une fois cristallisé, il est découpé à la guitare en carré de 2,5x2,5 cm, il est prêt à être enrobé.



5 Enrobage et décors avec des éclats de pistaches caramélisées pour la touche finale.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

\* Nous travaillons avec une couverture chocolat au lait que nous estimons être la meilleure sur le marché. Elle se caractérise par un goût bien cacaoté, une bonne longueur en bouche, une agréable onctuosité et une légère note de caramel.

\* Pour le chocolat noir, Jadis et Gourmande a choisi de mélanger deux couvertures pour obtenir un chocolat noir bien équilibré et bien cacaoté. La première couverture associe des cacaos d'Afrique de l'Ouest et d'Amérique du Sud ce qui permet de trouver un bon équilibre entre les arômes floraux et boisés. L'autre couverture est un chocolat noir à 73% de cacao au goût très cacaoté avec une forte amertume et une légère note d'acidité.

### Qu'appelle t-on le chocolat de couverture ?

Chocolat de qualité à usage professionnel contenant au moins 31% de beurre de cacao.

Ce taux important de beurre de cacao, qui peut monter jusqu'à 50%, apporte la fluidité nécessaire aux opérations d'enrobage et de moulage.

\* Toutes les matières premières présentées ci-dessus sont disponibles sur commande.

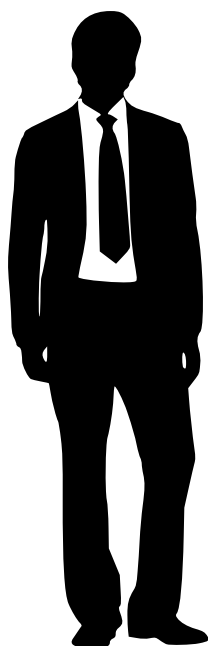
\* Vous pouvez réaliser vous-même vos bonbons de chocolat en utilisant la traditionnelle méthode de l'enrobage à la fourchette dans un cul-de-poule rempli de chocolat tempéré.

# Les occasions

Pour un anniversaire, un départ à la retraite,  
une naissance, une bonne note, le plaisir,  
une visite à Paris...

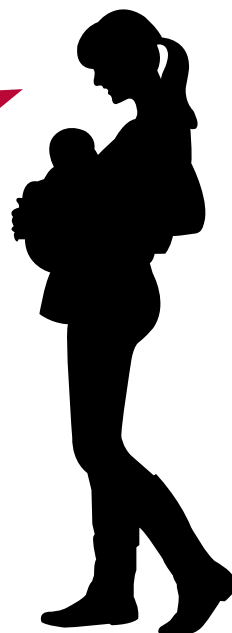
# Cadeaux

N°1 • 58,80 €



Bienvenue  
Paul!

Joyeux  
anniversaire  
Auriane!



5 magasins  
à Paris



commande  
sur Internet



livraison  
rapide



produit  
artisanal

# Commandez

nos produits sur [www.jadisetsgourmande.fr](http://www.jadisetsgourmande.fr)

N°2 • 39,80€



N°3 • 27,60 €



N°4 • 21,90€



J'ai réussi!



N°7 • 28,20€

N°5 • 12,90€



N°6 • 14,10€



**N°1 27 lettres à personnaliser** // 550g // 31x13 cm // 58,80€ ☒ \* **N°2 20 lettres à personnaliser** // 390g // 31x9 cm // 39,80€ ☒ \* **N°3 7 lettres & plaques à personnaliser** // 270g // 24x9 cm // 27,50€ ☒ \* **N°4 Anniversaire MM** // 240g // 14x14 cm // 21,90€ ☒ \* **N°5 Boite Tour Eiffel** // 120g // 11x11 cm // 12,90€ ☒ \* **N°6 Chaussures tout en chocolat (2 modèles)** // 60g ou 100g // 14,10€ • **N°7 Champagne !** // 400g // H 28cm // 28,20€

# Merci...

Mon chou, mon loulou,  
ma Grand-Mère, mes amis, mon trésor,  
mes collègues, mon professeur...

# Merci...

N°8 • de 27,80€ à 92,20€



N°9 • 24,30€



N°10 • 36,60 €



N°11 • 12,80€



N°12 • 32€

# M E R C I

**N°8 Plateau MERCI** existe en 6 tailles // de 280 g à 990 g // de 17 cm à 34,5 cm // de 27,80€ à 92,20€ \* **N°9 Merci MM** // 230 g // 14x14 cm // 24,30€ ☒ \* **N°10 10 lettres & plaques à personnaliser** // 360 g // 31x9 cm // 36,60€ ☒ \* **N°11 Mot décalé Merci** // 120g // 15x9 cm // 12,80€ ☒ \* **N°12 Méga lettre MERCI** // 530 g // 12x7 cm la lettre // 32€ les 5 lettres \* **N°13 Méga Plateau** // 40 cm // 1,7 kg // 168€



# Commandez

nos produits sur [www.jadisetgourmande.fr](http://www.jadisetgourmande.fr)



5 magasins  
à Paris



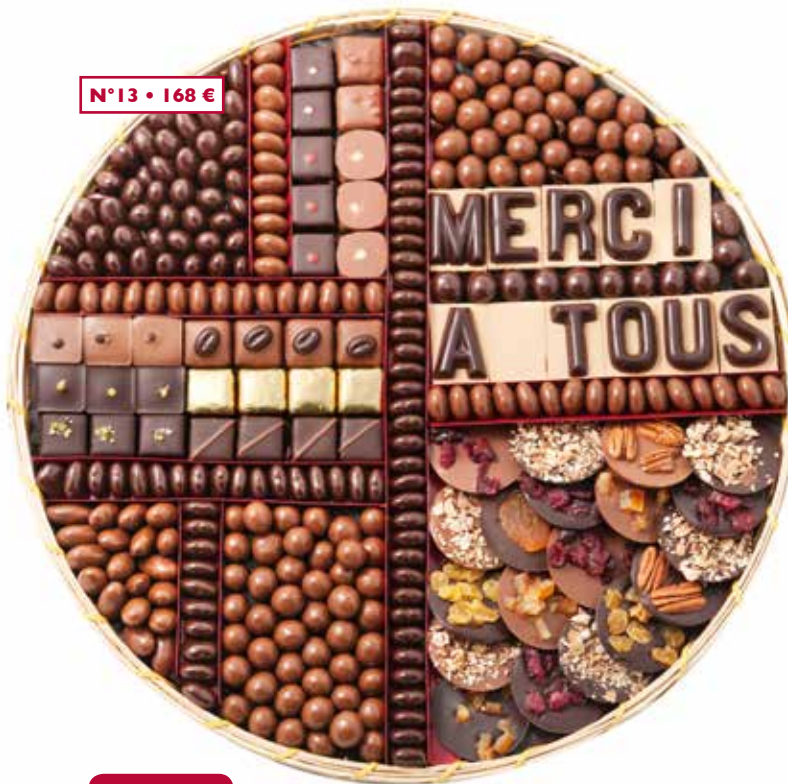
commande  
sur Internet



livraison  
rapide



produit  
artisanal

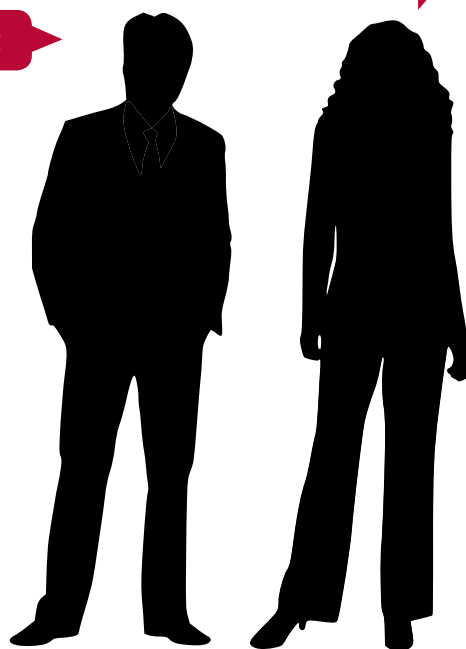
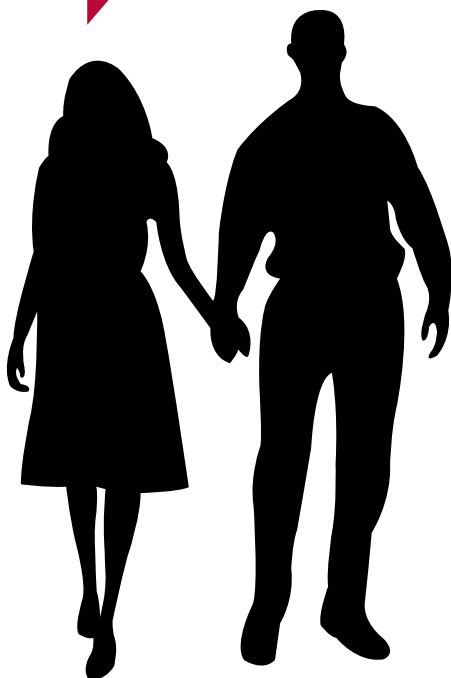


Merci!

Merci!

Merci!

Merci!



# Message

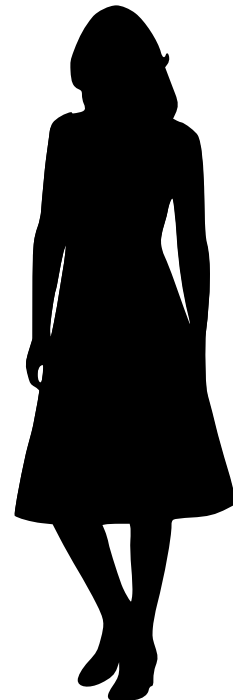
Secret, privé, chiffré, parlé, codé,  
de sympathie, de détresse, d'amour, exalté,  
passionné, passez le message!

# personnel

**Composez vous-même votre message!**  
**Sur Internet, il suffit de cliquer.**  
**En magasin, il suffit de demander.**



Merci Fred!



5 magasins  
à Paris



commande  
sur Internet



livraison  
rapide



produit  
artisanal

# Commandez

nos produits sur [www.jadisetgourmande.fr](http://www.jadisetgourmande.fr)

N°15 • 29,90€



N°16 • 29€



N°17 • 39,90€



N°18 • 10,50€



N°19 • 19,50€



## Un mélange délicieux!



CHOCOLAT  
NOIR  
.....  
PRALINÉ  
.....  
GIANDUJA

### 9 tailles de boîtes à personnaliser:

Boîtes uniquement composées de lettres ☒ :

- \* Étui 5 lettres // 18 x 7,5 cm // 90 g // 10,50 €
- \* Étui 7 lettres // 24 x 7,5 cm // 120 g // 14,80 €
- \* Boîte 10 lettres // 15 x 9 cm // 190 g // 19,90 €
- \* Boîte 14 lettres // 23 x 9 cm // 290 g // 29,00 €
- \* Boîte 20 lettres // 31 x 9 cm // 390 g // 39,80 €
- \* Boîte 30 lettres // 31 x 13 cm // 550 g // 58,80 €

Boîtes composées de lettres, de dragées  
chocolatées et de bonbons de chocolat ☒ :

- \* Boîte 5 lettres // 15 x 9 cm // 185 g // 19,50 €
- \* Boîte 7 lettres // 23 x 9 cm // 300 g // 29,90 €
- \* Boîte 10 lettres // 31 x 9 cm // 370 g // 39,20 €

# Les cadeaux qu'on aime offrir

Pour un dîner, un week-end,  
une occasion exceptionnelle,  
pour des gourmands, des fines bouches...

N°20 • 50,80 €



N°21 • de 20,90€ à 78,70€



N°22 • 152€



N°23 • de 15,30€ à 51€



N°24 • de 21,30€ à 64€



**N°20 A partager** // 515g // 31x13cm // 50,80€ ☒ \* **N°21 Plateau chocolat & fruits secs** existe en 6 tailles // de 240g à 1 kg // de 17 cm à 34,5 cm // de 20,90€ à 78,70€ \* **N°22 Magnifique boîte en bambou laqué** // 1120g // 36 cm // 152€ \* **N°23 Boîte fer & dragées chocolatées** existe en 4 tailles // de 300g (cf photo ci-dessus) à 1kg // de 15,30€ à 51€ ☒ \* **N°24 Ballotin de chocolats assortis** // 240g - 21,30€ // 360g - 32€ // 480g - 42,70€ // 720g - 64€ ☒ \* **N°25 Tablettes de chocolat** // 100g /pièce // de 3,90€ à 7,50€

# Commandez

nos produits sur [www.jadisetgourmande.fr](http://www.jadisetgourmande.fr)

PARTICULIERS & ENTREPRISES



5 magasins  
à Paris



commande  
sur Internet



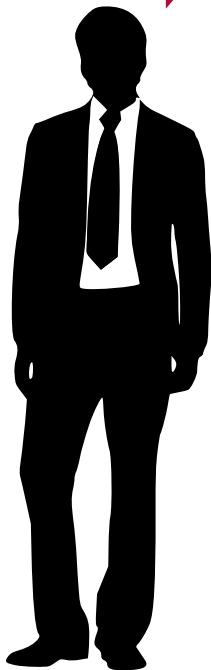
livraison  
rapide



produit  
artisanal

10 tablettes  
pour vous !

On partage ?



# 10 attentions

Pour se faire plaisir, ne pas arriver les mains vides, à déguster tout de suite...

# pour faire sourire la vie



N°26 • 8,50 €

N°27 • 8,50 €



N°28 • 4,80 €



N°29 • 8,90 € les 100g



N°30 • 6,90 €



N°31 • 6,50 €



C'est pour toi !



5 magasins à Paris



commande sur Internet



livraison rapide



produit artisanal

# Commandez

nos produits sur [www.jadisetgourmande.fr](http://www.jadisetgourmande.fr)

N°32 • 7,50 €



N°33 • 5,90 €



N°34 • 11,60 €



N°35 • 2,50 €



**N°26 Baguette magique** // 115g // 31x11 cm // 8,50€ \* **N°27 Smartphone** // 80g // 11x6 cm // 8,50€ ☒ \* **N°28 L'heure chocolatée** // 12g // 18x4 cm // 4,80€ \* **N°29 A l'heure du café, capsules en chocolat garnies de praliné** // 8,90€ les 100g ☒ \* **N°30 Kit pour préparation chocolat chaud onctueux** // 350g // 6,90€ ☒ \* **N°31 Pot de pâte à tartiner à l'huile de noisettes** // 200g // 6,50€ \* **N°32 Plaque MERCI** // 100g // 16x10 cm // 7,50€ \* **N°33 CD Joyeux Anniversaire** // 50g // 12 cm // 5,90€ ☒ \* **N°34 Boite fer & spéculoos** // 270g // 11,60€ ☒ \* **N°35 Sucette Tour Eiffel** // 34g // 2,50€

# Nos spécialités, des plaisirs

## Noisettes et amandes,

pour vos gâteaux ou à l'heure de l'apéro,  
retrouvez des recettes page 2 ou sur notre site

3,45 € les 100 g



## Barre graines de courge caramélisées et chocolat lait ou noir, ultra croquante

6,40 € les 100 g

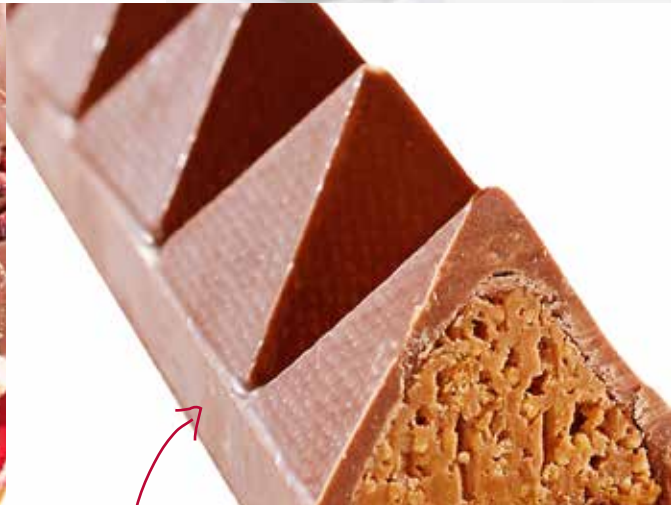


## Palets,

le délicieux mariage entre  
le chocolat et les fruits secs

En boîte 340 g, 28,90 €

ou en vrac 12,80 € les 200 g



## Pyramide,

un mélange gourmand à base  
de chocolat au lait caramel  
et de céréales biscuitées et toastées  
enrobé de chocolat lait ou noir

5,60 € les 100 g



# sirs à l'état pur !

**Gianduja,**  
un mélange très onctueux à base de chocolat  
au lait et de pâte de noisettes  
2,40 € les 100 g



**Tresse, chocolat noir, oranges  
confites, amandes et nougatine,**  
tendre et savoureuse  
6 € les 100 g



**Chapeau d'orange, écorces  
d'oranges confites trempées  
dans du chocolat noir,**  
un délice !  
6,50 € les 100 g



**Pistoles, chocolat à pâtisser**  
ultra pratique pour cuisiner  
1,90 € les 100 g  
ou **chocolat d'origines,**  
extra pour découvrir les différents  
goûts du cacao selon son lieu de culture  
2€ / les 100 g



## ESPACE ENTREPRISES & CE

Il faut savoir **faire plaisir, se distinguer, maîtriser son budget...**

Les solutions pro de Jadis & Gourmande  
de **3,36 € à 264 €...**



- Votre visuel reproduit en beurre de cacao coloré. **Il ne modifie en rien le goût du chocolat.**
- Élément nécessaire à la création: un fichier HD .ai ou .eps
- Délai moyen de fabrication des chocolats imprimés: **3 semaines une fois le BAT validé.**
- Tarif: variable selon le nombre de couleurs souhaitées (1 à 7) et le nombre d'impressions à réaliser.

- Gravez votre logo ou visuel sur le format de votre choix.
- **Le moule est réutilisable à l'infini**, sans frais et sans minimum de commande.
- Élément nécessaire à la création: fichier HD .eps ou .ai vectorisé.
- Délai de fabrication du moule: **10 jours maximum une fois le BAT validé.**
- Coût du moule: 490 € HT.

- 4 formats disponibles: 5 g // 13.5 g // 30 g // 100 g
- Bague papier entièrement personnalisable (d'une couleur à la quadri).
- **Impression de différents visuels sur une même série sans surcoût.**
- Minimum de commande: 15 kg soit 3000 x 5 g / 1100 x 13,5 g / 500 x 30 g / 150 x 100g.
- Élément nécessaire à la création: un fichier .jpeg, .ai ou .eps HD.
- Délai moyen de fabrication des chocolats: **3 semaines.**
- Tarif: variable selon le nombre de couleurs souhaitées et le nombre de pièces à réaliser.



**L'impression sur chocolat**



**La gravure sur chocolat**



**Les chocolats emballés**

## L'univers du sur-mesure

**L'expédition de vos chocolats**



- Nous livrons vos chocolats en France et en Europe. Les envois hors Europe sont traités sur devis.
- **Nous prenons en charge vos envois multi-sites ou individuels.**

**Cartes personnalisées**



- **Confiez-nous vos travaux d'impression: cartes personnalisées, lettres, publipostages...**
- Nous les intégrons aux boîtes de chocolats lors du conditionnement.
- Délai moyen d'impression: **4 jours.**

**La personnalisation du packaging**



- Le marquage à chaud: à partir de 100 pièces. Vous choisissez la couleur du carton et du marquage parmi notre gamme.
- L'impression offset: à partir de 600 pièces. Vous personnalisez totalement la boîte sans limite de couleurs, finition en carton mat ou brillant.
- Élément nécessaire à la fabrication: fichier HD .eps vectorisé.
- Délai moyen de fabrication du packaging: **4 semaines**
- Tarif: variable selon le type de boîte et le nombre de couleurs souhaitées.

# Maîtrisez votre budget

Moins de  
**15 €**

N°36 • 4,08 €



N°37 • 8,82 €



N°38 • 5,92 €



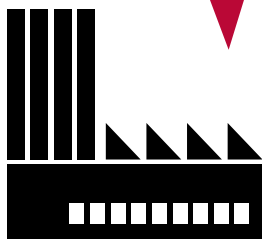
N°39 • 8,53 €



N°40 • 13,74 €



Cette année, notre société  
fera des cadeaux de  
fin d'année en chocolat



N°41 • 5,40 €



N°42 • 7,82 €



**N°36 Etui 1, 2 ou 4 plaques // 7x7cm // 4 plaques gravées // 40g // 4,08€HT\* ☒** \* **N°37 Carte postale avec impression perso // 100g // 16x10cm // 8,82€HT, prix pour 750 exemplaires en chocolat noir impression en 1 couleur ☒** \* **N°38 Carte postale gravée // 100g // 16x10cm // 5,92€HT\* lait ou 6,73€HT\* noir ☒** \* **N°39 Boite 4 bonbons de chocolats // 40g // 5,4x5,4cm // 8,53€HT, pour 400 ex. avec boîte personnalisée ☒** \* **N°40 Boite 9 bonbons de chocolat // 90g // 8x8cm // 13,74€HT, pour 400 ex. avec boîte personnalisée ☒** \* **N°41 CD // 50g // Diam 12cm, à personnaliser. Modèles existants sans frais de création : Joyeux Noël, Bonne Année, Joyeux Anniversaire, etc... Emballé dans un boîtier transparent. A partir de 5,40€HT ☒** \* **N°42 Smartphone à personnaliser // 80g // 11,8x6,5cm // 7,82€HT, pour 500 ex. en chocolat**

# Retrouvez

nos produits sur [www.jadisetgourmande.fr](http://www.jadisetgourmande.fr)

Moins de  
**15€**

N°43 • 10,83 €



N°44 • 14,12 €



N°46 • 3,51 €



N°45 • 12,80 €



N°47 • 9,76 €



noir impression 2 couleurs ☒ **N°43 Plaque et boîte personnalisée** // 120g // 14x14cm // 10,83€ HT\*, pour 500 ex. chocolat au lait et boîte personnalisée\* ☒ **\* N°44 Boîte 9 plaques et assortiment de chocolats** // 145g // 11x11cm // 14,12€ HT\* ☒ **\* N°45 Boîte 9 plaques et dragées chocolatées** // 140g // 11x11cm // 12,80€ HT\* ☒ **\* N°46 Tablette** // 100g // 15,5x8cm // 3,51€ HT, pour 1000 ex. en chocolat noir, impression bague en quadri ☒ **\* N°47 Boîte 8 plaques et dragées chocolatées** // 110g // 18x7,5cm // 9,76€ HT\*, avec boîte Jadis et Gourmande ☒

\*Prix du moule pour réaliser une plaque gravée personnalisée non inclus. Coût du moule 490€ HT

# Un geste qui fait plaisir

de  
**15€**  
à  
**25€**



N°48 • 17,11 €

N°49 • 17,91 €



N°50 • 25,40 €



N°51 • 16,58 €



N°52 • 23,79 €



N°53 • 18,86 €



N°54 • 17,54 €



N°55 • 24,93 €



**N°48 Boite Fer personnalisée et dragées chocolatées** // 200 g // Diam 9 cm // 17,11 € HT, pour 1 000 ex.\* ☒  
**\* N°49 Boite palets, plaques gravées et dragées chocolatées** // 195 g // 14x14cm // 17,91 € HT\* ☒ **\* N°50 Boite 6 plaques & 16 chocolats** // 255 g // 14x14cm // 25,40 € HT\* ☒ **\* N°51 Tablette en chocolat à personnaliser** // 150 g // 16x12cm // 16,58 € HT, non personnalisée\* ☒ **\* N°52 Boite 4 lettres ou chiffres et chocolats** // 230 g // 14x14cm // 23,79 € HT\* ☒ **\* N°53 Boite Stylo Plumes & plaques avec impression** // 160 g // 15x9 cm // 18,86 € HT\*,

# Retrouvez

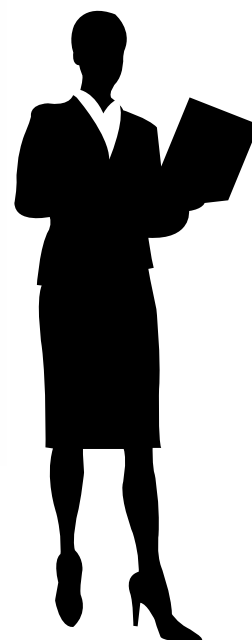
nos produits sur [www.jadisetgourmande.fr](http://www.jadisetgourmande.fr)

de  
**15€**  
à  
**25€**

N°56 • 21,18 €



Avec le chocolat  
succès garanti !



hors frais d'impression sur chocolat, prix calculé en fonction de la quantité et du nombre de couleurs ☒ \* **N°54 Boite 6 plaques gravées et assortiment de chocolats** // 170 g // 15x9 cm // 17,54€HT\* ☒ \* **N°55 Boite carte postale et chocolats** // 250 g // 32x9 cm // 24,93€HT\* ☒ \* **N°56 Plaque et boîte personnalisées** // 240 g // 24x19 cm // 21,18€HT\*, pour 300 ex. ☒

\*Prix du moule pour réaliser une plaque gravée personnalisée non inclus. Coût du moule 490€HT

# Des cadeaux prestigieux

de  
**25 €**  
à  
**50 €**



N°57 • 43,98 €

N°58 • 41,23 €



N°59 • 30,14 €



**N°57 Boîte croquez 2015** // 400g // 24x19 cm // 43,98€HT\*, pour 300 ex. ☒ \* **N°58 Boîte 12 plaques et assortiment de chocolats** // 430g // 31x13 cm // 41,23€HT\* ☒ \* **N°59 Boîte 6 mini plaques palets, plaques gravées et dragées chocolatées** // 300g // 32x9 cm // 30,14€HT\* ☒ \* **N°60 Boîte Merci décalé** // 500g // 31x13 cm // 42,84€HT\* ☒ \* **N°61 Boîte 2 étages** // 520g // 15x15 cm // 48,15€HT\* ☒ \* **N°62 Boîte Bonne Année 2016** // 455g // 32x13 cm // 43,98€HT\* ☒ \* **N°63 Boîte 6 plaques décalées et assortiment de chocolats** // 270g // 24x9 cm // 28,44€HT\* ☒ \* **N°64 Boîte & plaque personnalisées** // 600g // 35x21 cm // 39,81€HT\*, pour 300 ex \* ☒ \* **N°65 Boîte métal sur 2 étages** // 450g // 12,5x19x4 cm // 39,05€HT\* ☒

\*Prix du moule pour réaliser une plaque gravée personnalisée non inclus. Coût du moule 490€HT



# Retrouvez

nos produits sur [www.jadisetgourmande.fr](http://www.jadisetgourmande.fr)

N°60 • 42,84 €



N°61 • 48,15 €



de  
**25 €**  
à  
**50 €**

N°62 • 43,98 €



N°63 • 28,44 €



N°64 • 39,81 €



N°65 • 39,05 €



J'aime offrir un cadeau  
convivial et gourmand



# Collaboration particulière

Plus de  
**50€**

N°66 • 79,62 €



N°67 • 71,09 €



N°68 • 136,49 €



N°69 • 89,10 €



service  
entreprises  
& CE dédié



d'autres idées sur  
[www.jadisetgourmande.fr](http://www.jadisetgourmande.fr)



produit  
artisanal



cadeau  
personnalisé



livraison  
rapide

**N°66 Boite couronne 2 étages identiques // 870 g // 21x21 cm // 79,62€ HT\*** ☒ \* **N°67 Boite TLGM Bonne Année 2016 // 715 g // 33x17 cm // 71,09€ HT\*** ☒ \* **N°68 Boite couronne GM 2 étages assortiment de chocolats // 1,35 kg // 25x25 cm // 136,49€ HT\*** ☒ \* **N°69 Boite laque taille 6 // 775 g // Diam 30 cm // 89,10€ HT\*** ☒ \* **N°70 Méga Plateaux à partager // 3,3 kg // Diam 60 cm // 261,61€ HT\***

\*Prix du moule pour réaliser une plaque gravée personnalisée non inclus. Coût du moule 490€ HT.

# LA FOLIE

## des grandes occasions

N°70 • 261,61 €



### Quelques références :

Afflelou, Allianz Global Assistance, Bernafon, BNP Paribas/IRB, Christofle, Crédit Foncier, CE ROSI de France Telecom, Econocom, Ecuireuil Vie, EDF, Fédération Nationale des Sapeurs-Pompiers de France, Foncia, Fromageries Bel, Galeries Lafayette, Gilbert Dupont, Grohe, Groupe Assu 2000, Groupe Valeco, Hager, Hyltel, ID Communication, Intersnack France, Lyonnaise des Eaux, Meresse Entreprise, NetApp, Oenobiol, Sept Propreté, SNCF Voyages, Universal Music Publishing, UPEC - Faculté des sciences et technologie, Vivasanté...

### Information sur la TVA :

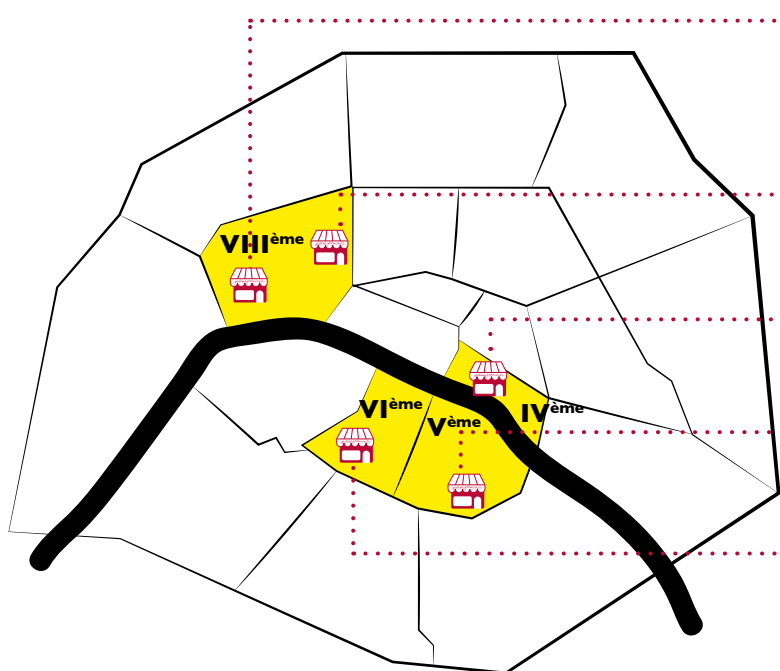
La TVA qui vous est facturée n'est récupérable que pour les cadeaux dont la valeur n'excède pas 65€ TTC (y compris les frais d'emballage et de port) par année et par bénéficiaire. (Article 238-I du Code Général des Impôts).

### Département Entreprises & CE:

Tél: 01 40 47 03 32 \* [rg@jadisetgourmande.fr](mailto:rg@jadisetgourmande.fr)

# 5 magasins à Paris !

un service Entreprises & CE  
un laboratoire  
un site marchand [www.jadisetgourmande.fr](http://www.jadisetgourmande.fr)



## VIII<sup>ème</sup>

49 bis, avenue Franklin D. Roosevelt  
Rond point des Champs Élysées  
Tél.: 01 42 25 06 04 \* M° Franklin Roosevelt ou St Philippe du Roule  
**Ouverture: 10h-19h\***

## VIII<sup>ème</sup>

27, rue Boissy d'Anglas \* Tél.: 01 42 65 23 23  
M° Madeleine ou Concorde  
**Ouverture: 10h-14h / 15h-19h\***

## IV<sup>ème</sup>

39, rue des Archives \* Tél.: 01 48 04 08 03  
M° Rambuteau ou Hôtel de ville  
**Ouverture: 10h-20h\***

## V<sup>ème</sup>

88, bd de Port-Royal  
Tél.: 01 43 26 17 75 \* RER Port-Royal  
**Ouverture: 9h 30-20h\***

## VI<sup>ème</sup>

56, rue Saint-Placide \* Tél.: 01 42 22 05 14  
M° Saint-Placide ou Rennes  
**Ouverture: 10h-19h\***

\*sauf le dimanche. Lors des fêtes, horaires spéciaux cf site ou tél magasins.

## Département Entreprises & CE:

Tél.: 01 40 47 03 32 \* [rg@jadisetgourmande.fr](mailto:rg@jadisetgourmande.fr)

## Commande à distance

- \* **Par Internet:** [www.jadisetgourmande.fr](http://www.jadisetgourmande.fr)
- \* **Par téléphone:** contactez l'un de nos 5 magasins.

Paiement par carte bancaire.

## Expédition partout en France (sauf Corse et îles)

- \* 10,90 € pour une expédition de moins de 1 kg
- \* 13,00 € pour une expédition de 1 à 2 kg
- \* 15,00 € pour une expédition de 2 à 5 kg
- \* 20,20 € pour une expédition de 5 à 10 kg

## Livraison à Paris \* Délai: 4 heures.

- \* 10,10 € pour un colis de 0 à 4 kg en 2 roues. (Attention, certains produits trop fragiles ou trop volumineux ne peuvent être livrés qu'en voiture.)
- \* 48,60 € livraison en voiture.
- \* 17,10 € pour un colis de 0 à 4 kg dans les hôpitaux et les administrations.

## Personnalisation sur commande:

vous souhaitez faire reproduire un texte, un dessin sur du chocolat, c'est possible. Devis sur demande, délai de 3 jours à 1 semaine. En contactant l'un de nos magasins.

## Pur beurre de cacao.

Chocolat noir à 71% de cacao.

Chocolat au lait à 31% de cacao.

Les chocolats suivis de ☒ sont expédiables.

La TVA sur le chocolat noir est à 5,5 %. La TVA sur le chocolat au lait au dessus de 20 g est à 20 %.

Les prix de la partie particuliers sont indiqués TTC (p. 2 à 17), ceux de la partie Entreprises & CE sont indiqués HT (p. 18 à 27). Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

Photos non contractuelles. Sous réserve des quantités disponibles. Prix valables de septembre 2015 à mai 2016.

\* **Siège social:** EPANAT 88, bd de Port-Royal, 75005 Paris  
N° de TVA intracommunautaire FR 30 308 909 407  
S.A.S au capital de 144 000 €

\* Photos: Thibault de Puyfontaine, Studio Péchart

\* Conception graphique: Muriel Quintard / [muriel.quintard@free.fr](mailto:muriel.quintard@free.fr)

Maquette: Marion Guillaume / [mgdesigngraphique@gmail.com](mailto:mgdesigngraphique@gmail.com)

\* Impression: Escourbiac