



BARRE du Gouter

Chocolat Cacaonon
Gruel Cacao Cacaonon
Praline Noisette

Interieur
2 couches
"Praline crack +
Banane Cacaonon"

Crack
Cacaonon de
Cacaonon

Trousset Origine

Trame de la barre

CENTRE DE TABLE

13/09/11

Visuels des Bouchees

LENIATION

Enrobage Noir de pain d'epices

Pâte à base
orange *Rappel de / orange
caramel

Enrobage
Noir

SALVIA

Fruits Secs
*Amandes
*Noisettes
*Pistaches
*Graines de Courge

Enrobage LAIT

Castell 9000

Du chocolat JADIS ET GOURMANDE *pour enchanter** LE QUOTIDIEN

On envie souvent le quotidien des chocolatiers !
Un quotidien où le chocolat est là, à portée de nos cinq sens...
Il est vrai que le chocolat est un produit merveilleux,
un produit qui rend heureux.

*** Enchanter :**
remplir d'un vif plaisir,
satisfaire au plus
haut point.

Notre travail d'artisan chocolatier sollicite le plaisir,
requiert l'art de bien faire, encourage l'exigence.

Notre ambition est donc de vous faire profiter
au maximum de notre passion, de notre savoir-faire
pour que, comme nous, le chocolat enchante
votre quotidien et celui de ceux à qui vous l'offrirez.

Nous vous souhaitons un grand bonheur dans votre dégustation !

Jadis et Gourmande

*La recherche
et l'innovation,
un travail qui se fait
en équipe chez
Jadis et Gourmande*



Bernard Olieric notre
chef chocolatier (à droite)
entouré de son équipe
dans notre laboratoire
à Chilly-Mazarin.

À la recherche DU BON GOÛT

Dans notre laboratoire, notre chef et son équipe de cinq chocolatiers veillent à la qualité de nos matières premières et des process de fabrication pour que nos recettes soient toujours au top de leur forme !



01 LA TRESSE

Subtile et tendre, notre best-seller depuis 35 ans. Oranges confites, nougatine, amandes et chocolat noir
6 € les 100 g



02 LA NATTE

Un concentré d'énergie ! Des fruits secs, amandes, noisettes, raisins secs, noix et du chocolat
5,70 € les 100 g



03 LA PYRAMIDE

Ça croustille pour le goûter ! Céréales biscuitées et chocolat au lait
5,70 € les 100 g



04 L'EUROSTAR

Croquant ! Chocolat au lait et biscuits crêpes dentelles
5,70 € les 100 g



05

Chocolat noir, pâte à tartiner, crêpes dentelles
90 g • Ø 7 cm • 9,80 €

06
Chocolat noir, gianduja ivoire et crêpes dentelles
125 g • Ø 7 cm • 12,30 €

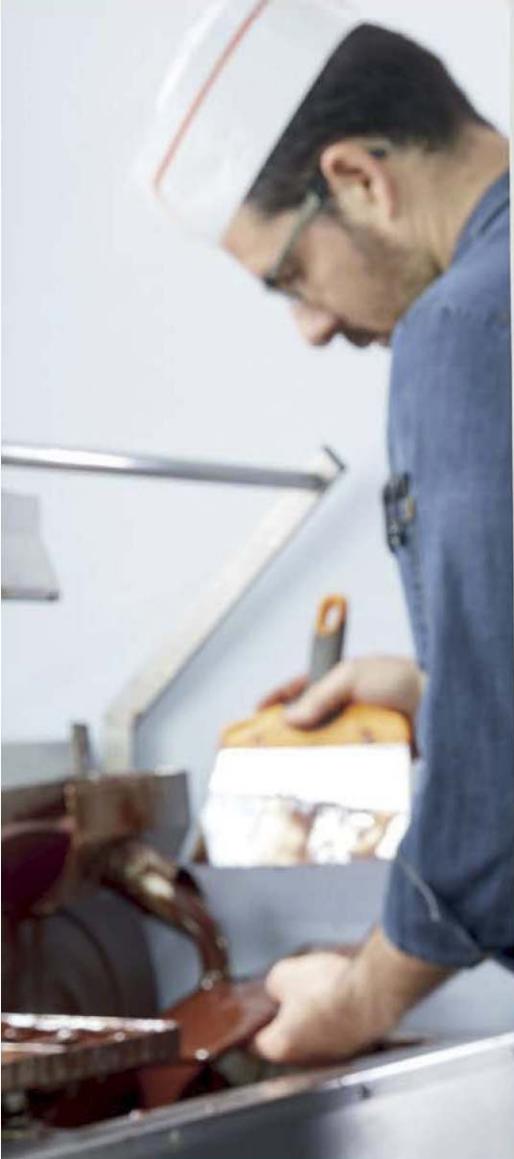


07
Une pâte à tartiner à base de praliné, de gianduja et d'huile de noisette bien sûr sans huile de palme
200 g • 6,90 €



08
Une écorce d'orange confite ultra-moelleuse, une pointe de chocolat noir 72 % de cacao pour la gourmandise
6,50 € les 100g





**Notre chocolat noir
est à 72 % de cacao**

Chocolat noir équilibré et bien cacaoté, fruit de l'assemblage réalisé par notre chef chocolatier de cacao d'Afrique de l'Ouest et d'Amérique du Sud. Bonne attaque en bouche, parfait équilibre entre les arômes floraux et boisés, agréable amertume et légère note d'acidité.

**Notre chocolat au lait
est à 32 % de cacao**

Bonne longueur en bouche, agréable onctuosité et légère note de caramel.

Tous nos chocolats sont pur beurre de cacao.



À la recherche DU BON LOOK

*Parce qu'on a tous des passions différentes,
le chocolat peut prendre mille et une formes pour que chacun
y trouve son bonheur et un clin d'œil à ce qu'il aime.*

09
Chat ou chien ?
75 g • H. 10 cm • **8,40 €**



10
En voiture!
300 g • L. 22 cm • **18,70 €**



11
À la bonne heure
12 g • **4,50 €**



12
Je craque pour une petite robe
40 g • H. 10 cm • **9,60 €**

13
*Jamais sans mon
smartphone*
70 g • 13x6,5 cm • **8,50 €**



À la recherche DU BEAU

Spécialement fabriquées pour Jadis et Gourmande au Vietnam, ces boîtes en bambou nécessitent le passage de cinq couches de laque pour obtenir cette finition parfaite. Elles sont un écrin magnifique pour sublimer votre cadeau.



15
5 tailles de 155 g à 1,1 kg
de 25,60 € à 148 €



14
Dragées chocolatées
4 tailles de 135 g à 535 g
de 19,90 € à 62,30 €



16
Boîte message
10 signes maximum
185 g • 32 €



17
Boîte message
24 signes maximum
435 g • 67,50 €



*Nous réalisons
de grands plateaux
sur mesure en fonction de
votre événement.*

*Ingrédients composants
notre lettre : praliné, gianduja
ivoire et chocolat noir 72 %
de cacao.*

JADIS

&

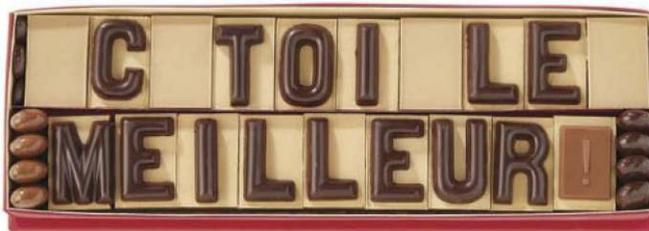
GOURMANDE

À la recherche DU BON MOT

Du praliné, du gianduja ivoire, du chocolat noir à 72 %, notre savoir-faire et votre imagination, voici les ingrédients indispensables à un message très gourmand et personnalisé.



18
Pour s'émerveiller
185 g • 20,90 €



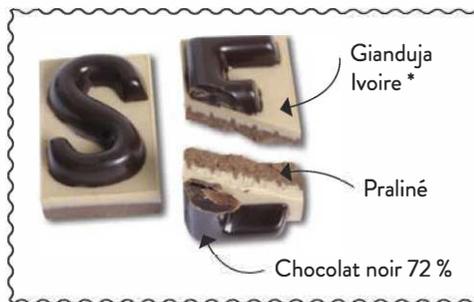
19
Pour encourager
380 g • 41,60 €



21 Pour se déclarer • 280 g • 31,80 €



20
Pour fêter
120 g • 15,60 €



**Composez vous-même
votre message !**



En magasin,
il suffit de demander



Sur Internet,
il suffit de cliquer



22 Pour philosopher • 640 g • 65,80 €

* Gianduja ivoire: recette à base de pâte de noisettes finement broyées, de sucre glace, de beurre de cacao, et de poudre de lait.

À la recherche DU GOÛTER PARFAIT

*Avec le café, pour le goûter, pour la pause...
Il n'y a pas d'heure pour s'offrir et offrir un petit moment
d'enchantement gustatif.*



23
10 variétés,
à chacun son palet
préféré
250 g • 20,60 €
340 g • 27,80 €
730 g • 56,40 €



24
Dragées chocolatées,
amandes, noisettes,
nougatines, perles
d'oranges confites
et grains de café
270 g • 15,30 €
400 g • 22,80 €
600 g • 34,20 €
1 kg • 57 €

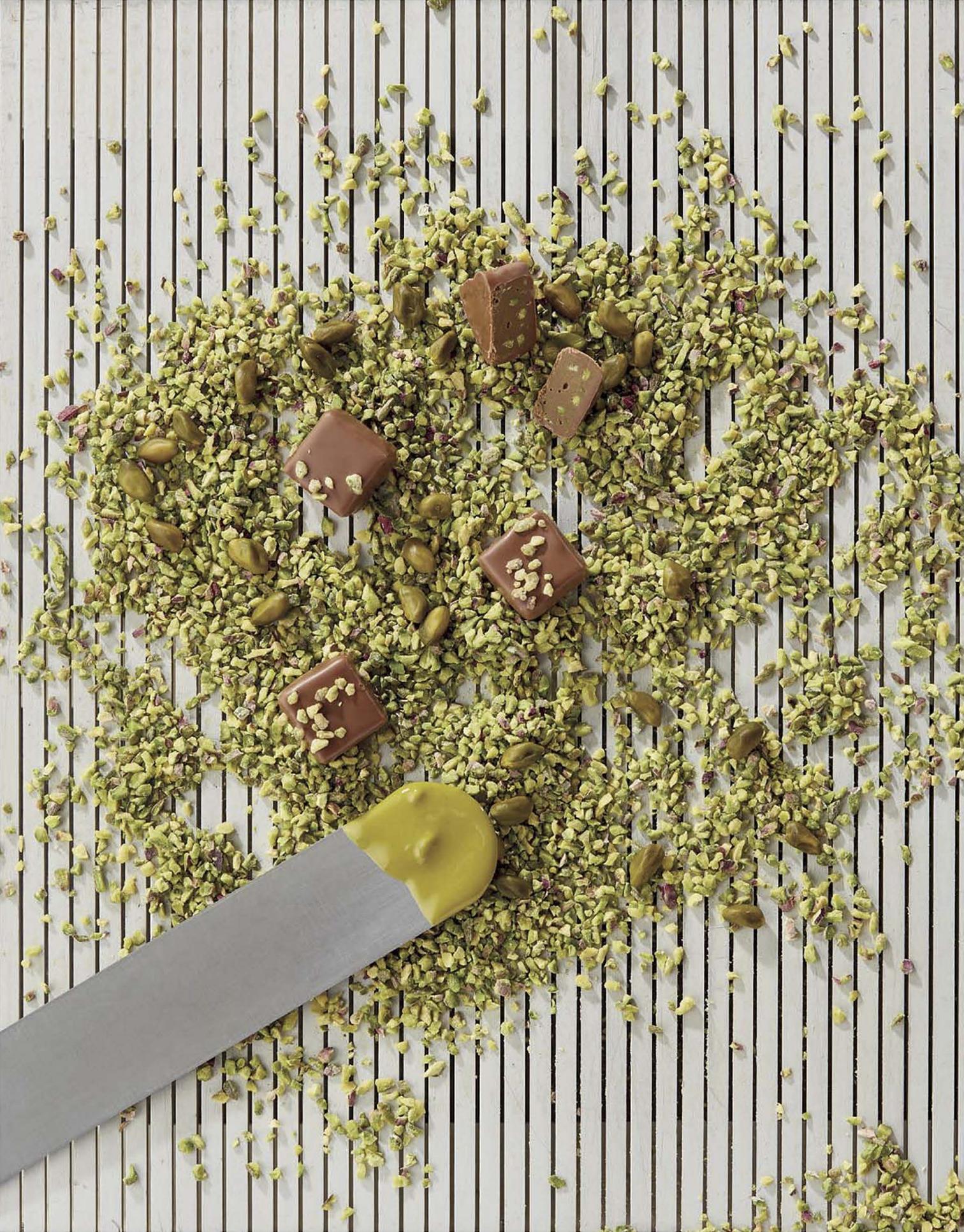


25
Véritables spéculoos
belges enrobés de
chocolat lait et noir
240 g • 10,30 €



26
Partez en voyage,
6 chocolats d'origine
à découvrir
280 g • 24,40 €





À la recherche DU CADEAU QUI SONNE JUSTE

*Une personne qui vous est chère, une occasion spéciale...
des matières premières choisies pour leur qualité, des chocolats élaborés avec
la plus grande attention, voici les ingrédients pour un cadeau réussi.*

27

*Joyeux
anniversaire*
4 tailles de 120 g
à 425 g • de 14,60 €
à 45,30 €



28

Plateau à partager
6 tailles de 265 g à 1,05 kg
de 29,90 € à 104 €



29

Coffret de chocolats
5 tailles de 240 g à 1,08 kg
de 22,80 € à 102,60 €

30

Merci!
5 tailles de 115 g à 710 g
de 13,90 € à 72,70 €



31

Tendres pâtes de fruits
260 g • 12,80 €
400 g • 19,60 €
520 g • 25,50 €



À la recherche DE L'INSTANT GOURMAND

Offrez-vous un moment de plaisir avec notre gamme de plus d'une vingtaine de tablettes différentes. Il y en a forcément une qui correspond à votre humeur du moment : corsée la 80 %, onctueuse la gianduja ivoire...



NOUVEAU!

Nos spécialités eurostar et pyramide cf p. 4 se déclinent aussi en tablette tout comme la tresse. Un délice!



32 CHOCOLAT CHAUD

De septembre à mai, venez déguster un délicieux chocolat chaud dans nos magasins.

Recette avec du chocolat noir d'origine : Madagascar, Costa Rica, Ouganda selon les jours, pour lui donner du caractère, du gianduja et du praliné pour lui donner de l'onctuosité et du lait bio entier. Vous pouvez le refaire chez vous en achetant notre **Kit chocolat chaud**.



33

Une gamme de plus de 20 tablettes 100 g de 4,10 € à 7,50 €

PRODUITS DE SAISON

(vendus uniquement en novembre et décembre)

Le **marron glacé** est un produit de grand luxe préparé à l'occasion des fêtes pour être frais ! Sa préparation est très minutieuse : épluchage, cuisson, confisage, glaçage, chaque étape lui apporte sa texture et développe son arôme. L'intérieur doit être tendre et moelleux. À l'extérieur sa fine couche de sucre cuit donne cette impression si spéciale à la mise en bouche !



Nos **truffes**, préparées avec de la crème fraîche, sont légères, craquantes, onctueuses.

L'intérieur est mousseux, aérien et onctueux, c'est une ganache émulsionnée. La coque qui l'entoure est une fine couche de chocolat craquante, le tout est roulé dans du cacao.



POUR LES ENTREPRISES & LES CE

Jadis et Gourmande vous propose
une gamme de boîtes ou vous
accompagne pour composer un
assortiment totalement sur-mesure.

Nos engagements : souplesse,
réactivité et bien sûr chocolat
délicieusement bon.

CARMÉLÉON,
*exemple de conception
d'un projet sur mesure*

- Boîte personnalisée
- Chocolats personnalisés
 - Impression perso
 - Gravure perso
- Choix des chocolats
- Respect du budget
- Respect des délais



Dent Wizard
Débosselage Sans Peinture

Carméléon
Carrosserie Express à Domicile

DENTMASTER

mat

brilliant

JOYEUSES FÊTES

Dent Wizard
Carméléon

Carméléon





34 120 g • 9,95 € HT*

Notre chocolat noir est à 72 % de cacao

Chocolat noir équilibré et bien cacaoté, fruit de l'assemblage réalisé par notre chef chocolatier de cacaos d'Afrique de l'Ouest et d'Amérique du Sud. Bonne attaque en bouche, parfait équilibre entre les arômes floraux et boisés, agréable amertume et légère note d'acidité.

Notre chocolat au lait est à 32 % de cacao

Bonne longueur en bouche, agréable onctuosité et légère note de caramel.

Tous nos chocolats sont pur beurre de cacao.

LAISSEZ votre empreinte



35 100 g • 6,25 € HT*



36 240 g • 18,67 € HT*

Choisissez la forme et la taille !

GRAVURE SUR CHOCOLAT

-  Le moule est réutilisable à l'infini, sans frais et sans minimum de commande.
-  Délai de fabrication du moule : 10 jours une fois le BAT validé.
-  **HD** Éléments techniques à nous transmettre en fichier HD .eps ou .ai vectorisé.

* Prix du moule pour la personnalisation non inclus. Coût du moule 510 € HT.



37 55 g • 11 € HT

Prix calculé sur 200 exemplaires en 2 couleurs.



39

Réalisation Rougevert Communication

120 g • **10,83 € HT**

Prix calculé sur 200 exemplaires en 3 couleurs.



38 45 g • 7,08 € HT

Prix smartphone personnalisé sur demande de devis.

FAITES BONNE impression

IMPRESSION SUR CHOCOLAT

- ☺ Votre visuel reproduit en beurre de cacao coloré. Il ne modifie en rien le goût du chocolat.
- HD Éléments techniques à nous transmettre en fichier HD .eps ou .ai vectorisé ou JPEG.
- 🕒 Délai moyen de fabrication des chocolats imprimés : 4 semaines une fois le BAT validé.
- € Tarif variable selon le nombre de couleurs souhaitées (1 à 7) et le nombre d'impressions à réaliser.



40 240 g • 24,08 € HT

Prix calculé sur 130 exemplaires en 4 couleurs.



41
Boîte cadeau impression Joyeuses fêtes
et gravure Bonne année
100 g • 7,33 € HT*



42
Une tasse à personnaliser pour
le café de tous les jours à garnir
de douceurs chocolatées
150 g • 12,80 € HT
Prix calculé pour 200 mugs
à personnaliser.

PETIT BUDGET, grande communication



43
Étui 4 plaques gravées
40 g • 4,36 € HT*

44
Mini-pot de pâte à tartiner
Format 40 g • 2,27 € HT
Format 70 g • 3,98 € HT
Personnalisez l'étiquette pour rendre le cadeau
plus somptueux (sur demande de devis).
Existe aussi en pot de praliné et caramel au beurre salé.

* Prix du moule pour la personnalisation non inclus. Coût du moule 510 € HT.

Retrouvez
d'autres idées sur
jadisetgourmande.fr

RUBRIQUE:
Entreprises & CE



45
Coffret 12 napolitains
70 g • **13,27 € HT**
Prix calculé
sur 300 boîtes
personnalisées
de 12 napolitains.



ENTREPRISES & CE



46
Les 8 clés du bonheur !
104 g • **9 € HT**



47 40 g • **6,35 € HT**
*Boîte de couleur noire garnie d'un
assortiment de 4 bonbons de chocolat
(ganaches, pralinés).*
Possibilité de personnaliser la boîte
en y apposant un sticker personnalisé
(prix en fonction de la quantité
et du nombre de couleurs).

LES FORMATS

4 formats disponibles:

5 g (min 3 000 ex) / 13 g (min 1100 ex) / 30 g (min 500 ex) / 100 g (min 150 ex)

48



0,33 € HT*

Prix pour 5 000 ex avec une
impression en quadri

49



1 € HT*

Prix pour 1500 ex avec une
impression en quadri

50



1,87 € HT*

Prix pour 1000 ex avec une
impression en quadri

51



4,87 € HT*

Prix pour 500 ex avec une
impression en quadri

* Remise incluse. Moitié chocolat lait/moitié chocolat noir.



52 150 g • 15,92 € HT*



53 210 g • 19,43 € HT*

Composez VOTRE BOÎTE

Nous créons ensemble votre boîte avec votre sélection de chocolats pour rendre votre cadeau unique.



54 255 g • 26,35 € HT*



55 140 g • 13,18 € HT*

MESSAGES DISPONIBLES SUR STOCK

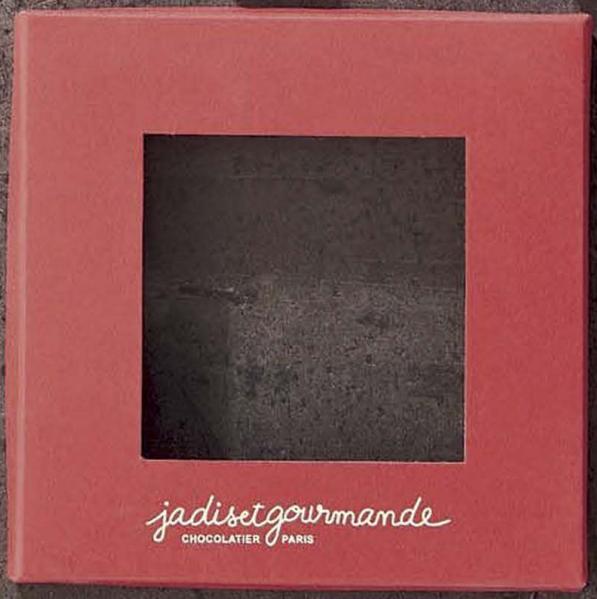


Messages en chocolat disponibles sur stock, sans frais de moule, à choisir en fonction de votre événement.

* Prix du moule pour la personnalisation non inclus. Coût du moule 510 € HT.

*Vos commandes
sont confectionnées
dans nos ateliers
à Chilly-Mazarin.*





jadisetgourmande
CHOCOLATIER PARIS



56 310 g • 32,80 € HT*



57 140 g • 15,17 € HT*

Prix calculé avec une boîte non personnalisée, prix boîte personnalisée sur demande de devis.



58 520 g • 53,36 € HT*

DES ÉTOILES plein les yeux

59 450 g • 47,20 € HT*

*Nous pouvons
composer ensemble
un assortiment
sur mesure.*



* Prix du moule pour la personnalisation non inclus. Coût du moule 510 € HT.



60 640 g • 70,62 € HT*



61 900 g • 113,74 € HT

SOMPTUEUX COFFRETS & assortiments



62 1,5 kg • 152,42 € HT*



63 1 kg • 127,96 € HT

* Prix du moule pour la personnalisation non inclus. Coût du moule 510 € HT.



gour
chocolatier à Paris
jadire
ENTREPRISES
www.jadiretgo...
jadiretgo...
tel. 014326

CINQ MAGASINS À PARIS !

un service Entreprises & CE

UN LABORATOIRE

un site marchand : www.jadisetcourmande.fr

VIII^e
49 bis, avenue Franklin D. Roosevelt
Rond-point des Champs-Élysées
Tél. : 01 42 25 06 04
M° Franklin Roosevelt
ou Saint-Philippe du Roule
Ouverture : 10 h 30-19 h 30*

VIII^e
27, rue Boissy d'Anglas
Tél. : 01 42 65 23 23
M° Madeleine ou Concorde
Ouverture : 10 h 30-19 h*
(Samedi et lundi 13 h-19 h*)

VI^e
56, rue Saint-Placide
Tél. : 01 42 22 05 14
M° Saint-Placide ou Rennes
Ouverture : 10 h 30-19 h 30*

IV^e
39, rue des Archives
Tél. : 01 48 04 08 03
M° Rambuteau ou Hôtel de Ville
Ouverture : 10 h 30-20 h*

V^e
88, boulevard de Port-Royal
Tél. : 01 43 26 17 75
RER Port-Royal
Ouverture : 9 h 30-20 h*

DÉPARTEMENT ENTREPRISES & CE :
Tél. : 01 40 47 03 32
rg@jadisetgourmande.fr

* Lors des fêtes et dimanches horaires spéciaux, cf site ou téléphone des magasins.

LA CARTE DE FIDÉLITÉ



Cerise sur le gâteau, à chaque achat vous cumulez des points, au bout de 84 points **vous gagnez 5 €** pour vous faire plaisir.

TRANSMETTRE

Chaque année, notre équipe de cinq chocolatiers accueille deux apprentis chocolatiers qui passeront leur CAP en fin d'année (sélection des apprentis en juin). Tout au long de l'année, nous accueillons dans nos magasins et dans notre atelier de conditionnement des stagiaires, du stage de 3^e au stage d'études supérieures.

Envoyez vos CV à elp@jadisetgourmande.fr

REJOIGNEZ-NOUS



NOS ENGAGEMENTS

Depuis plus de dix ans, nous soutenons la Fondation pour l'Insertion des Jeunes des Cités, sous l'égide de Caritas France, qui à travers un accompagnement personnalisé donne ou redonne confiance aux jeunes avec un accueil inconditionnel à chacun. Cette fondation s'est donné comme mission de faciliter l'insertion ou la réinsertion de chacun d'entre eux.

Nous soutenons également l'association Street Art Evolution qui a pour but d'aider et de suivre les jeunes ou jeunes adultes ayant rencontré divers problèmes dans leur vie et dans leurs démarches administratives. L'association les aide dans la réalisation de leurs projets artistiques et cherche à faire évoluer les mentalités.

<https://www.fondationcaritasfrance.org/fondations/fondation-insertion-des-jeunes-des-cites/>



SAË

COMMANDE À DISTANCE

E-boutique : www.jadisetcourmande.fr
Par téléphone : contactez l'un de nos cinq magasins.
Paiement par carte bancaire.
Expédition en France et en Europe.
Livraison à Paris, délai : 4 heures.

Personnalisation sur commande :

Vous souhaitez faire reproduire un texte, un dessin sur du chocolat : c'est possible en contactant l'un de nos magasins. Devis sur demande, délai minimal de trois jours.

Pur beurre de cacao.
Chocolat noir à 72 % de cacao.
Chocolat au lait à 32 % de cacao.
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. 4 à 17), ceux de la partie Entreprises & CE sont indiqués HT (p. 18 à 31).

Siège social : EPANAT 88, boulevard de Port-Royal, 75005 Paris
N° de TVA intracommunautaire FR 30 308 909 407
SAS au capital de 144 000 €
Photos : Studio Péchart
Conception graphique : Marion Guillaume
Impression : imprimerie Leclerc