



LE MAITRE  CHOCOLATIER
Fabricant Français



- Une gamme de 25 références de bonbons de chocolat et 20 références de grignoty's
- Des références complémentaires pour les fêtes
- Retrouver un chocolat de qualité à intégrer dans votre environnement magasin

LES POINTS FORTS DE LA GAMME

Chocolats

Fabriqués en majorité par notre Maître Chocolatier, les bonbons de chocolat comme le praliné croustillant aux fines amandes, la ganache douce à la framboise, ne vous laisseront pas indifférents.

Macarons

Les saveurs des Macarons comme Caramel à la fleur de sel de Guérande, Nougat, Chocolat ou Vanille intense, vous emporteront dans une alchimie de parfums.

Grignoty's

Découvrez tout ce que la gourmandise a de meilleur : pâtes de fruits, calissons, marrons glacés, dragées...

SELECTION PRODUITS

Notre équipe de spécialistes a recherché et sélectionné le meilleur de notre production française basée sur 3 lignes incontournables :

- Découvrir et sélectionner le meilleur de ce qui se fabrique dans notre pays
- Conserver la valeur gustative initiale et la pérennité des produits sélectionnés
- Partager notre passion avec des entreprises et des hommes

LES CHOCOLATS

25 RÉFÉRENCES



**PRODUCTION
100%
FRANÇAISE**

- Sélection de chocolats de grande qualité
- Bonbons de chocolat fabriqués dans notre atelier à Lure
- Assortiment de bonbons fourrés de ganaches aux parfums délicats, de pralinés fins avec un design et un décor original et soigné

LE MAÎTRE  CHOCOLATIER
Fabricant Français

LES MACARONS



- Des macarons dans les règles de l'art :
Forme bombée
Croustillant sur le dessus
Moelleux à l'intérieur
- Des parfums originaux

LE MAITRE  CHOCOLATIER
Fabricant Français

LES GRIGNOTY'S



- Des saveurs gourmandes à la framboise, au caramel, enrobées d'un chocolat de qualité
- Des tablettes de chocolats à casser, des palets aux parfums subtils, autant de petits plaisirs à grignoter par gourmandise

LE MAITRE  CHOCOLATIER
Fabricant Français

L'ATELIER



La fabrication

- Référencement des matières premières
- Création de nouvelles recettes
- Fabrication des bonbons et Grignoty's

La logistique

- Contrôle qualité
- Respect de la réglementation
- Gestion des commandes boutiques
- Evolution de la gamme confiserie



- Les produits sont livrés conditionnés en monoproduit (boîtes de 900grs à 1300grs environ) pour un conditionnement par vos équipes
- Une sélection d'emballages disponibles en option
- Accessoires d'aides à la vente disponibles (plateaux, étiquettes, portes étiquettes)

LE MAITRE CHOCOLATIER
Fabricant Français

SAS PMPF / Le maitre Chocolatier
Z.I. des Cloyes
70200 LURE
03 84 62 74 54

Votre contact:
Gérard MOUGIN : 06 07 99 43 27