COLLECTION ENTREPRISE

Le Chardon Bleu

Sélection Gourmande des Fêtes de Fin d'Année



L'art d'offrir l'excellence

La fin d'année est le moment idéal pour exprimer votre gratitude envers vos collaborateurs, clients et partenaires. Bien plus qu'un geste de courtoisie, un cadeau d'affaires fidèle à vos valeurs. C'est avec cette philosophie que *Le Chardon Bleu* a conçu une collection exclusive de coffrets gourmands et élégants. Laissez-nous vous accompagner pour faire de vos présents un moment de partage inoubliable.

Au *Chardon Bleu*, nous croyons que la gourmandise est le plus beau des messages.

Une Institution Historique

Plus de 70 ans d'Histoire et de Passion Gourmande
Fondée en 1952 par Monsieur Louis Detheve, *Le Chardon Bleu* est devenue une véritable institution locale et historique à Saint-Just-Saint-Rambert. Depuis 1992, la famille Buisson fait grandir et évoluer cette belle aventure, qui s'écrit aujourd'hui avec une nouvelle génération. Forte de cet héritage familial et membre du prestigieux réseau Relais Desserts, notre maison perpétue la haute tradition de la chocolaterie artisanale.

Le Savoir-Faire d'une Équipe Dévouée
Chaque chocolat qui compose vos coffrets est le fruit du travail passionné de nos équipes de chocolatiers et pâtissiers. Leur savoir-faire unique, leur dévouement quotidien et notre engagement fort envers l'apprentissage sont les piliers de notre réussite. Choisir *Le Chardon Bleu* pour vos cadeaux d'affaires, c'est valoriser un geste artisanal maîtrisé et transmettre cette passion à vos bénéficiaires.

Des Engagements Forts pour vos Cadeaux d'Entreprise :

- Concocté & Chocolaté à Saint-Just-Saint-Rambert : La garantie d'une production 100% locale, réalisée au cœur de notre atelier.
- Produits soigneusement sélectionnés : Nous privilégions des ingrédients de saison, rigoureusement sélectionnés pour leur qualité, leur fraîcheur et leur goût.
- Authenticité et Fraîcheur : Des recettes artisanales "fait maison", sans compromis sur le goût, pour offrir une expérience gustative inoubliable.


Le
Chardon
Bleu



Notre coffret Prestige

Un assortiment équilibré qui réunit le meilleur de notre savoir-faire : l'onctuosité de nos ganaches (natures ou infusées) et le croquant de nos pralinés maison. Une alternance parfaite de chocolat noir intense et de chocolat au lait pour plaire à tous vos bénéficiaires.

Disponible en plusieurs formats :

- *L'écrin - 160 gr : 18,77€ HT*
- *Prestige - 250 gr : 27,11€ HT*
- *Collection - 500 gr : 51,28€ HT*
- *Exception - 750 gr : 72,61€ HT*



Nos palets Délicatesse

L'alliance de la force du chocolat noir et de la douceur du chocolat au lait, sublimée par un cœur de caramel fruité. Laissez-vous séduire par l'audace tropicale du caramel passion ou l'élégance parfumée du caramel framboise.

110 gr : 14,98€ HT



La Ramberte

Découvrez notre assortiment de petites rambertes en chocolat, clin d'œil gourmand au patrimoine local. Cette collection exclusive offre un équilibre parfait entre l'intensité de nos enrobages et le croquant de nos pralinés maison, déclinée en trois escales gustatives :

- Chocolat Noir : L'intensité du chocolat marié à la finesse d'un praliné amande.
- Chocolat au Lait : La douceur d'une couverture lactée alliée à la rondeur d'un praliné noisette.
- Chocolat blanc caramélisé : Un chocolat blanc caramélisé qui enveloppe la puissance d'un praliné cacahuète torréfié.

230 gr : 29,19€ HT



Nos pavés de St Rambert

La gourmandise d'un praliné traditionnel mariée à la légèreté du riz soufflé, le tout enrobé d'un chocolat noir de caractère ou d'un chocolat au lait d'une grande douceur.

150 gr : 17,35€ HT



Nos feuilles gourmandes

Un assortiment graphique et croustillant où la délicatesse des fines feuilles de chocolat (noir ou lait) s'associe à des éclats gourmands. Laissez-vous séduire par un voyage aromatique rythmé par des notes d'agrumes (citron, orange), de caramel fondant, de noisettes torréfiées et de feuilleté croustillant.

300 gr : 30,05€ HT



Nos croques-télés

De généreux palets de chocolat noir intense ou de chocolat au lait, délicatement parsemés de fruits secs croquants et de fruits moelleux.

200 gr : 19,43€ HT



Notre délice noisette

La rondeur d'une pâte à tartiner artisanale aux noisettes sélectionnées, parsemée de fines brisures de feuilletine croustillante.

200 gr : 11,18€ HT



Nos orangettes

L'amertume et la douceur. De généreuses écorces d'oranges confites au cœur moelleux et parfumé, délicatement drapées d'un chocolat noir intense et croquant.

150 gr : 14,50€ HT



Nos gaufrettes au chocolat

De fines gaufrettes croustillantes, sublimées par un cœur de praliné noisette et enveloppées de la douceur réconfortante d'un chocolat au lait.

180 gr : 13,08€ HT



Nos langues de chat au chocolat

Ces fines langues de chat combinent la légèreté d'un biscuit traditionnel, et un enrobage au chocolat au lait et le caractère d'éclats d'amandes torréfiées.

150 gr : 12,51€ HT



Nos Rocher du Forez

De délicieuses amandes caramélisées, délicatement drapées de chocolat noir ou de chocolat au lait. Une attention fine et subtile à partager à tout moment de la journée.

170 gr : 13,65€ HT



Nos guimauves en chocolat

Nos bandes de guimauve artisanale à la vanille s'habillent de chocolat noir ou de chocolat au lait, avant de se parer d'éclats de noisettes croquantes.

80 gr : 5,50€ HT (lait) ou 6,26€ HT (noir)



Nos popcorns chocolatés

Laissez-vous séduire par le contraste saisissant de ces bouchées de popcorn au cœur intensément caramélisé, enrobées d'une fine couverture de chocolat noir ou d'un chocolat au lait.

220 gr : 12,61€ HT



Nos tablette de chocolat

Découvrez notre gamme de tablettes de chocolat, un équilibre entre tradition artisanale et associations gourmandes. Laissez-vous séduire par nos déclinaisons :

- Chocolat noir Passy 70% - *6,35€ HT*
- Chocolat noir feuilleté - *6,35€ HT*
- Chocolat au lait caramel - *5,58€ HT*
- Chocolat au lait et noisettes caramélisées - *5,58€ HT*

100 gr



Nos longuettes

De délicieux bâtons de meringue fondante, sublimés par du chocolat noir et du chocolat au lait.

150 gr : 10,33€ HT



Nos perles de la Loire

Duo d'amandes et de noisettes caramélisées à l'ancienne, enveloppées d'une fine couverture de chocolat noir de caractère ou au lait d'une grande douceur.

160 gr : 14,12€ HT





Nos palets natures ou aux amandes

De délicieux disques de chocolat noir et de chocolat au lait d'une absolue finesse, conçus pour sublimer vos fins de repas. Également disponibles avec de savoureux **éclats d'amandes** pour une irrésistible note de croquant.

200 gr : 18,86€ HT



Nos cubes de guimauve

Une collection de cubes de guimauve au moelleux incomparable, déclinée en trois parfums : vanille, passion et framboise.

180 gr : 5,17€ HT



Nos croquantes

De fines plaques de nougatine aux amandes effilées, enrobées de chocolat noir ou au lait.

180 gr : 12,23€ HT



Nos pâtes de fruits

Un assortiment de pâtes de fruits artisanales décliné en neuf variations aromatiques et intenses.

170 gr : 9,92€ HT



Nos sacs gourmands

Donnez libre cours à vos envies et composez vous-même votre sac gourmand. Choix des produits, associations de saveurs : créez l'assortiment parfait.

Votre logo, votre marque, votre chocolat

L'artisanat à votre image

Au Chardon Bleu, nous sommes avant tout des artisans chocolatiers.
Ce catalogue est une sélection de nos produits phares, mais nous savons que vos besoins sont uniques.

Imaginez : vos clients découvrent un chocolat à l'effigie de votre logo, ou une pièce unique représentant votre marque, votre produit phare…
Nous transformons vos idées en créations chocolatées, pour marquer les esprits et fidéliser votre clientèle.

Nos solutions de personnalisation
Pour rendre vos cadeaux d'entreprise inoubliables, nous vous proposons différents niveaux de sur-mesure :

1. La carte personnalisée
Un mot d'attention ou une carte de vœux aux couleurs de votre entreprise, glissée délicatement à l'intérieur de vos coffrets.

2. Le sticker personnalisé
Votre logo ou votre visuel sur un sticker élégant, posé directement sur le coffret pour une signature visuelle immédiate.

3. L'emballage sur mesure (selon quantités et anticipation)
Un packaging entièrement personnalisé aux couleurs et graphismes de votre marque pour un impact maximal.

4. Les chocolats sur mesure (selon quantités et anticipation)
Imaginez : vos clients découvrent un chocolat gravé à l'effigie de votre logo ou une pièce unique représentant votre produit phare… Une création gourmande exclusive !

Vous avez un projet spécifique ?
N'hésitez pas à nous soumettre vos idées : nous étudierons chaque demande avec la plus grande attention pour vous proposer la solution idéale.





Vos tarifs préférentiels par volume

Afin de vous accompagner dans l'ensemble de vos cadeaux de fin d'année, nous vous faisons bénéficier d'un barème de remise dégressive s'appliquant sur l'intégralité de votre commande catalogue :

Montant de la commande HT	Remise globale
De 500€ à 1 000€ HT	-5%
De 1 000€ à 1 500€ HT	-10%
A partir de 1 500€ HT	-15%

(Remise applicable sur l'ensemble des coffrets, chocolats et prestations du catalogue)

Votre projet mérite une attention exclusive



Pour vos cadeaux d'affaires, je suis votre interlocutrice directe et unique.
De la sélection de vos coffrets à la personnalisation de vos attentions, jusqu'à la logistique finale, je vous accompagne pas à pas pour garantir l'excellence et la sérénité que vous attendez.

Mes engagements pour vous :

- *Conseil Privilégié :* Une offre sur-mesure adaptée à votre budget et à vos ambitions.
- *Réactivité Absolue :* Votre devis personnalisé sous 24 à 48 heures.

Les plannings de notre atelier de Saint-Just-Saint-Rambert se remplissent rapidement pour les fêtes. Contactons-nous dès aujourd'hui pour concevoir ensemble vos coffrets d'exception.

Votre contact direct :

Téléphone : 06 86 02 01 06 - 04 77 52 38 04

Email : mathilde.reveille@le-chardonbleu.com

RELAIS DESSERTS

Le Chardon Bleu

18 avenue Grégoire Chapoton
42170 SAINT JUST SAINT RAMBERT

04 77 52 38 04

Lechardonbleu

Le chardon bleu

Pâtisserie · Le Chardon Bleu

Pour plus d'infos :