



JOHANN DUBOIS  
ARTISAN CHOCOLATIER BRETON



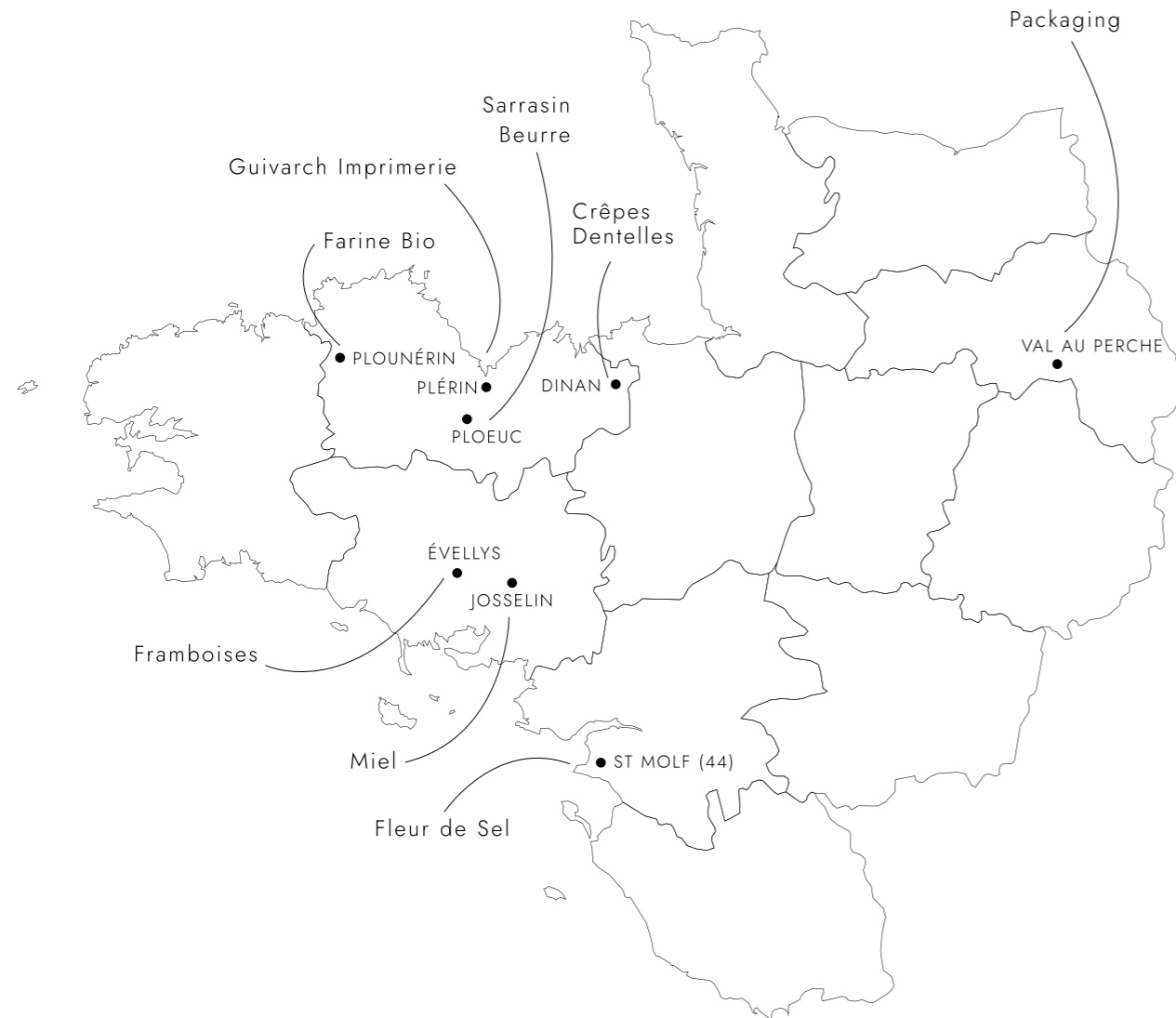
2024 - 2025

# CADEAUX ENTREPRISE

# SOMMAIRE

<b>NOS VALEURS</b>	4-5
<b>NOS ENGAGEMENTS</b>	6-7
<b>NOS OFFRES PERSONNALISÉES</b>	8-9
<b>NOËL</b>	10-11
<b>NOS COFFRETS CHOCOLATS</b>	12-15
<b>NOS RECETTES</b>	16-17
<b>NOS GOURMANDISES</b>	18-21
<b>NOS TABLETTES DE CHOCOLAT</b>	22-23

## AU PLUS PRÈS DE NOS FOURNISSEURS



### MAIS AUSSI...

- Amandes : Châteauneuf-du-Rhône (26)
- Noix : Martel (46)
- Pêches et Abricots de Provence
- Emballages : Sainte-Sigolène (43)
- Oranges confites : Soveria (20)
- Noisettes : Piémont (Italie)
- Bergamotes : Calabre (Italie)
- Citrons : Syracuse (Italie)

# NOS VALEURS

DEPUIS 2009, NOUS CONFECTIONNONS DANS NOTRE ATELIER DES CHOCOLATS QUI NOUS RESSEMBLENT POUR VOUS APPORTER ENCORE PLUS DE GOURMANDISE.

NOUS SOMMES CONVAINCUS QUE LE CHOCOLAT EST UNE HISTOIRE DE GOÛT ET D'ENGAGEMENT.

### LE GOÛT

Une sélection rigoureuse de nos matières premières, les plus naturelles et responsables possibles, et un savoureux mariage entre le cacao et les produits bretons.

### LE PLAISIR

Le fruit d'une histoire de plus de 15 ans entre Johann Dubois et sa passion pour le chocolat avec pour seul et unique but, se faire plaisir et vous faire plaisir pour partager des instants de bonheur.

### L'ENGAGEMENT

Johann Dubois privilégie des fèves de cacao provenant principalement de Madagascar et d'Equateur, des fèves issues de l'agriculture biologique dans la mesure du possible pour un chocolat bon pour les gens et la planète.

# NOS ENGAGEMENTS

---



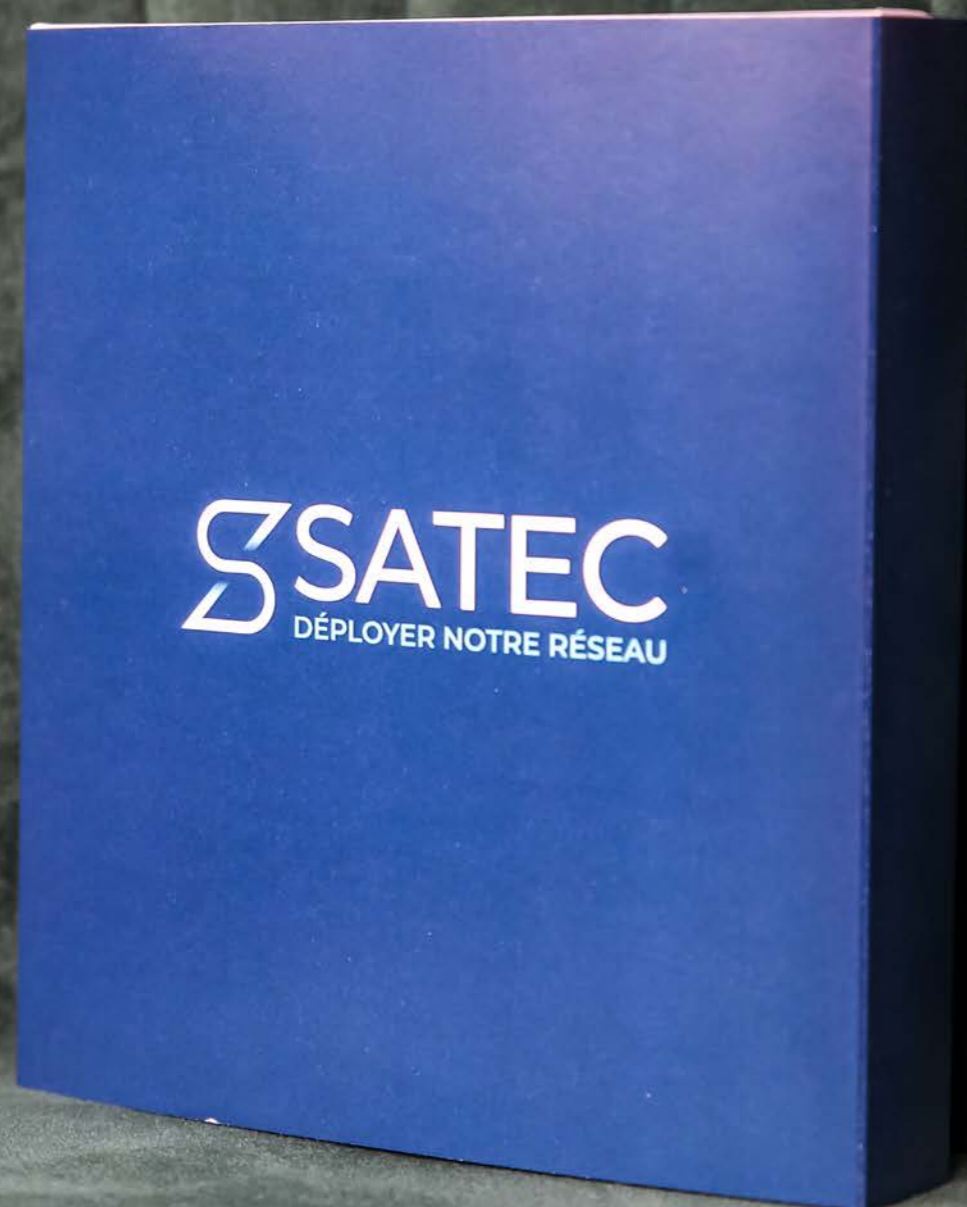
**EN 2022**, NOUS AVIONS REVERSÉ 1% DE NOTRE CHIFFRE D’AFFAIRES POUR LA CONSTRUCTION D’UNE CANTINE SCOLAIRE **EN CÔTE D’IVOIRE** ET AINSI RÉDUIRE L’ABSENTÉISME DES ENFANTS L’APRÈS-MIDI.

**EN 2023**, NOUS AVONS CHOISI D’AIDER À RENFORCER LES SOINS DE SANTÉ PRIMAIRES DANS LES COMMUNAUTÉS CACAOYÈRES DANS LA PÉNINSULE DE PARIA **AU VÉNÉZUELA**.

IL S’AGIT DE JOURNÉES DE CONSULTATIONS ET SOINS DE MÉDECINE GÉNÉRALE, PÉDIATRIQUE ET GYNÉCOLOGIQUE. GRÂCE À CELA PRÈS DE 2500 PERSONNES Y AURONT ACCÈS, CAR DANS UNE SITUATION DE CRISE ÉCONOMIQUE, CHAQUE GESTE COMPTE.

UN CADEAU QUI VOUS RESSEMBLE

# NOS OFFRES PERSONNALISÉES



Exemple d'un Fourreau de 30 pour la société SATEC

Vous souhaitez vous démarquer et adresser une intention particulière à vos clients ou salariés ? Vous souhaitez véhiculer l'image de votre entreprise à travers nos coffrets de chocolats ?

**Pensez à la personnalisation de fourreaux !**

- 01 Choisissez le modèle de coffret  
Rendez-vous en page 13, 14 et 23
- 02 Contactez-nous pour un devis  
Nous échangeons ensemble sur la personnalisation souhaitée.  
MINIMUM 50 PIÈCES IDENTIQUES PAR MODÈLE
- 03 Envoyez nous vos fichiers  
Envoyez nous votre logo + couleur de fond  
OU personnalisez vous même le fourreau
- 04 Livraison  
Venez récupérer vos commandes à l'atelier  
situé à Trégueux (22) ou faites vous livrer !

*Possibilité d'ajouter  
une carte message personnalisée.*

**CONTACTEZ LE SERVICE COMMERCIAL**

**E-mail : [commercial@duboischocolatier.com](mailto:commercial@duboischocolatier.com)**

**Téléphone : 02 96 32 23 96**

LES CADEAUX QUI FONT PLAISIR

# NOËL

*L'indispensable  
des fêtes !*



## CRACKER GOURMAND DE NOËL

140 G - REF 1878

Étui en forme de cracker composé de chocolats praliné noisettes crêpes dentelles lait et noir, d'amandes enrobées de chocolat fleur de sel lait et noir, de noisettes enrobées de chocolat à la crêpe dentelle lait et noir.

ALLERGÈNES : GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUES, SOJA

**13,74 € HT · 14,50 € TTC**

À OFFRIR OU SIMPLEMENT  
POUR SE FAIRE PLAISIR,  
DÉCOUVREZ NOS  
PRALINÉS GOURMANDS.



### BOUCHÉE CONVIVE RENNE NOIR

20 G - REF 1884

Le praliné noisettes associé au sucre pétillant, enrobé de chocolat noir, pour une fin d'année festive.

**2,80€ HT · 2,95 € TTC**



### BOUCHÉE CONVIVE RENNE LAIT

20 G - REF 1883

Le praliné noisettes associé au sucre pétillant, enrobé de chocolat au lait, pour une fin d'année festive.

**2,80€ HT · 2,95 € TTC**

*Vous n'en ferez  
qu'une bouchée !*



### BOUCHÉE CONVIVE TRINEAU NOIR

20 G - REF 1882

Le praliné amandes-noisettes subtilement marié à la fleur de sel, enrobé de chocolat noir, une valeur sûre pour les fêtes.

**2,80€ HT · 2,95 € TTC**



### BOUCHÉE CONVIVE TRINEAU LAIT

20 G - REF 1881

Le praliné amandes-noisettes subtilement marié à la fleur de sel, enrobé de chocolat au lait, une valeur sûre pour les fêtes.

**2,80€ HT · 2,95 € TTC**

ALLERGÈNES : LAIT, FRUITS À COQUES, SOJA

LA BOÎTE DE GOURMANDISES

# NOS COFFRETS CHOCOLATS

DÉCOUVREZ NOS ASSORTIMENTS DE GANACHES, PRALINÉS ET CARMELS, NOS RECETTES ORIGINALES CRÉÉES AVEC DES INGRÉDIENTS D'EXCEPTION.



## COFFRET 12 CHOCOLATS

90 G - REF 2176

14,17 HT · 14,95 € TTC



## COFFRET 18 CHOCOLATS

135 G - REF 2177

19,38 HT · 20,45 € TTC



## COFFRET 24 CHOCOLATS

180 G - REF 31

23,65 HT · 24,95 € TTC

*Le Saviez-Vous?*

Notre chocolat noir est une création unique signée Johann Dubois, en provenance d'Équateur, un chocolat grand cru au goût unique.

Date limite de consommation conseillée des coffrets de chocolat : 30 jours à compter de la date de livraison.  
ALLERGÈNES : GLUTEN, OEUFS, ARACHIDES, LAIT, FRUITS À COQUES, SOJA

NOUVEAU DESIGN



### COFFRET 30 CHOCOLATS

225 G - REF 37

28,39 HT · 29,95 € TTC



### COFFRET 42 CHOCOLATS

315 G - REF 38

39,76 HT · 41,95 € TTC

Date limite de consommation conseillée des coffrets de chocolat : 30 jours à compter de la date de livraison.  
ALLERGÈNES : GLUTEN, OEUFS, ARACHIDES, LAIT, FRUITS À COQUES, SOJA



### COFFRET PRALINÉS BRETONS

125 G - REF 1875

Une sélection de 4 recettes de pralinés bretons, généreux et craquants au chocolat noir et lait.

- praliné noisettes, amandes et fleur de sel
- praliné noisettes et sablé breton
- praliné amandes et sarrasin
- praliné crêpes dentelles

ALLERGÈNES : GLUTEN, OEUFS, LAIT, FRUITS À COQUES, SOJA

15,12 € HT · 15,95 € TTC



### COFFRET KAMEL'S

150 G - REF 1854

Un assortiment de 20 dômes croquants aux 4 recettes gourmandes.

- caramel à la fleur de sel
- caramel citron
- caramel sarrasin
- caramel sarrasin et framboises bretonnes

ALLERGÈNES : LAIT, SOJA

20,85 € HT · 22,00 € TTC

Date limite de consommation conseillée des coffrets de chocolat : 30 jours à compter de la date de livraison.



CHAQUE CHOCOLAT EST UNIQUE

# NOS RECETTES



## LES CROQUANTS

NOS PRALINÉS SONT FAITS MAISON

Peu broyés, nos pralinés sont croustillants et gourmands ! Avec 70% de fruits secs minimum. Amandes françaises, noisettes du Piémont IGP, noix du Périgord AOP et biologiques, ou encore crêpes dentelles de Dinan et sablé breton maison ; nos pralinés sont des fantaisies chocolatées, croustillantes et délicates. Vous allez craquer !



### CRAQUELIN

—  
Praliné amandes et noix de coco



### PIROUETTE

—  
Praliné cacahuètes et éclats de cacahuètes



### CRAQ'AMANDE

—  
Praliné amandes



### CROQ'NOISETTE

—  
Praliné noisettes



### BZH

—  
Praliné noisettes et sablé breton



### MAT'ÉO

—  
Praliné crêpes dentelles



### HOLEN

—  
Praliné noisettes amandes et fleur de sel



### NOA

—  
Praliné amandes noix et éclats de noix



### JABA

—  
Praliné amandes, pistaches et éclats de pistaches



### BILIG

—  
Praliné amandes au crumble de sarrasin



## LES FONDANTS

UN ENROBAGE FIN & CRAQUANT

Nos ganaches onctueuses mettent en lumière des variétés de cacaos, des terroirs et aussi des épices, fruits et autres saveurs soigneusement sélectionnées ! Miel de sarrasin, sarrasin breton, fraises de Bretagne... Nos ganaches sont autant de notes douces, fruitées ou pleines de peps.



### VOYAGE

—  
Ganache à la fève Tonka



### ARRIBA

—  
Ganache Équateur



### MAYA

—  
Ganache miel de sarrasin



### SITROÏNS

—  
Ganache citrons



### MILLOT

—  
Ganache Madagascar



### KARAMEL

—  
Ganache chocolat caramel



### BAROUDEUR

—  
Ganache aux épices



### FLEUR

—  
Ganache vanille de Tahiti



### IDA

—  
Ganache framboises bretonnes



### ENVIE

—  
Ganache fraises bretonnes



### HANOI

—  
Ganache Vietnam



### CALABRIA

—  
Ganache bergamotes

NOUVEAU · NOUVEAU

## LES GOURMANDS

TENDRES ET CROQUANTS À LA FOIS



### ENFANCE

—  
Ganache chocolat au lait de Madagascar et praliné noisettes



### GRAND LÉJON

—  
Ganache chocolat caramel et praliné amandes au crumble de sarrasin



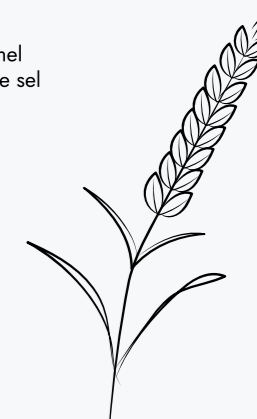
### SOBACHA

—  
Bulle caramel sarrasin



### TEMPÊTE

—  
Bulle caramel à la fleur de sel



LE CHOCOLAT SOUS TOUTES SES FORMES

# NOS GOURMANDISES

NOUVEAU · NOUVEAU



*Ils sont à croquer !*

*Avec un cœur  
guimauve doux  
et moelleux*



## BIGOOD'S CACAHUÈTES LAIT

35 G - REF 63

Un praliné amandes cacahuètes  
enrobé de chocolat au lait.

**3,75 HT · 4,50 € TTC**



## BIGOOD'S CACAHUÈTES NOIR

35 G - REF 2211

Un praliné amandes cacahuètes  
enrobé de chocolat au noir.

**3,75 HT · 4,50 € TTC**



## BIGOOD'S CRÊPES DENTELLES LAIT

35 G - REF 57

Un praliné noisettes crêpes dentelles  
enrobé de chocolat au lait.

**3,75 HT · 4,50 € TTC**



## BIGOOD'S CRÊPES DENTELLES NOIR

35 G - REF 55

Un praliné noisettes crêpes dentelles  
enrobé de chocolat noir.

**3,75 HT · 4,50 € TTC**

NOUVEAU · NOUVEAU



## COFFRET 10 OURSONS

150 G - REF 2194

Une guimauve moelleuse et fondante à la vanille de Madagascar biologique enrobée de chocolat lait ou noir. Attention : flagrant délit de gourmandise assuré !

**12,92 HT · 15,50 € TTC**

BIGOOD'S : Date limite de consommation conseillée : 30 jours à compter de la date de livraison.  
ALLERGÈNES : GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUES, SOJA, ARACHIDES, OEUFS

OURSONS : Date limite de consommation conseillée : 60 jours à compter de la date de livraison.  
ALLERGÈNES : LAIT, SOJA



### ROCHERS CROQUANTS

65 G - REF 41

Un délicieux mélange de brisures de crêpes dentelles, de pépites de caramel et d'amandes torréfiées, enrobés d'un chocolat noir et lait.

ALLERGÈNES : GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUES, SOJA

**8,53 HT · 9,00 € TTC**

Date limite de consommation conseillée :  
60 jours à compter de la date de livraison.



### CHAPORONS PRALINÉS

100 G - REF 1892

D'irrésistibles petits sablés bretons surmontés d'un praliné amandes et noisettes, le tout enrobé d'un chocolat noir et lait.

ALLERGÈNES : GLUTEN, OEUF, LAIT, FRUITS À COQUES, SOJA

**11,85 HT · 12,50 € TTC**

Date limite de consommation conseillée :  
30 jours à compter de la date de livraison.



### NOISETTES CROUSTILLANTES

120 G - REF 49

L'alliance de la ronde et gourmande noisette du Piémont torréfiée et de la croustillante crêpe dentelle, le tout sublimé par un enrobage au chocolat noir et lait.

ALLERGÈNES : LAIT, GLUTEN, FRUITS À COQUES, SOJA

**11,85 HT · 12,50 € TTC**

Date limite de consommation conseillée :  
3 mois à compter de la date de livraison.



### PÂTES DE FRUITS

130 G - REF 83

Pâtes de fruits faites maison conçues en petites quantités.  
Saveurs : fraise bretonne et framboise, abricot et pêche de vigne de la vallée du Rhône (tous deux issus de vergers éco-responsable).

**8,88 HT · 10,65 € TTC**

Date limite de consommation conseillée : 60 jours à compter de la date de livraison.

LE CHOCOLAT SOUS TOUTES SES FORMES

# NOS TABLETTES DE CHOCOLAT

*Tablette chocolat noir  
aux éclats de noisettes*



NOUVEAU · NOUVEAU

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE COLLECTION DE FOURREAUX



**1.** Tablette chocolat noir  
crêpes dentelles, pépites de  
caramel et fleur de sel

70 G - REF 148

**7,01 HT · 7,40 € TTC**

**2.** Tablette chocolat lait  
crêpes dentelles, pépites de  
caramel et fleur de sel

70 G - REF 134

**6,17 HT · 7,40 € TTC**

**3.** Tablette chocolat noir  
aux éclats de noisettes

70 G - REF 144

**7,01 HT · 7,40 € TTC**

**4.** Tablette chocolat lait  
aux éclats de noisettes

70 G - REF 136

**6,17 HT · 7,40 € TTC**

**POUR NOËL, POUR SOUHAITER VOS VŒUX  
OU FAIRE LA PROMOTION DE VOTRE ENTREPRISE :  
PERSONNALISEZ VOS FOURREAUX !  
DEVIS SUR DEMANDE (MINIMUM 50 PIÈCES)**

Date limite de consommation conseillée : 3 mois à compter de la date de livraison.

ALLERGÈNES : GLUTEN, OEUFS, LAIT, FRUITS À COQUES, SOJA

CONTACT COMMERCIAL

[commercial@duboischocolatier.com](mailto:commercial@duboischocolatier.com)

02 96 32 23 96



[WWW.DUBOISCHOCOLATIER.COM](http://WWW.DUBOISCHOCOLATIER.COM)