

CATALOGUE ENTREPRISES 2025-2026

LES FÊTES SOUS LES ÉTOILES !



JOHANN DUBOIS
ARTISAN CHOCOLATIER BRETON

DEPUIS 2009, NOUS CONFECTIONNONS
DANS NOTRE ATELIER SITUÉ À TRÉGUEUX
(22) **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 RIGOREUSE 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'ÉQUATEUR, DES FÈVES
ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
DANS LA MESURE DU POSSIBLE POUR UN
CHOCOLAT BON POUR LES GENS ET LA
PLANÈTE.

UN SAVOIR-FAIRE AUTHENTIQUE ET ENGAGÉ

NOS VALEURS

Nos valeurs s'ancrent dans le respect du terroir et du patrimoine, l'authenticité et la sincérité, une approche responsable envers l'environnement et la nature, une éthique centrée sur l'humain, et le plaisir gourmand sans complexe.



TERROIR & PATRIMOINE

À travers nos créations,
nous valorisons les
producteurs et artisans
locaux proche de nous
en Bretagne.



ÉTHIQUE & HUMAIN

Au cœur de notre
métier, il y a le respect,
la solidarité et l'humain
au centre de chaque
geste.



ENVIRONNEMENT & NATURE

Nos pratiques
respectueuses de la
nature pour offrir
des chocolats en
harmonie avec notre
environnement.



AUTHENTICITÉ & SINCÉRITÉ

Nos créations
chocolatées sont
l'expression
de notre savoir-faire
artisanal local.



SE FAIRE PLAISIR SANS COMPLEXE

Générosité, plaisir
et gourmandise sont
nos seuls maîtres mots !

UN CHOCOLATIER BRETON ENGAGÉ

NOS PROJETS À TRAVERS LE MONDE



HAÏTI • 2024 - 2025

RÉGÉNÉRER LES JARDINS CRÉOLES

En Haïti, la chocolaterie Johann Dubois soutient la régénération des jardins créoles. Ces parcelles traditionnelles permettent aux familles de cultiver une grande diversité de fruits et légumes. C'est une manière de préserver la biodiversité tout en renforçant l'autonomie alimentaire locale.

VÉNÉZUELA • 2023-2024



CÔTE D'IVOIRE • 2022 - 2023

FAVORISER LA PRÉSENCE DES ÉCOLIERS

En Côte d'Ivoire, Johann Dubois participe à la construction d'une cantine scolaire. Cet espace permet aux enfants d'avoir accès à des repas équilibrés et d'apprendre dans de meilleures conditions. Un projet qui nourrit à la fois le corps, l'esprit et l'avenir.

SOUTENIR LA SANTÉ DES FAMILLES CACAOYÈRES

Au Venezuela, l'engagement passe par le financement de soins de santé pour les producteurs et leurs proches. Une aide concrète qui améliore leur quotidien et leur donne accès à des soins souvent difficiles à obtenir. Parce qu'un cacao de qualité commence par des communautés en bonne santé.

PERSONNALISEZ

VOS CADEAUX D'ENTREPRISE

CHOISISSEZ VOTRE COFFRET



CHOISISSEZ
LA COULEUR DE FOND

SATEC
DÉPLOYER NOTRE RÉSEAU

ENVOYEZ-NOUS VOTRE LOGO OU
VOTRE DESIGN

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 !



PACKAGING PERSONNALISÉ

Choisissez le modèle de coffret.

Nous personnalisons votre packaging, chaque détail est pensé pour refléter votre identité et marquer les esprits.



DEMANDEZ-NOUS UN DEVIS

Nous échangeons ensemble sur la personnalisation souhaitée.
Minimum 50 pièces identiques par modèle.



ENVOYEZ-NOUS VOS FICHIERS

Envoyez-nous votre LOGO + la couleur du fond souhaité ou personnalisez vous même votre fourreau (fichiers HD vectorisés)



LIVRAISON

Venez récupérer vos commandes à l'atelier situé à Trégueux (22) ou faites vous livrer !

NOËL FÉÉRIQUE

SOUS LES ÉTOILES



MOULAGE PÈRE NOËL NOIR

Père Noël en chocolat noir 66% Équateur
garni de gourmandises

*Allergènes : Gluten, Lait, Fruits à coques,
Soja, Oeuf, Arachides*

REF 669 - 70 GR

8,06€ HT · 8,50€ TTC



MOULAGE PÈRE NOËL LAIT

Père Noël en chocolat noir 42% Madagascar
garni de gourmandises

*Allergènes : Gluten, Lait, Fruits à coques,
Soja, Oeuf, Arachides*

REF 670 - 70 GR

7,08€ HT · 8,50€ TTC



BOUCHÉE ÉTOILE

L'alliance du praliné lait à la crêpe dentelle
et du praliné noir sablé breton, le tout sur un
carré en chocolat noir crêpe dentelle, éclats de
caramel et fleur de sel.

*Allergènes : Gluten, Lait, Fruits à coques,
Soja, Oeuf, Arachides*

REF 2545 - 80 GR

11,21€ HT · 13,45€ TTC



CRACKER GARNI

Le cracker parfait pour faire pétiller l'esprit
de Noël. Ce cracker doré est garni de
chocolats à croquer !

*Allergènes : Gluten, Lait, Fruits à coques,
Soja, Oeuf, Arachides*

REF 2552 - 140 GR

14,17€ HT · 14,95€ TTC



BOUCHÉE ÉPIPHANIE

Pour commencer l'année, goûtez à notre bouchée gourmande.
Le design de la galette des rois revisité en version tout chocolat : un praliné fondant surmonté d'éclats d'amandes, le tout sublimé par un tourbillon caramel, enrobé de chocolat noir, pour commencer l'année avec raffinement.



Allergènes : Gluten, Lait, Fruits à coques, Soja, Oeuf, Arachides

REF 2322 - 115 GR

14,17€ HT • 17€ TTC



1. ÉTOILE LAIT

2. SAPIN LAIT

3. ÉTOILE NOIR

4. SAPIN NOIR

Fabriqué dans un atelier qui utilise arachides et oeufs. Photos non contractuelles.

NOS BOUCHÉES CONVIVES

Allergènes : Gluten, Lait, Fruits à coques, Soja, Oeuf, Arachides



1. ÉTOILE LAIT

Praliné noisette pétillant
enrobé de chocolat au lait

REF 2547 - 20 GR

2,71€ HT · 3,25€ TTC



3. ÉTOILE NOIR

Praliné noisette pétillant
enrobé de chocolat noir

REF 2548 - 20 GR

2,71€ HT · 3,25€ TTC



2. SAPIN LAIT

Praliné amande, noisette et fleur de sel
enrobé de chocolat au lait

REF 2549 - 20 GR

2,71€ HT · 3,25€ TTC



4. SAPIN NOIR

Praliné amande, noisette et fleur de sel
enrobé de chocolat noir

REF 2550 - 20 GR

2,71€ HT · 3,25€ TTC

Fabriqué dans un atelier qui utilise arachides et oeufs. Photos non contractuelles.

COFFRETS CHOCOLATS

DÉCOUVREZ NOS RECETTES
ORIGINALES CRÉÉES AVEC
DES INGRÉDIENTS D'EXCEPTION



COFFRET 4 CHOCOLATS

Assortiments classiques de ganaches,
pralinés et caramels

REF 34 - 30 GR

5,64€ HT · 5,95€ TTC

COFFRET 12 CHOCOLATS

Assortiments classiques de ganaches,
pralinés et caramels.

90 G - REF 2176

15,12€ · 15,95 € TTC



COFFRET 18 CHOCOLATS

Assortiments classiques de ganaches,
pralinés et caramels.

135 G - REF 2177

20,38€ · 21,50 € TTC

COFFRET BRETON 24 CHOCOLATS

Assortiment de recettes bretonnes :
ganache, praliné et caramel avec notamment
du sarrasin breton, fraise et framboise
bretonne, crêpe dentelle de Dinan,
miel de sarrasin breton.

180 G - REF 31

24,60€ HT · 25,95€ TTC





COFFRET 30 CHOCOLATS

Assortiments classiques de ganaches,
pralinés et caramels.

225 G - REF 37

30,28€ HT · 31,95€ TTC

COFFRET 42 CHOCOLATS

Assortiments classiques de ganaches,
pralinés et caramels.

315 G - REF 38

41,66€ HT · 43,95€ TTC



COFFRET 16 PRALINÉS

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

- praliné noisette, amande et fleur de sel
- praliné noisette et sablé breton
- praliné amande et sarrasin
- praliné crêpe dentelle

120 G - REF 1875

15,88€ HT · 16,75€ TTC



COFFRET 16 PÂTES DE FRUITS

Pâtes de fruits maison.
Saveurs : fraise et framboise bretonne, abricot et pêche de vigne de la vallée du Rhône
(tous deux issus de vergers éco-responsables)

130 G - REF 2554

11,67€ HT · 14,00 € TTC

NOS RECETTES

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

LES BRETONS



BZH

Praliné noisette
sablé breton



BILIG

Praliné amande
crumble sarrasin



GRAND LÉJON

Ganache chocolat caramel
et praliné amande
crumble sarrasin



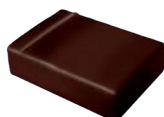
HOLEN

Praliné noisette amande
fleur de sel



MAT'EO

Praliné noisette
crêpe dentelle



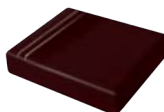
MAYA

Ganache miel
de sarrasin



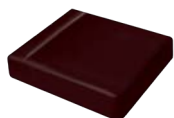
KARAMEL

Ganache chocolat caramel



IDA

Ganache framboise
bretonne



ENVIE

Ganache fraise
bretonne

LES BULLES



TEMPÊTE

Bulle caramel
fleur de sel



SOBACHA

Bulle caramel
sarrasin

LES PRALINÉS



NOA

Praliné amande noix
et éclats de noix



PIROUETTE

Praliné cacahuète
et éclats de cacahuète



JABA

Praliné amande
pistache et éclats de
pistache



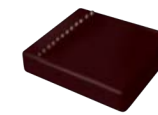
ENFANCE

Ganache chocolat au lait
Madagascar et praliné
noisette



KARAVEL

Praliné amande noisette
éclats gruë de cacao caramélisés
fleur de sel



CRAQ'AMANDE

Praliné amande



CROQ'NOISETTE

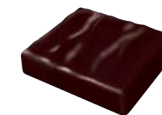
Praliné noisette

LES GANACHES



FLEUR

Ganache Vanille
de Tahiti



MILLOT

Ganache Madagascar



KANDY

Ganache cannelle
vanille



HANOÏ

Ganache Vietnam



VOYAGE

Ganache fèves Tonka



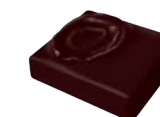
ARRIBA

Ganache Équateur



CALABRIA

Ganache Bergamote



SITRONS

Ganache citron



COFFRET MINY'S

Craquez pour ses carrés de chocolat crêpe dentelle, éclats de caramel, fleur de sel, enrobés de chocolat au lait 42% Madagascar et de chocolat noir 66% Equateur.

Allergènes : Gluten, Oeufs, Lait, Soja

175 G - REF 605

22,70€ HT • 23,95€ TTC



COFFRET 30 MINI TABLETTES

Partez à la conquête du cacao avec ce coffret de 30 mini tablettes pure origines.

Faites voyager vos sens avec cette déclinaison de chocolat noir :

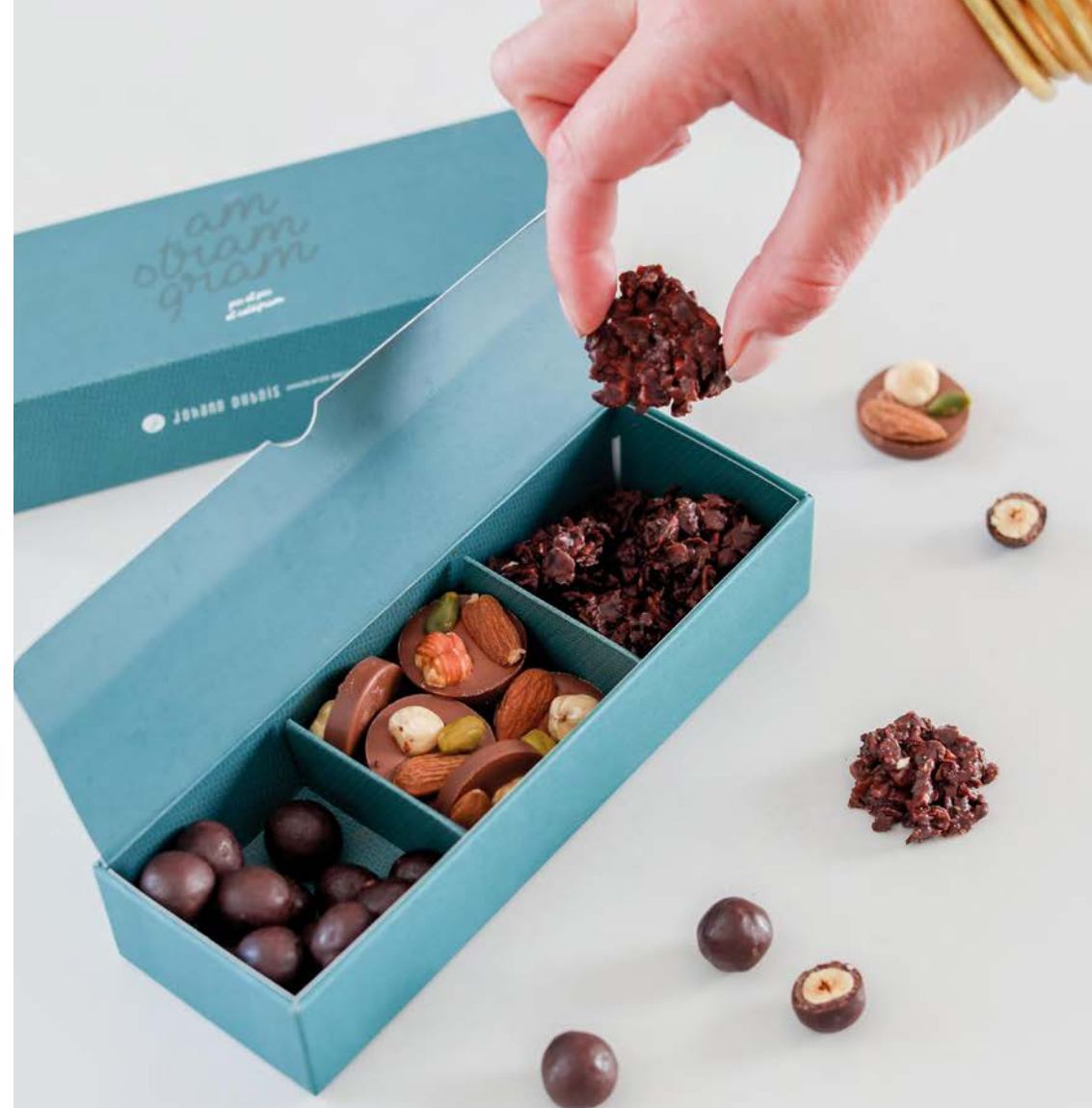
Haïti 66%, Equateur 66%, Vietnam 70%, Madagascar 74%, Sao Tomé 76%

Allergènes : Soja

150 G - REF 2559

21,75€ HT • 22,95€ TTC

Fabriqué dans un atelier qui utilise arachides et oeufs. Photos non contractuelles.



COFFRET AM STRAM GRAM

Coffret gourmand composé de noisettes torréfiées enrobées crêpe dentelle et chocolat noir, mendiants gourmands chocolat au lait et rochers chocolat noir.

Allergènes : Gluten, Lait, Fruits à coques, Soja, Oeuf, Arachides.

145 G - REF 2216

21,75€ HT • 22,95€ TTC

Fabriqué dans un atelier qui utilise arachides et oeufs. Photos non contractuelles.

GOURMANDISES

DES DOUCEURS À PARTAGER



ÉCORCES D'ORANGE

Écorces d'oranges enrobées de chocolat noir 66% Équateur.

Allergènes : Fruits à coques, Soja

120 G - REF 45

11,85€ HT · 12,50€ TTC



POP

Praliné noisette et sucre pétillant s'allient pour créer ces cubes de chocolat pleins de malice, enrobés de chocolat au lait ou chocolat noir.

Allergènes : Lait, Fruits à coques, Soja

120 G - REF 1892

11,85€ HT · 12,50€ TTC



NOISETTES CROUSTILLANTES

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 ou chocolat au lait.

Allergènes : Gluten, Lait, Fruits à coques, Soja, Oeufs

120 G - REF 49

11,85€ HT · 12,50€ TTC



ROCHERS CROQUANTS

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

Allergènes : Gluten, Lait, Fruits à coques, Soja, Oeufs

65 G - REF 41

8,53€ HT · 9€ TTC



ÉTUI KROUSTY'S

Billes de céréales croustillantes enrobées de chocolat noir, au lait et blanc. Piochez dans ce pot de gourmandises, à partager... ou pas !

Allergènes : Gluten, Lait, Soja, Blé

200 G - REF 2500

15,12€ HT • 15,95€ TTC



TY OURS NOIR

Un ours en guimauve enrobé de chocolat noir version XL, pour les grands gourmands !

Allergènes : Soja, Sulfites

40 G - REF 1010

3,75€ HT • 4,50€ TTC

TY OURS LAIT

Un ours en guimauve enrobé de chocolat au lait version XL, pour les grands gourmands !

Allergènes : Soja, Lait, Sulfites

40 G - REF 85

3,75€ HT • 4,50€ TTC



SUCETTES EN CHOCOLAT

20 G

1. Chocolat blanc 35% - REF 73

Allergènes : Lait

2,08€ HT • 2,50€ TTC

2. Chocolat au lait 42% - REF 75

Allergènes : Lait

2,08€ HT • 2,50€ TTC

3. Chocolat noir 66% - REF 77

Allergènes : Soja

2,37€ HT • 2,50€ TTC



COFFRET 10 OURSONS

Une guimauve moelleuse et fondante à la vanille de Madagascar dans une couche craquante de chocolat au lait 42% Madagascar et de chocolat noir 66% Équateur. Attention : flagrant délit de gourmandise assuré !

Allergènes lait : Soja, Lait, Sulfites
Allergènes noir : Soja, Sulfites

150 G - REF 2194

12,92€ HT • 15,50€ TTC



TABLETTES

DE CHOCOLAT



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

TABLETTE DE CHOCOLAT AU LAIT BRETONNE

Chocolat au lait 42% Madagascar,
crêpe dentelle, pépites de caramel, fleur de sel

80 G · REF 134

6,67€ HT · 8,00€ TTC

TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR BRETONNE

Chocolat noir 66% Équateur,
crêpe dentelle, pépites de caramel, fleur de sel

80 G · REF 148

7,58€ HT · 8,00€ TTC

TABLETTE DE CHOCOLAT AU LAIT NOISETTE

Chocolat au lait 42% Madagascar
éclats de noisettes.

80 G · REF 136

6,67€ HT · 8,00€ TTC

TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR NOISETTE

Chocolat noir 66% Équateur
éclats de noisettes.

80 G · REF 144

7,58€ HT · 8,00€ TTC





JOHANN DUBOIS
ARTISAN CHOCOLATIER BRETON

SERVICE COMMERCIAL

1 rue Charles Freycinet
22950 Trégueux

02 96 32 23 96
commercial@duboischocolatier.com

NOUVEAU SITE !

WWW.DUBOISCHOCOLATIER.COM

Suivez-nous !

