

CATALOGUE ENTREPRISES 2026/2027

NOËL GOURMAND



JOHANN DUBOIS
ARTISAN CHOCOLATIER BRETON



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 !*

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 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'Équateur, des fèves issues de l'agriculture
biologique dans la mesure du possible pour
un chocolat bon pour les gens et la planète.

UN CHOCOLATIER BRETON ENGAGÉ

NOS PROJETS À TRAVERS LE MONDE



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 CACAORYÈRES

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 difficile à obtenir. Parce qu'un cacao de qualité commence par des communautés en bonne santé.

VÉNÉZUELA • 2023-2024



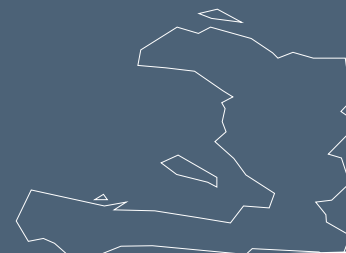
HAÏTI • 2024 - 2025

RENFORCER DURABLEMENT L'AUTONOMIE DES COOPÉRATIVES

En Haïti pour la seconde fois, le projet ATEP, dans sa troisième phase, franchit un cap en réhabilitant 55 hectares de cacaoyers pour 134 familles. Cette évolution intègre désormais la diversification par des cultures à cycle court, des formations entrepreneuriales et l'installation de mini-systèmes d'irrigation. L'objectif est de consolider l'autonomie des coopératives locales tout en augmentant durablement le revenu vital des agriculteurs.

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.



HAÏTI • 2025 - 2026



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.
(12 / 18 / 24 / 30 ou 42) ou votre tablette.

Nous personnalisons votre packaging
pour refléter votre identité.



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 !



NOS MOULAGES



MOULAGE PÈRE NOËL NOIR

Père Noël en chocolat noir garni
de gourmandises.

*Allergènes : gluten, lait, fruits à coques,
soja, oeufs, arachide*

REF 669 - 70 GR

8,06€ HT · 8,50€ TTC



MOULAGE PÈRE NOËL LAIT

Père Noël en chocolat au lait garni
de gourmandises.

*Allergènes : gluten, lait, fruits à coques,
soja, oeufs, arachide*

REF 670 - 70 GR

7,08€ HT · 8,50€ TTC



BOUCHÉE ÉPIPHANIE

Pour commencer l'année, goûtez à notre bouchée gourmande.

La galette des rois revisitée en version tout chocolat :
un praliné fondant surmonté d'éclats d'amandes, le tout sublimé
par un tourbillon caramel, enrobé de chocolat noir.

*Disponible
en livraison
en janvier*



*Allergènes : gluten, lait, fruits à coques,
soja, oeufs, arachide*

REF 2322 - 115 GR
14,17€ HT • 17€ TTC



NOS BOUCHÉES



CONVIVE PÈRE NOËL NOIR

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

REF 2866 - 20 GR

2,71€ HT · 3,25€ TTC



CONVIVE PÈRE NOËL LAIT

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

REF 2865 - 20 GR

2,71€ HT · 3,25€ TTC



COFFRET DUO GOURMAND

Une bouchée père Noël au praliné crêpe
dentelle enrobé de chocolat au lait
et une bouchée bonhomme au praliné
pain d'épice enrobé de chocolat noir.
Un duo aussi beau que bon.

REF 2867 - 80 GR

12,08€ HT · 14,50€ TTC



CRACKER GARNI

Le cracker garni de chocolats
est parfait pour éveiller l'esprit
de Noël à votre table.

REF 2552 - 140 GR

14,17€ HT · 14,95€ TTC

Allergènes : gluten, lait, fruits à coques, soja, oeufs arachide

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

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



NOS COFFRETS DE CHOCOLATS

Découvrez nos recettes originales
créées avec des ingrédients d'exception.



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

LES INTEMPORELS

Pralinés et ganaches, un maximum de choix
et de saveurs dans un seul coffret.



COFFRET DE 4

REF 34 - 30G

5,64 HT - 5,95€ TTC



COFFRET DE 12

REF 2176 - 90G

15,12€ HT - 15,95€ TTC



COFFRET DE 18

REF 2177 - 130G

20,38€ HT - 21,50€ TTC

Allergènes : gluten, lait, fruits à coques, soja, oeufs arachide. Date limite de consommation conseillée : 15-20 jours

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



COFFRET DE 30
REF 37 - 220G
30€28 HT - 31€95 TTC



COFFRET DE 42
REF 38 - 310G
41€66 HT - 43€95 TTC

REMERCIEMENTS, ÉVÉNEMENTS, CADEAUX COLLABORATEURS...
FAITES PERSONNALISER LES FOURREAUX DE VOS COFFRETS !
(valable sur les coffrets 12,18,24,30 et 42)

Allergènes : gluten, lait, fruits à coques, soja, œuf, arachides. Date limite de consommation conseillée : 15-20 jours.
Fabriqué dans un atelier qui utilise arachides et œufs. Photos non contractuelles.

LES RECETTES BRETONNES

La Bretagne en coffret gourmand



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.

REF 1875 - 120 G
15,88€ HT - 16,75€ TTC



COFFRET 24 BRETAGNE

REF 31 - 190 G
24,60 € HT - 25,95 € TTC

Allergènes : gluten, lait, fruits à coques, soja, œuf, arachides. Date limite de consommation conseillée : 15-20 jours.
Fabriqué dans un atelier qui utilise arachides et œufs. Photos non contractuelles.



NOS RECETTES

Depuis 2009, nous confectionnons dans notre atelier des chocolats qui nous ressemblent pour vous apporter encore plus de gourmandise.

LES BRETONS



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



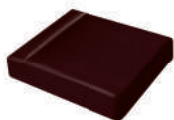
MAYA
Ganache miel
de sarrasin



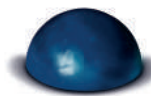
KARAMEL
Ganache chocolat caramel



BZH
Praliné noisette
sablé breton



ENVIE
Ganache fraise
bretonne



BULLE TEMPÊTE
Bulle caramel
fleur de sel



BULLE SOBACHA
Bulle caramel
sarrasin

LES PRALINÉS



NOA
Praliné amande noix
et éclats de noix



PIROUETTE
Praliné cacahuète
et éclats de cacahuètes



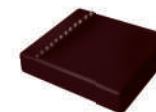
JABA
Praliné amande
pistache et éclats de
pistaches



ENFANCE
Ganache chocolat au lait
Madagascar et praliné
noisette



KARAVEL
Praliné amande noisette
éclats grués de cacao caramélisés
fleur de sel



CRAQ'AMANDE
Praliné amande



CROQ'NOISETTE
Praliné noisette

LES GANACHES



FLEUR
Ganache vanille
de Tahiti



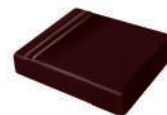
MILLOT
Ganache Madagascar



KANDY
Ganache cannelle
vanille



HANOÏ
Ganache Vietnam



IDA
Ganache framboise



VOYAGE
Ganache fèves tonka



ARRIBA
Ganache Équateur



CALABRIA
Ganache bergamote



SITRONS
Ganache citron



NOS

GOURMANDISES

Des douceurs à partager



COFFRET ÉCORCES D'ORANGE

Généreuses écorces d'oranges enrobées de chocolat noir.

Allergènes : soja

REF 2658 - 160G

16€07 HT - 16€95 TTC



COFFRET POP

Cubes de pralinés noisette au sucre pétillant.

Allergènes : lait, fruits à coques, soja

REF 2827 - 120G

14,64€ HT - 15,45€ TTC



COFFRET PÂTES DE FRUITS

Pâtes de fruits moelleuses, abricot, pêche, fraise, framboise.

REF 2554 - 145G

11€67 HT - 14€ TTC

À PARTAGER... ou pas !



COFFRET 10 OURSONS

Oursons en guimauve moelleuse enrobée de chocolat au lait et chocolat noir.

Allergènes : lait, soja, sulfite

REF 2194 - 150G

12,92€ HT - 15,50€ TTC



ÉTUI KROUSTY'S

Billes de céréales croustillantes enrobées de chocolat noir, au lait et blanc, idéal à partager, piocher, grignoter.

Allergènes : gluten, lait, soja

REF 2500 - 200G

15,12€ HT - 15,95€ TTC

POUR LES PETITES FAIMS



TY OURS NOIR

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

Allergènes : soja, sulfites

REF 1010 - 40 G

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

REF 85 - 40 G

3,75€ HT - 4,50€ TTC



SUCETTES EN CHOCOLAT

Chocolat blanc

REF 73 - 14 G

Allergènes : lait

2,08€ HT

2,50€ TTC

Chocolat au lait

REF 75 - 14G

Allergènes : lait

2,08€ HT

2,50€ TTC

Chocolat noir

REF 77 - 14G

Allergènes : soja

2,37€ HT

2,50€ TTC



NOS

TABLETTES

LA BIGOUDÈNE CHOCOLAT NOIR

Éclats de galettes Bretonnes

Allergènes : gluten, fruits à coques, soja, oeufs

REF 2868 - 80 G

7,58€ HT - 8€ TTC

LA BRETONNE CHOCOLAT NOIR

Crêpe dentelle,
pépites de caramel
et fleur de sel

*Allergènes : gluten, lait,
fruits à coques, soja, oeufs*

REF 148 - 80 G

7,58€ HT - 8€ TTC

LA COTIÈRE CHOCOLAT NOIR

Grué de cacao
caramélisés et fleur de sel

*Allergènes : gluten, lait, fruits à coques, soja,
oeufs, arachide*

REF 2861 - 80 G

7,58€ HT - 8€ TTC

LA BIGOUDÈNE CHOCOLAT AU LAIT

Éclats de galettes Bretonnes

Allergènes : gluten, lait, fruits à coques, soja, oeufs

REF 2869 - 80 G

6,67€ HT - 8€ TTC

LA BRETONNE CHOCOLAT AU LAIT

Crêpe dentelle,
pépites de caramel
et fleur de sel

*Allergènes : gluten, lait,
fruits à coques, soja, oeufs*

REF 134 - 80 G

6,67€ HT - 8€ TTC

LA COTIÈRE CHOCOLAT AU LAIT

Grué de cacao caramélisés
et fleur de sel

*Allergènes : gluten, lait, fruits à coques, soja, oeufs,
arachide*

REF 2860 - 80 G

6,67€ HT - 8€ TTC

POUR NOËL, POUR SOUHAITER VOS VOEUX
OU FAIRE LA PROMOTION DE VOTRE ENTREPRISE :
PERSONNALISEZ VOS FOURREAUX !
devis sur demande (minimum 50 pièces)



À METTRE DANS MA HOTTE
DE NOËL...

PETIT MÉMO DE COMMANDE

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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



JOHANN DUBOIS
ARTISAN CHOCOLATIER BRETON

BESOIN D'UN DEVIS ?

CONTACTEZ
NOTRE SERVICE
COMMERCIAL

02 96 32 23 96

commercial@duboischocolatier.com

1 rue Charles Freycinet
22950 Trégueux

Suivez-nous !



DUBOISCHOCOLATIER.COM