



SÉLECTION

**ENTREPRISES
& COLLECTIVITÉS**

2020



SÉBASTIEN PAPION
LA NATURE DU CHOCOLAT

SÉBASTIEN PAPION ARTISAN CHOCOLATIER À ORLÉANS

LA NATURE DU CHOCOLAT

Découvrez la gamme de bonbons de chocolat qui fait la renommée de Sébastien Papion. Laissez-vous aussi tenter par les créations spéciales pour épater vos clients à l'occasion des fêtes ou juste pour le plaisir de faire plaisir !

GOURMANDISE ET PASSION DU CHOCOLAT

Notre chocolaterie c'est avant tout une histoire de famille composée de passionnés aux compétences diverses.

LE SAVOIR-FAIRE D'UN AUTHENTIQUE ARTISAN & DE SON ÉQUIPE !

100% MAISON

Chez Papion, tout est fait maison ! On le dit et on l'écrit car ce ne sont pas des paroles en l'air. En effet, nous revendiquons haut et fort notre attachement à un savoir-faire « Maison ».

LES INGRÉDIENTS DU SUCCÈS...

- Le cacao : rigoureusement sélectionné
- Des matières premières de qualité supérieure
- L'amour d'un métier artisanal



NOTRE GAMME

Réalisée grâce à la transformation
de la matière brute pour en révéler
les subtiles saveurs.

ÉCRINS

Les écrins sont constitués d'un assortiment de bonbons de chocolats fabriqués maison et de différentes textures : fondantes, craquantes, croustillantes. Ils existent en version chocolat noir, au lait ou mélangés.



Différents formats disponibles

Mini coffret | 30g | **5,21 € HT**

T0 15 choc. | 90g | **10,76 € HT**

T1 30 choc. | 190g | **17,49 € HT**

T2 42 choc. | 265g | **24,50 € HT**

T3 60 choc. | 370g | **33,60 € HT**

T4 90 choc. | 560g | **49,53 € HT**

T5 120 choc. | 750g | **63,98 € HT**

► TRÉSOR D'ORLÉANS

140g

Laissez-vous tenter par nos mini cathédrales, véritables répliques de l'originale, en chocolat noir, au lait, ou assortie garnies d'un gianduja aux noisettes et d'un praliné croustillant aux noisettes.

Coffret de 4 | 16,67 € HT
À l'unité | 3,50 € HT



BALADE À ORLÉANS ◀

140g

La Toue cabanée, le Pont Royal, Jeanne d'Arc et la cathédrale Sainte-Croix... autant de représentations d'Orléans à croquer au chocolat noir et au lait.

11,61 € HT

► LA PAPIONELLA®

Dans notre pâte à tartiner Papiionella® il y a un peu de sucre, du cacao en poudre et 53% de noisettes, c'est tout ! Sans huile de palme, sans ajout de matière grasse végétale ou animale.

Garantie 100% plaisir !

120g | **5,02 € HT**
250g | **9,38 € HT**
360g | **13,46 € HT**





▶ PAUSE CHOCO

Fines pastilles de chocolat noir
et/ou au lait.

120g | **10,05 € HT**
200g | **17,30 € HT**



▶ PAUSE CAFÉ

Fine pastilles de chocolat noir
et éclats de fèves de cacao.

75g | **7,49 € HT**
115g | **11,23 € HT**



▶ ORANGETTES

Zestes d'oranges de Corse confits
et enrobés de chocolat noir.

120g | **10,76 € HT**
235g | **21,04 € HT**



LES PRIX SONT INDiquÉS HT POUR LES PRODUITS VENDUS AU DÉTAIL

Un tarif dégressif sera appliqué à partir
de **300€ HT** d'achat.

NOS OFFRES PERSONNALISÉES



LA CARTE MESSAGE

Vos écrins personnalisés avec une carte message portant votre logo et/ou votre message.

Le délai :

2 semaines à compter de la date de validation de votre commande.

Le minimum de commande :

20 cartes message

Le format de la carte :

150 x 85 mm

À partir de 45,00 € HT

à ajouter au montant des chocolats

LA BAGUE

Vos écrins personnalisés, avec une bague aux couleurs de votre entreprise.

Offre valable uniquement sur les écrins.

Le délai :

2 semaines à compter de la date de validation de votre commande.

Le minimum de commande :

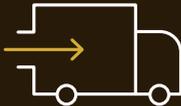
20 bagues

À partir de 59,00 € HT

à ajouter au montant des chocolats



COMMANDES MODE D'EMPLOI



ÉTAPE 1

Choisissez vos cadeaux dans ce guide.

ÉTAPE 2

Envoyez votre demande à l'adresse :
contact@sebastien-papion.fr

ÉTAPE 3

À réception, nous vous contactons pour vous confirmer le prix selon le volume souhaité et établir le bon de commande.

ÉTAPE 4

3 options pour la livraison :
Sur devis selon tarifs en vigueur

- Retirez vos coffrets en boutique
- Faites-vous livrer chez vous
- Faites livrer chez vos clients

Nos boutiques

38, rue du Faubourg Bannier - 45000 Orléans
32, rue Jeanne d'Arc - 45000 Orléans
25, rue Jean Bertin - 45430 Chécy
contact@sebastien-papion.fr