

# Collection Pâques 2022

Entreprises & collectivités



**HAUTOT**  
CHOCOLATIER

## **NOTRE SAVOIR-FAIRE**

Olivier HAUTOT et son équipe, travaillent au quotidien sur de nouvelles saveurs et arômes subtils en sélectionnant des ingrédients de qualité.

Tous nos chocolats sont garantis pur beurre de cacao, sans conservateur et de fabrication artisanale.

Chocolats Hautot, c'est le respect du goût par la tradition.

*Créé juste pour le plaisir de vos sens...*

## **NOS DELAIS**

Nous vous demandons un délai minimum de 15 jours ouvrés et pour les quantités importantes, nous vous prions de bien vouloir passer votre commande un mois avant. (délai sans personnalisation)

*...afin de vous satisfaire*

## **NOS LIVRAISONS**

- Par nos soins: commande livrée sur un seul point en Seine Maritime et à une date convenue. **Franco de port à partir de 300€ de commande.**

- Livraison par transport ou colissimo : dans toute la France, **hors moulage**. Nous contacter pour un devis.

## **NOS SERVICES**

Notre équipe se charge également d'intégrer vos supports de communication pour votre CE à nos produits.

Des sacs pourront vous être proposés à partir de 0€70 la pièce.

## **NOS PRIX**

Une commande minimum de **100€ est obligatoire** afin de bénéficier des conditions tarifaires « privilégiées »



*Origine des  
colorants*



## Olivier HAUTOT, maître chocolatier et passionné

Épicurien et amateur de grands vins, amoureux de la nature et des beaux jardins, et surtout né d'une famille de 6 enfants dont la mère réalisait des gâteaux chaque jour, Olivier Hautot se forge pâtissier de métier et devient par la suite grand passionné de chocolat, grâce à Mr Lucien PORET grand chocolatier Normand.

Il se lance dans la grande aventure de la création d'entreprise en avril 1998. De là naît la Chocolaterie Hautot et ses neuf boutiques envoûtantes par leurs étalages de chocolats, tous différents et innovants les uns et des autres.

Son secret: l'entreprise ne cesse de se développer mais toujours dans le respect des bases qualitatives de son métier d'artisan.

### *Le plus grand respect du goût par la tradition*

#### **Le Havre Les Halles**

69, Rue Louis Brindeau  
76600 Le Havre

#### **Rouen**

33, Place de la Pucelle  
76000 Rouen

52, Rue Champmeslé  
76600 Rouen

#### **Yvetot**

13, Rue des victoires  
76190 Yvetot

#### **Auzebosc**

100 rue de la chapelle  
76190 Auzebosc

#### **Fécamp**

851, Route de Valmont  
76400 Fécamp

5/7, Rue André Paul Leroux  
76400 Fécamp

#### **Etretat**

29, Rue Alphonse Karr  
76790 Etretat

#### **Saint Valery en Caux**

Place de la Chapelle  
76460 St Valery en Caux

# Nos moulages classiques

Nos moulages sont proposés en chocolat noir, lait ou blanc emballés avec garniture (friture simple et friture fourrée) dans un sachet transparent - Fermeture ruban.

Le poids net indiqué est le poids du moulage avec sa friture.



7€95

Tarif entreprise

H = 5 cm

L = 6 cm

Réf : 100.1 3 Œufs 100 g net



7€95

Tarif entreprise

H = 6 cm

L = 8 cm



Réf : 100.2 Mini Lapin 100 g net

Moulage disponible en chocolat noir, lait ou blanc emballé avec garniture (friture simple et friture fourrée) dans un sachet transparent - Fermeture ruban - Le poids net indiqué est le poids du moulage avec sa friture.



7€95

Tarif entreprise

H = 10 cm  
L = 6,5 cm

Réf : 100.3 Mini canard 100 g net



7€95

Tarif entreprise

H = 6,5cm  
L = 7,5 cm



Réf : 100.4 Mini poulette 100 g net



11€08

Tarif entreprise

H = 7,5 cm  
L = 7 cm

Dim barquette  
H = 4 cm  
L = 11 cm



Réf : 125.1 Barquette mini poule 125 g net



10€34

Tarif entreprise

H = 9 cm  
L = 5,5cm

Réf : 130.1 Chiot 130g net



10€34

Tarif entreprise

H = 8,5cm  
L = 6 cm

Réf : 130.2 Chaton 130 g net



13€51

Tarif entreprise

H = 17 cm  
L = 6 cm

Réf : 170.1 Lapin carotte 170 g net



Photos non contractuelles

13€51

Tarif entreprise

H = 5 cm

L = 12 cm



Réf: 170.2 Tortue 170 g net



13€51

Tarif entreprise

H = 10 cm

L = 9,5 cm



Réf : 170.3 Poule cocotte 170g net

13€51

Tarif entreprise

H = 10,5 cm

L = 10 cm



Réf : 170.4 Picorette 170 g

Moulage disponible en chocolat noir, lait ou blanc emballé avec garniture (friture simple et friture fourrée) dans un sachet transparent - Fermeture ruban - Le poids net indiqué est le poids du moulage avec sa friture.



Origine des  
colorants



13€51

Tarif entreprise

H = 8,5cm  
L = 9 cm

Réf : 170.5 Hippo assis 170 g net



13€51

Tarif entreprise

H = 9 cm  
L = 7,5 cm



Réf : 170.6 Grenouille 170 g net

Photos non contractuelles





19€87

Tarif entreprise

H = 12 cm

L = 12 cm

Réf 250-1 : Vache 250g net



19€87

Tarif entreprise

H = 12 cm

L = 12 cm



Réf 250-2 : Ecureuil 250g net

Moulage disponible en chocolat noir, lait ou blanc emballé avec garniture (friture simple et friture fourrée) dans un sachet transparent - Fermeture ruban - Le poids net indiqué est le poids du moulage avec sa friture.



19€87

Tarif entreprise

H = 14,5 cm

L = 8 cm



Réf : 250.3 : Souris 250 g net



Réf : 400.1 : Poule dodue 400g net

31€80

Tarif entreprise

H = 14 cm L = 15 cm



Moulage disponible en chocolat noir, lait ou blanc emballé avec garniture (friture simple et friture fourrée) dans un sachet transparent - Fermeture ruban - Le poids net indiqué est le poids du moulage avec sa friture.

# Nouveauté

H = 22 cm  
L = 15 cm

39€75

Tarif entreprise

Réf 500-1:

Œuf papillons 22cm - 500g net



7€56

Tarif entreprise

Réf 150.1 Fritures simples en  
chocolat noir, lait et blanc 150g

Tarif entreprise

11€16

Réf 150.2 Fritures fourrées en  
praliné chocolat noir, lait et  
blanc 150 g



# Les Ecrins

Assortiment de ganaches et de pralinés enrobés de chocolat noir, lait et blanc.

Réf : LUXE-1 à LUXE-6

A partir de  
17€44  
les 250g

Tarif entreprise



Modèle présenté : Ecrin de Luxe 500g (photo non contractuelle)



Modèle présenté : Ecrin de Luxe 250g (photo non contractuelle)

Disponible en 6 Tailles :  
250g (env. 30 pièces)  
300g (env. 35 pièces)  
375g (env. 45 pièces)  
500g (env. 60 pièces)  
750g (env. 90 pièces)  
1000g (env. 120 pièces)

Photos non contractuelles

# Les Capsules chocolat

Un chocolat par jour, notre dose de plaisir pour une semaine...ou moins !

Ganaches et pralinés enrobés de chocolat de « pure origine ».



17€30

Réf : CAPS-3  
Tarif entreprise



12€18

Réf : CAPS-2  
Tarif entreprise



Coffret 9 chocolats

Nouveau coffret

Semainier 7 chocolats



25€90

Réf : CAPS-4  
Tarif entreprise

Coffret 16 chocolats

Nouveau coffret



8€80

Réf : CAPS-1  
Tarif entreprise

Recharge 6 chocolats



Les tarifs indiqués sont les tarifs sans personnalisation.

# Barquettes gourmandes

Corbeille en bois garnie de mendiants fruits secs, napolitains  
fruits secs, roses des sables et pralinés....

Le tout assorti en chocolat noir et lait.

Barquette Gourmande 160g et 250g

11€69 les  
160g

Réf : BARQ-1

Tarif entreprise

18€26 les  
250g

Réf : BARQ-2

Tarif entreprise



Photos non contractuelles

# Boujous Normands

Découvrez notre spécialité de délicieux caramels coulants enrobés d'une fine coque de chocolat.  
De légères difficultés avec le patois local ? Vous trouverez à l'intérieur de la boîte un « dico'normand ».  
La Normandie n'aura plus de secret pour vous !

22€41  
Coffret de  
20 pièces

Réf : BOUJ

Tarif entreprise

## Nouveau coffret



Photos non contractuelles

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Etre certain de faire plaisir...

Contacts commerciaux:

Stéphanie HACHE

[stephanie@chocolatshautot.com](mailto:stephanie@chocolatshautot.com)

Tél.: 02 35 27 62 02

Sophie LEGENT

[sophie@chocolatshautot.com](mailto:sophie@chocolatshautot.com)

Tél.: 02 35 10 36 20



CHOCOLATS HAUTOT - 100, RUE DE LA CHAPELLE  
76190 AUZÉBOSC

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