



H

HAUTOT
Chocolatier

Catalogue

Entreprises & Collectivités

Noël



2024



Nos Boutiques

La Chocolaterie - Auzebosc 76190

100 rue de la chapelle

Etretat 76790

29, rue Alphonse Karr

Fécamp 76400

851, route de Valmont
5/7 rue André-Paul Leroux

Le Havre 76600

65, rue Louis Brindeau

Rouen 76000

33, place de la pucelle
50, rue de la Champmeslé

Saint Valery en Caux 76140

Place de la chapelle

Yvetot 76190

13, rue des victoires

Olivier HAUTOT, artisan chocolatier passionné se lance dans la fabrication de chocolats haut de gamme en avril 1998. Depuis, son équipe de chocolatiers et lui-même s'inspirent de vos envies pour créer des alliances inédites de saveurs aux arômes subtils.

De nombreuses entreprises et collectivités nous font confiance aujourd'hui pour leurs évènements, cadeaux d'affaires ou pour leurs comités d'entreprises.

Forts de 25 ans d'expérience, nous nous ferons un plaisir de vous accompagner dans votre projet. Sur simple demande nos équipes seront là pour confectionner avec vous la composition idéale.

Le plus grand respect du goût par la tradition...

Pourquoi nous faire confiance?

Sac Hautot

Sobre et élégant, il mettra en valeur vos cadeaux.

Petit modèle
Grand modèle



La Livraison

- **Par nos soins** : Commande livrée sur un seul point dans un rayon de 50 kms autour de Yvetot et à une date convenue. Franco de port à partir de 450€ TTC de commande dans un rayon de 50 kms autour de Yvetot.
- **Livraison par transporteur** : Dans toute la France (hors moulages), en un ou plusieurs points de livraison. Nous contacter pour le devis.

Notre savoir faire

Choisir les chocolats Hautot, c'est choisir des chocolats de qualité 100 % pur beurre de cacao, fruits de notre savoir-faire artisanal et élaborés dans nos ateliers de Azebosc. Nous mettons autant de rigueur dans la sélection de nos matières premières que dans notre processus de fabrication.

La personnalisation

Nos équipes se chargent de réaliser un packaging ou un chocolat à votre image, d'intégrer vos supports de communication ou d'y joindre une carte de vœux. Nous mettons tout notre savoir-faire à votre service pour créer avec vous des cadeaux uniques.

Le service

Nous assurons un service complet de la préparation à la livraison ainsi que la gestion des commandes groupées pour les comités. Livraison possible de vos colis cadeaux en France métropolitaine ou en Europe à partir de votre fichier adresses (tarifs variables selon le poids et la destination, nous consulter).

Ces 3 bonnes raisons seraient incomplètes sans l'assurance du prix juste. Profitez de conditions privilégiées offrant jusqu'à 25 % de remise sur les prix boutique en demandant un devis personnalisé à notre service commercial.



Ecrins de Chocolat

Cet élégant coffret garni de ganaches et pralinés enrobés d'un fin chocolat noir, lait ou blanc vous invite à un voyage gustatif.



250g
(environ 30 pièces)

300g
(environ 37 pièces)

375g
(environ 45 pièces)

500g
(environ 60 pièces)

750g
(environ 80 pièces)

Coffret 15 chocolats

Découvrez notre nouveau coffret de chocolats composé d'un assortiment de 15 pralinés et ganaches.



Assortiments de nos bonbons de chocolats



ALIZÉ

Canache caramel au
beurre salé - Lait
Noir ou Lait



AZTÈQUE

Praliné amande
noisette - Éclats de
fèves de cacao
Noir



BAHIA

Gianduja noisette et
orangette
Noir



CACAHUÈTE

Praliné noisette -
Cacahuète
Lait



CARUSO

Gianduja amande,
noisette, pistache et
orangette
Lait



COCO

Praliné amandes,
noisettes, Noix de
coco
Lait



DUCATINE

Nougatine aux
amandes
Noir ou Lait



GHANA

Canache Lait Poivre
de Sichuan Sel de
Guérande Pavot
Lait



MANJARI

Canache Manjari 64%
(notes de fruits rouges)
Noir



MAYA

Canache poivre de
Sichuan et baies
rouges
Noir



NOISETTINE

Praliné noisette
Noir, Lait ou Ivroite



ORANGETTE

Ecorces d'oranges
confites
Noir ou Lait



PISTACHE

Pâte d'amande à la
pistache
Noir ou Lait



PRALINÉ À
L'ANCIENNE

Praliné croquant
amande noisette
Noir ou Lait



PRALINÉ
FEUILLETINE

Praliné amande
noisette, feuilletine
Noir, Lait ou Ivroite



PROVENCAL

Praliné, compotée
pruneau et figue
Noir



ROCHER

Praliné amande
noisette
Noir ou Lait



ROSACE

Gianduja lait et
noisette
Noir



THÉ TCHAI

Canache thé Tchai et
chocolat au miel
Lait



TIGRÉ

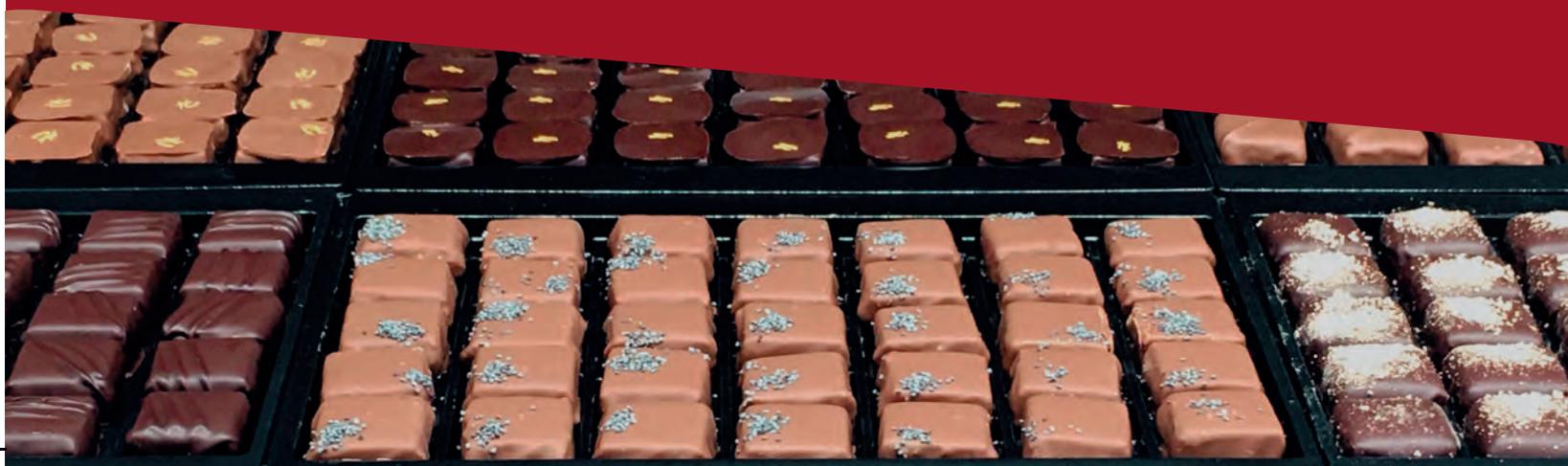
Praliné amande
noisette
Ivroite



TOLTÈQUE

Bicouche praliné et
ganache 70%
Noir

Selon le modèle de boîtage, vous retrouverez en partie ou intégralement les variétés présentées ci-dessus.



Les Capsules en Chocolat

*Le Chocolat Signature
100% Grands Crus*

Assortiment de Ganaches, Pralinés, Giandujas, des saveurs mêlant tradition et modernité.
De généreuses bouchées élaborés avec les meilleurs grands crus de cacao.
Colorants 100% d'origine naturelle.



Réglette 7 Capsules



Coffret 9 Capsules



Coffret 16 Capsules



Orangettes

Laissez-vous envoûter par ces délicieuses lamelles d'oranges confites enrobées de chocolat noir fondant... gourmandises idéales pour accompagner vos goûters d'hiver.

Etui de 200g



Mendiants

À l'heure du café ou du thé, ces petits mendiants allient un chocolat noir ou au lait fondant, des orangettes au goût intense et des petits fruits secs craquants (noisettes, amandes, pistaches). Une pause tout en finesse et en gourmandise !

Etui de 150g



Guimauves

Fâtes le plein de douceurs avec ces guimauves aux parfums doux et aux recettes authentiques (vanille, fraise, pistache, violette...)

Etui de 100g





Barquette Gourmande

A l'intérieur de ces barquettes, une sélection de mendiants, napolitains fruits secs, feuilletinettes pour accompagner vos petits moments gourmands. Le tout assorti en chocolat noir et lait.

Disponible en 160g ou 250g

Cabosses

Découvrez nos cabosses en chocolat ! Assortiment de 3 chocolats aux arômes uniques.

Noir 74 %: acide et fruité ce chocolat révèle toute la puissance aromatique propre au terroir de Madagascar.

Dulcey 35%: chocolat blond aux notes biscuitées et caramélisées

Le Métissé 49.9%: alliance entre un chocolat noir et un chocolat au lait, création d'Olivier HAUTOT.

Étui de 28 pièces (Poids net \pm 168g)



Boîte à Outils

La boîte à outils en chocolat est le cadeau idéal pour tous les gourmands bricoleurs ou non... Il comprend des outils en chocolat noir ou chocolat au lait, aussi amusants que délicieux.

Vous pourrez déguster une scie, un tournevis, une tenaille, une pince etc.

Coffret de 5 pièces - Dimensions 25x25x2,5cm



Napolitains fruits secs

Idéal pour vos pauses café, ces napolitains aux fruits secs et confits raviront vos convives.

Réglotte de 22 pièces (Poids net \pm 160g)



Pause Café

Selon votre préférence, ou votre envie, fondez pour nos carrés dégustation au chocolat noir 71% de cacao et au chocolat au lait 36% de cacao ou nos noisettes et amandes enrobées. Présentés dans un étui, il sera le cadeau élégant par excellence.

Réglotte de 32 napolitains simples
+ amandes et noisettes (Poids net 250g)



Feilletinettes

Véritable retour en enfance, les feilletinettes sont de petites bouchées chocolatées croustillantes à la crêpe dentelle.

Réglotte de 25 pièces (poids net \pm 210g)



Les Spécialités Normandes

Les 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 !

Coffret de 20 pièces - 160g



Les Cabines de Plage

Une délicieuse alliance de saveurs aux inspirations Normandes. Vous retrouverez les saveurs du Sablé Normand, du caramel beurre salé et de riz soufflé. Coffret de 15 chocolats: 6 Noir 70%, 6 Lait 40%, et 3 Blond 35%

Coffret de 15 pièces - 120g



Les Conteneurs

Surprenez vos clients et collaborateurs avec nos coffrets conteneurs garnis de délicieuses spécialités aux céréales enrobées de chocolat noir, lait et Dulcey. Nos conteneurs maritimes sont le cadeau idéal pour le secteur du transport et de la logistique.

- Spécialité Conteneur - 20 pièces (+/-220g)

Autres choix possibles pour la composition:

- Feuilletinettes - 24 pièces (200g)
- Bonbons de Chocolat - 30 pièces (250g)



QUANTITÉ LIMITÉES



Les Moulages

Tous nos moulages sont le fruit d'un travail artisanal de décoration à la main sans colorants.

Chaque pièce est unique...c'est promis vous allez vous régalez !!!

Pour faire le bonheur de vos enfants, déposez au pied du sapin, un délicieux moulage de Noël en chocolat au lait 100% pur beurre de cacao.

Ces Produits sont disponibles uniquement en livraison faites par nos soins



L'Ours
200g

Nouveautés



Le Sapin
200g



Le Bonhomme de Neige
150g



Le Père-Noël
150g

Fritures Simples

Un sachet plein de mini sujets de Noël à dévorer en famille. Assortiment de chocolat noir, lait et blanc.

Sachet de 150g ou 250g

Fritures Fourrées

Un sachet de mini sujets de Noël fourrés au praliné. Assortiment de chocolat noir, lait et blanc.

Sachet de 150g



Nougat

Cette merveilleuse confiserie nait de la cuisson lente du sucre et du miel, mêlée aux amandes, pistaches ou noisettes et additionnée de blancs d'œufs en neige en fin de cuisson.

Réglette de 28 pièces



Pâtes de fruits

Aussi appréciées que les chocolats, ces douceurs fruitées sauront ravir vos papilles et vous remémorer des souvenirs chaleureux et gourmands de votre enfance.

Réglette de 16 pièces



Les Tablettes

Minimum de 2 tablettes au choix



Noir

Congo 85%



Noir

Tanzanie 75%



Noir

Honduras 70%



Noir

St-Domingue 70%



Noir

Côte d'Ivoire 69%



Noir

Madagascar 64%



Lait

Ghana 40,5%



Lait

Colombie 40%



Blanc

Ivoire

La Personnalisation

Créez un packaging...

Nous pouvons personnaliser les réglottes et les coffrets avec un fourreau réalisé à l'image de votre entreprise.

Nous pouvons également y insérer vos messages.

A partir de 100 pièces

*Découpe du logo dans
une boule de Noël*

Exemple avec le logo Hautot



*Plaque à personnaliser
tout en chocolat*



*Fourreau à l'effigie de
votre entreprise*

*... ou un chocolat
à votre image !*

Nous personnalisons vos chocolats et boules de Noël à l'image de votre entreprise grâce aux techniques de découpe ou de transfert.

A partir de 40 pièces



HAUTOT
Chocolatier

100 Rue de la chapelle 764190 AUZEBOSC
Tél : 02 35 27 62 02

Contact commercial :

Sophie LEGENT - Tél. 02 35 10 36 20
email : sophie@chocolatshautot.com

WWW.CHOCOLATSHAUTOT.COM

CHOCOLATS HAUTOT

Fabrication artisanale. La rencontre du goût et de la tradition

100, rue de la Chapelle - 76190 AUZEBOSC - Tel : 02 35 27 62 02 Fax : 09 70 63 37 19

Contact commercial : Sophie LEGENT

sophie@chocolatshautot.com

Nom de la société

Adresse

Ville/CP

Téléphone

Email

Date de livraison souhaitée:

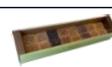
Livraison par nos soins

Retrait de commande en boutique

Préciser laquelle:

TARIF TTC BON DE COMMANDE NOEL 2024

Pages	Descriptif	Poids	Prix de nos magasins	Remise en %	Tarif entreprise		COMMANDES	
					* A partir de 1400€ de commande 30% de remise sur les écrins		Quantité	Total TTC
					-25%	-30% *		
4	ECRIN DE LUXE 	250 g	26,50 €	-25%	19,88 €	18,55 €		
		300 g	31,80 €		23,85 €	22,26 €		
		375 g	39,75 €		29,81 €	27,83 €		
		500 g	53,00 €		39,75 €	37,10 €		
		750 g	75,52 €		56,64 €	52,87 €		
	COFFRET 15 CHOCOLATS Quantités limitées 	Coffret 15 chocolats	16,50 €	-10%	14,85 €			
6	LA CAPSULE CHOCOLAT 	Réglette x7	13,20 €	Jusqu'à -20%	10,56 €			
		Coffret x 9	18,90 €		17,30 €			
		Coffret x 16	29,90 €		25,90 €			
7	ORANGETTES 	Etui de 200g	22,40 €	-10%	20,16 €			
	MENDIANTS 	Étui de 150g	14,85 €	-20%	11,88 €			
	GUIMAUVES 	Étui de 100 g	7,48 €	-10%	6,73 €			
8	BARQUETTE GOURMANDE 	160 g	14,60 €	-15%	12,41 €			
		250 g	22,80 €		19,38 €			
	LES CABOSSES 	Étui de 28 pièces	14,00 €	-10%	12,60 €			
9	NAPOLITAINS FRUITS SECS 	Règlette de 22 pièces	15,20 €	-20%	12,16 €			
	LA PAUSE CAFE 	Règlette de 32 carrés dégustation, amandes noisettes.	16,80 €	-10%	15,12 €			
	FEUILLETINETTES 	Règlette de 25 pièces	16,50 €	-10%	14,85 €			
8	BOÎTE A OUTILS 	Coffret x5	22,00 €	-10%	19,80 €			
10	BOUJOURS NORMANDS 	Coffret de 20 pièces	25,90 €	-10%	23,32 €			
	CABINES DE PLAGE 	Boîte de 15 pièces	17,50 €	-10%	15,75 €			
11	COFFRET CONTENEUR Quantités limitées 	Feilletinettes	18,30 €		16,48 €			

12	 MOULAGE ENFANTS    	Spécialités conteneur	22,10 €	-10%	19,90 €			
		Bonbons de chocolats	30,40 €		27,36 €			
		Père Noël sachet 150 g			11,50 €			
		Le Bonhomme de neige sachet de 150 g			11,50 €			
		Sapin sachet de 200 g			15,34 €			
		L'ourson sachet de 200 g			15,34 €			
13	SACHET FRITURES FOURREES  SACHET FRITURES   PÂTES DE FRUITS  NOUGATS 	Sachet de 150 g	14,37 €	-20%	11,50 €			
		Sachet de 150 g	8,85 €	-10%	7,97 €			
		Sachet de 250 g	14,75 €	-10%	13,27 €			
		Réglette de 16 pièces	15,97 €	-10%	14,38 €			
		Étui de 28 pièces	13,87 €	-10%	12,48 €			
14	LES TABLETTES 	Minimum lot de 2 tablettes au choix	11,00 €	-10%	9,90 €			
		Congo	11,00 €		9,90 €			
		Tanzanie	11,00 €		9,90 €			
		Honduras	11,00 €		9,90 €			
		St Domingue	11,00 €		9,90 €			
		Cote d'Ivoire	11,00 €		9,90 €			
		Madagascar	11,00 €		9,90 €			
		Ghana	11,00 €		9,90 €			
		Colombie	11,00 €		9,90 €			
Ivoire	11,00 €	9,90 €						
3	SAC petit modèle (L21,5xh18x17 cms) SAC grand modèle (L26xh22x120 cms)	Pièce			0,85 €			
		Pièce			1,20 €			
Pour toute commande supérieure à 700€ un acompte de 30% vous sera demandé à la prise de commande. Règlement en totalité à la prise de commande pour tous les nouveaux clients.* A partir de 1400€ de commande 30% de remise sur la gamme des écrins			(1)Participation aux frais de livraison 15€ (si commande inférieure à 450€ et hors rayon de 50 kms autour de YVETOT)					
			TOTAL TTC					

Produits pouvant composer votre garniture: fritures simple Noël ou poisson, fritures fourrées praliné et guimauve artisanale.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES Pour un devis personnalisé, veuillez consulter Sophie LEGENT

Conditions générales de vente

(1)FRANCO DE PORT POUR TOUTE COMMANDE SUPERIEURE A 450€ TTC (valable uniquement sur un rayon de 50 KMS autour de YVETOT).

Frais de port participation de 15€ TTC. A partir de 1400€ de commande 30% de remise sur la gamme des écrins.

. DELAIS DE COMMANDE : Minimum de 15 jours ouvrés sauf pour les quantités importantes, nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes au minimum 1 mois avant votre livraison. Nous vous remercions par avance de respecter les délais.

. Minimum de commande 250€

. Si vous souhaitez des sacs individuels pour chaque salarié, nous vous informons qu'ils vous seront facturés 0,85€ TTC pièce.

. Pour toute commande supérieure à 700€, un acompte de 30 % vous sera demandé. Règlement en totalité à la prise de commande pour tous les nouveaux clients.

. Les produits "moulages" sont disponibles uniquement en livraison faites par nos soins.

. Les marchandises livrées par nos soins devront être vérifiées à réception en présence du chauffeur. En cas de colis manquant(s) ou détérioré(s), il est impératif de faire des réserves très détaillées (ex : référence(s) et nombre de pièces cassées; x colis manquants....) sur le bordereau de transport en présence du chauffeur, et de nous en avvertir sous 72h. Attention : la mention "sous réserve de déballage ou de contrôle" n'est pas reconnue comme une réserve valable.