



MAISON GÉLIS

Depuis 1927

# PROPOSITIONS DE CADEAUX GOURMANDS



AVEC MAISON GÉLIS, CHAQUE BOUCHÉE EST UNE OPPORTUNITÉ DE RENFORCER VOS LIENS PROFESSIONNELS ET DE LAISSER UNE IMPRESSION DURABLE.

GOURMANDISES D'AFFAIRES SUR MESURE :  
OFFREZ DES COFFRETS MÉLANT CHOCOLATS MAISON ET AUTRES SPÉCIALITÉS, SIGNATURES DE LA MAISON GÉLIS.

PERSONNALISATION AVEC ÉTIQUETTE ET/OU CARTE DE VOEUX AU NOM DE VOTRE ENTREPRISE POSSIBLE  
(30 PIÈCES MINIMUM ET DÉLAIS 3 SEMAINES)

PARFAITS POUR VALORISER VOS PARTENAIRES ET CÉLÉBRER VOS RÉUSSITES AVEC ÉLÉGANCE, TOUT EN LAISSANT UNE IMPRESSION INOUBLIABLE.



# BOÎTES DE CHOCOLATS MAISON



- BOÎTE 1 ÉTAGE / 20 CHOCOLATS / 150G = 17,20€ TTC / 16,303€ HT
- BOÎTE 2 ÉTAGES / 40 CHOCOLATS / 300G = 33,50€ TTC / 31,754€ HT
- BOÎTE 3 ÉTAGES / 60 CHOCOLATS / 450G = 49,80€ TTC / 47,204€ HT
- BOÎTE 4 ÉTAGES / 80 CHOCOLATS / 600G = 66€ TTC / 62,559€ HT
- BOÎTE 5 ÉTAGES / 100 CHOCOLATS / 750G = 82,40€ TTC / 78,104€ HT
- BOÎTE 6 ÉTAGES / 120 CHOCOLATS / 900G = 98,70€ TTC / 93,555€ HT



## LES BI-COUCHES 2 SAVEURS DANS 1 BONBON

- 

**Spécialité Gélis**   
Pâte de fruit à la mangue, ganache chocolat noir du Pérou | Enrobé de chocolat noir • Décor incrusté peau de crocodile
- 

**Sicilien**    
Gelée de fruits rouges, pâte d'amande à la pistache | Enrobé de chocolat noir • Décor de pistache en poudre
- 

**Toulouse**   
Pâte de fruit à la griotte, ganache chocolat noir de Madagascar à la violette | Enrobé de chocolat noir • Décor de fleurs de violettes cristallisées
- 

**Créole**    
Pâte de fruit à la mangue et au fruit de la passion, ganache chocolat lait de Madagascar au gingembre | Enrobé de chocolat au lait • Décor d'amande en poudre
- 

**Macchiato**     
Ganache chocolat noir au café, praliné spéculoos | Enrobé de chocolat au lait • Décor incrusté en petit damiers
- 

**Kizomba**     
Praliné à la cacahuète et ganache caramel | Enrobé de chocolat au lait • Décoré de vagues de chocolat

## LES GANACHES LE CREMEUX SAVOUREUX DU CHOCOLAT

- 

**Espelette**   
Ganache chocolat noir des Caraïbes au piment d'Espelette | Enrobé de chocolat noir • Décor de flocons de piment
- 

**X.O**   
Ganache chocolat noir cognac X.O | Enrobé de chocolat noir • Décoré d'un raisin blond
- 

**Intense**   
Ganache chocolat noir de Madagascar au cassis | Enrobé de chocolat noir et marbré chocolat rouge
- 

**Pérou**   
Ganache pur chocolat noir du Pérou | Enrobé de chocolat noir • Décor de vague de chocolat
- 

**Moka**   
Ganache chocolat noir du Brésil au café | Enrobé de chocolat noir • Décor de grain de café
- 

**Koshi**   
Ganache lactée au yuzu de Koshi | Enrobé de chocolat au lait • Décor de pointillé en rond

## LES PRALINÉS LA GOURMANDISE DES FRUITS SECS

- 

**Feuilletine**     
Praliné feuilleté croustillant | Enrobé de chocolat noir • Décor d'éclats de crêpe dentelle
- 

**Ali Baba**      
Praliné au sésame grillé | Enrobé de chocolat noir • Décor de grains de sésame
- 

**Cabosse**     
Praliné croquant aux éclats de fève de cacao | Enrobé de chocolat noir • Décor d'éclats de fèves de cacao
- 

**Écureuil**     
Praliné à la noix | Enrobé de chocolat noir • Décor d'éclats de noix
- 

**Noisetine**     
Praliné fondant à la noisette | Enrobé de chocolat au lait • Décor de noisettes craquelin
- 

**Bruxelles**    
Praliné au spéculoos | Enrobé de chocolat noir • Décor de traits de chocolat au lait

## LES CAMELS

- 

**Florent**   
Caramel mou au citron et au gingembre | Enrobé de chocolat noir • Décor de grains de sucre
- 

**Sophie**   
Caramel mou au beurre salé | Enrobé de chocolat au lait • Décor de grains de sucre

## LES ALLERGÈNES

Voici la liste des allergènes et ingrédients susceptibles de vous incommoder identifiés par des pictogrammes. Vous retrouverez les pictogrammes correspondants à côté de chaque description.



## INFORMATIONS



Nos chocolats sont des produits frais fabriqués par nos soins à partir du grand chocolat Valrhona. Pour une meilleure dégustation conservez les à une température stable de 15° et dégustez les dans les 2 semaines suivant votre acquisition.

Ceci est la gamme complète de notre collection de chocolats. L'assortiment peut être différent selon le poids de la composition, la saison et les créations.

# COFFRET GOURMAND 1



- BOÎTE 20 CHOCOLATS
- ÉCRIN 100G D'ORANGETTES \*
- TUBE DE MERINGUES À LA VIOLETTE ET ÉCLATS DE CACAO

32,10€ TTC

30,43€ HT



# COFFRET GOURMAND 2



- BOÎTE 20 CHOCOLATS
- ÉCRIN 4 MARRONS GLACÉS \*
- TUBE DE MERINGUES À LA VIOLETTE ET ÉCLATS DE CACAO

36,30€ TTC

32,84€ HT



# COFFRET GOURMAND 3



- BOÎTE 20 CHOCOLATS
- TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR À LA NOISETTE, OU VIOLETTE, OU ORANGETTES
- TUBE DE MERINGUES À LA VIOLETTE ET ÉCLATS DE CACAO

27,10 € TTC

25,69 € HT

# COFFRET GOURMAND 4 \*



- BOÎTE 20 CHOCOLATS
- ÉCRIN DE 100G DE GINGEMBRETTES (GINGEMBRE CONFIT ENROBÉ DE CHOCOLAT AU LAIT)
- TUBE DE MERINGUES À LA VIOLETTE ET ÉCLATS DE CACAO

31,50 € TTC

29,86 € HT

# COFFRET GOURMAND 5



- BOÎTE 20 CHOCOLATS
- TABLETTE DE CHOCOLAT NOIR À LA NOISETTE, OU VIOLETTE, OU ORANGETTES)
- TUBE DE MINI SABLÉS AU CHOCOLAT AUX ÉCLATS DE FLEUR DE SEL

24,70 € TTC

23,41 € HT

# CCOFFRET GOURMAND 6 \*

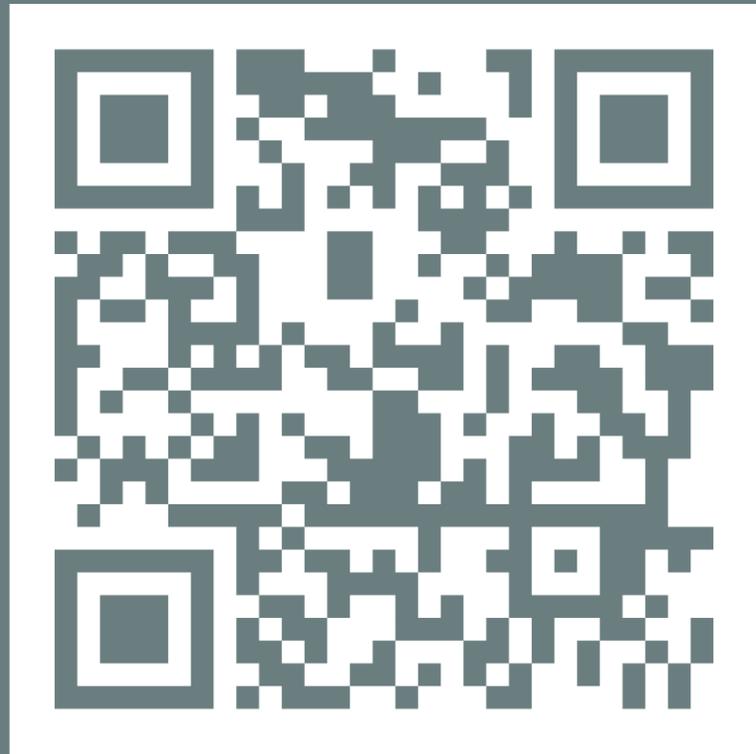


- BOÎTE 20 CHOCOLATS
- ÉCRIN DE 4 ROCHERS AU PRALINÉ
- TUBE DE MINI SABLÉS AU CHOCOLAT AUX ÉCLATS DE FLEUR DE SEL

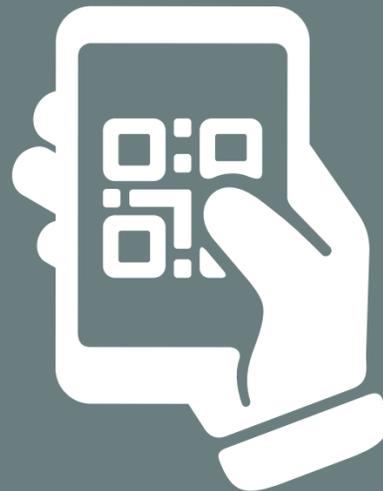
30,70 € TTC

27,90 € HT

\* Je reste à votre disposition pour toute question ou modification de ces propositions!



**ALEXANDRINE GÉLIS**



*Alexandrine Gélis*