



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 MÊLANT 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

OPTION LIVRAISON / GESTION DES EXPEDITIONS



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 CARMELS



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.



Graines de sésame



Gluten



Fruits à coque



Lait



Arachides



Orge

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.

BOÎTES DE CHOCOLATS MAISON AVEC PERSONNALISATION

SUR DEVIS



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 GINGEMBERTTES (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

Alex