



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.

GORMANDISES 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 = 17,75€ TTC / 16,82€ HT
- BOÎTE 2 ÉTAGES / 40 CHOCOLATS / 300G = 34,60€ TTC / 32,80€ HT
- BOÎTE 3 ÉTAGES / 60 CHOCOLATS / 450G = 51,50€ TTC / 48,82€ HT
- BOÎTE 4 ÉTAGES / 80 CHOCOLATS / 600G = 68,40€ TTC / 64,83€ HT
- BOÎTE 5 ÉTAGES / 100 CHOCOLATS / 750G = 82,25€ TTC / 77,96€ HT
- BOÎTE 6 ÉTAGES / 120 CHOCOLATS / 900G = 102,10€ TTC / 96,78€ HT

OPTION LIVRAISON / GESTION DES EXPÉDITIONS



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 CRÈMEUX 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 craquelins



Bruxelles

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

LES CARAMELS



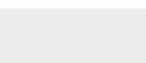
Florent

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

35,25€ TTC

33,41€ HT

COFFRET GOURMAND 2



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

39,65€ TTC

37,58€ 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

31,75€ TTC

30,09€ HT

COFFRET GOURMAND 4



- 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

35,15€ TTC

33,32 € HT

COFFRET GOURMAND 5



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

41,05 € TTC

38,91 € HT

AUTRES SPÉCIALITÉS



- *ECRIN 4 MARRONS GLACÉS*

13,90€ TTC / 11,58 € HT



- *TABLETTE CHOCOLAT NOIR ORANGETTES*
- *TABLETTE NOIR NOISETTES*
- *TABLETTE NOIR VIOLETTES CRISTALISÉES*

6,00€ TTC / 5,69€ HT



- *TUBE TUILES AUX AMANDES*

9,90€ TTC / 9,38€ HT

- *TUBE GUIMAUVES*

7,90€ TTC / 6,58€ HT

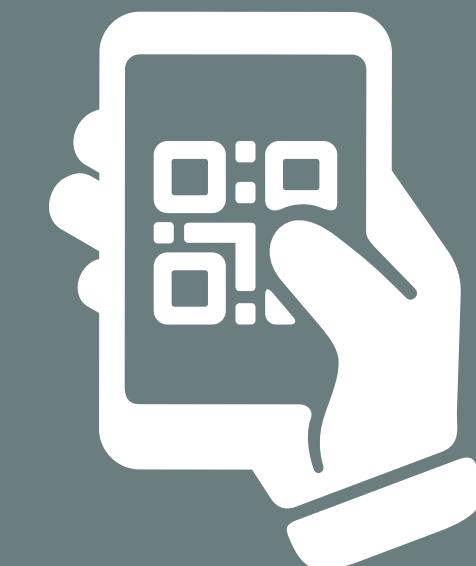
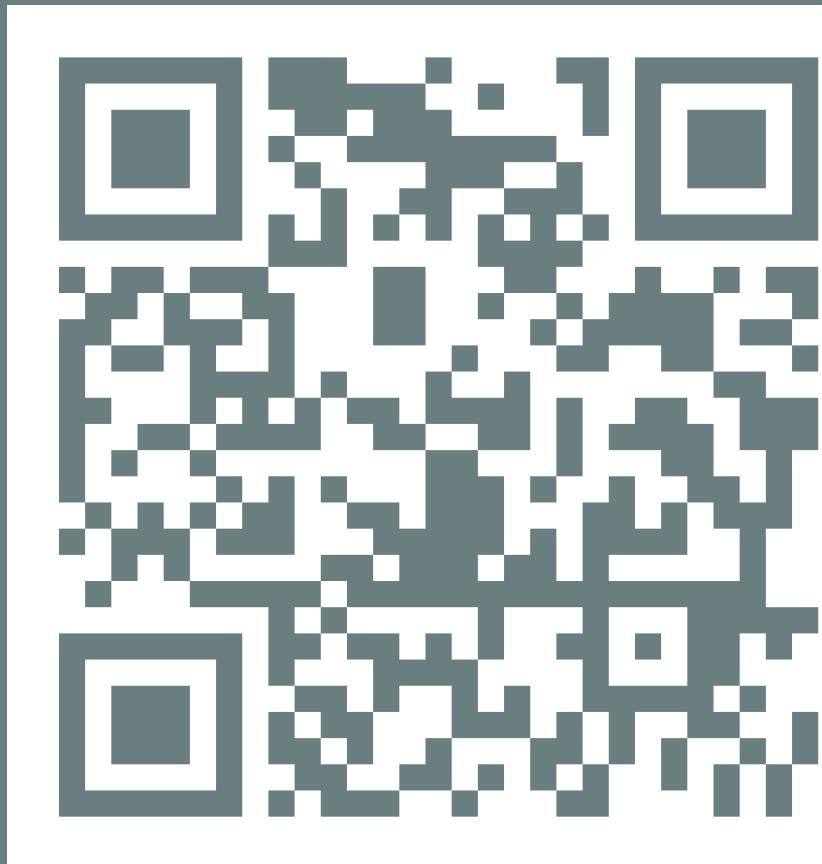
- *TUBE MERINGUES À LA VIOLETTE*

6,50€ TTC / 6,16€ HT

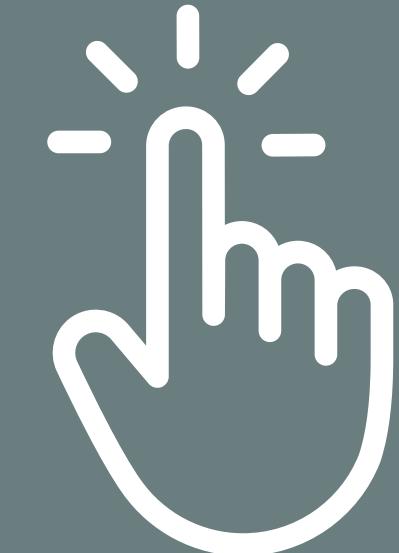
- *TUBE SABLÉS CHOCOLAT*

9,90€ TTC / 9,38€ HT

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



ALEXANDRINE GÉLIS



Signature