

AU COEUR, de la maison Bruno Guerpillon

N'hésitez pas à nous solliciter pour tous renseignements, nos équipes sont à votre entière disposition pour dessiner ensemble votre projet.

Dans nos boutiques ou dans vos locaux, nous aurons ensemble le plaisir de :

Déguster, composer, chayer...

Une équipe dédiée ;







Chargé de projets gourmands



Chocolatière

En plus, ils accompagnent les professionnels avec des réductions avantageuses,

En fonction du volume d'achats, des remises seront appliquées, à partir de :

600€ HT - 5% 2000€ HT - 10% 1000€ HT - 7% 5000€ HT - 20%



Découvrez notre collection de 24 sortes de Chocolats, entre grands crus, pralinés fondants et coeur ganache de fruits. Ces chocolats deviendront accros à vous!

1 Coffret de 24 chocolats23€22 ht - 24€50 ttcenviron 230 grs

Coffret de 48 chocolats 2
42€65 ht - 45€00 ttc
environ 450 grs

3 Coffret de 72 chocolats 63€41 ht - 66€90 ttc environ 700 grs

Coffret de 96 chocolats 4 83€41 ht - 88€00 ttc environ 900 grs

 Comprenant un dépliant descriptif de notre sélection chocolatée -







Sélection de 12 variétés de chocolats grands crus ou arômes, avec ou sans condiments.

5€21 ht - 5€50 ttc

Grands crus

- Noir 99%
- Noir 85%
- Sao Tomé 67 %
- Santo Domingo 67%
- Mexico 65%
- Papouasie 47%



Strômes & Fourés

- Chocolat Dulce De Leche
- Chocolat 70% Noisette Torréfiée
- Lait 34% Noisette Torréfiée
- Lait 34% Praliné Maison
- Lait 34% Riz
- · Madagascar 50% Lait



Synergie de savoirs-faire ligériens, avec les grands crus

CHOCOLATERIE WEISS - ST-ETIENNE





Les produits présentation les plus originaux pour vous faire plaisir



LE SAC ÉLÉGANCE

Le sac Elégance, et chocolat soufflé pain de mie fraise, pop-corn au chocolat lait.

21€17 ht - 25€40 ttc comprenant 200 grammes

d'enrobés & confisesries





MOCASSIN ET ESCARPINS

Le Mocassin
Cigares & déclinaisons de chocolats à casser aux fruits secs et à torréfiés.
L'Escarpin ; et ses filaments chocolat noir, grué et fleur de sel, et caramel, billes de blé soufflé

21€17 ht - 25€40 ttc comprenant une garniture d'environ 150 grammes.

LA CABOSSE CACAOTÉE

- La Cabosse Cacaotée et ses mendiants aux 3 couleurs

18€25 ht - 21€90 ttc comprenant 150 grammes de

mendiants.





Choco Box' à composer Boîtes à partager Chocolats de Spécialités

TABLETTES ASSORTIES

Tablettes assorties couverture chocolat lait, chocolat noir, coco, blé soufflé, oranges confites, raisins.

16€11 ht - 17€00 ttc comprenant 250 grammes de palets.



ORANGETTES ET CITRONNETTES

- Orangettes : oranges confites, chocolat noir, amandes torréfiées

- Citronnettes : Citrons confits, chocolat lait

13€08 ht - 13€80 ttc assortiment de 150 grammes.



LES CHOCOBOX

Chocolat noir ou chocolat lait, avec fruits secs

10€90 ht - 11€50 ttc

comprenant 160 grammes de palets.







Nos enrobés à partager

8€72 ht - 9€20 ttc

otre liste d'enrobés

Pop's Fraise

Croustillant fraise & enrobage chocolat

Raisin blond

Raisins confits & enrobage chocolat noir.

Maïs salé caramélisés

Maïs Grillé & Soufflé, chocolat blond.

· Pain d'épice

Pain d'épices & duo de chocolats

Maïs soufflé

Maïs soufflé & miel, enrobage chocolat au lait.

Amandes caramélisés

Amandes & enrobage chocolat au lait, finition sucre glace ou brillant.

Cacahuètes caramélisés

Cacahuètes & chocolats doubles couches.

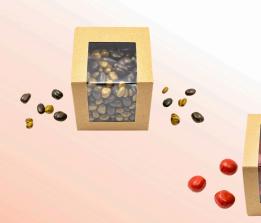
· Grain de café

Café torréfiés & chocolat noir.

• Graine de courge & tournesol Graines torréfiés & duo de chocolats.

Noisette tonka

Noisettes & enrobage chocolat noir, fève de tonka.





Personnalisation ENTREPRISES

Bruno Guerpillon vous propose une gamme de chocolats entièrement personnalisables selon vos besoins :





- Coffrets personnalisés : choix des assortiments, rubans, formats & couleurs.
- Chocolats siglés: marquage de vos initiales ou logo directement sur les chocolats (en relief, transfert, etc.).
- Éditions limitées : créations exclusives pour vos événements internes ou cadeaux clients.



Vous avez un projet?

Notre équipe dédiée entreprises est à votre écoute pour créer avec vous un cadeau qui vous ressemble.

Contact : contact@brunoguerpillon.fr

Téléphone : 04 77 28 59 77



brunoguerpillon Patissier · CHOCOLATIER · TRAITEUR