

PERSONNALITÉ

OFFREZ PLUS QUE DU CHOCOLAT... VALORISEZ L'IMAGE DE VOTRE ENTREPRISE

(1) la personnalisation sur fine plaque de chocolat

Lancement d'un nouveau produit, vœux, séminaire... le chocolat se fait votre messenger grâce à un procédé unique de marquage sur fine plaque de chocolat (Venezuela 73%), en une ou plusieurs couleurs.

- 1 - Confiez-nous votre message
- 2 - Choisissez les chocolats qui l'accompagneront... et nous nous occupons de tout !

(2) la personnalisation sur bonbon de chocolat

Ganache, praliné ou coulis ? Pour des chocolats uniques, nous mettons notre qualité gustative à votre disposition et vous proposons de choisir votre intérieur parmi notre gamme de 3 fourrages différents :

- coulis de caramel (fourrage par défaut)
- ganache chocolat à 73%
- praliné

(3) la personnalisation sur ultra-mince

Vous souhaitez multiplier les occasions d'être "dégustés" par tous les amateurs de chocolat noir ?

Nous vous proposons de personnaliser les Ultra-Minces (fines lamelles de 4 g en chocolat plein pur origine Venezuela 73%) à votre logo, en une ou plusieurs couleurs.

(1) Personnalisation sur fine plaque de chocolat

(2) Personnalisation sur bonbon de chocolat

(3) Personnalisation sur ultra-mince



Tous nos marquages sont réalisés exclusivement à base de pur beurre de cacao teinté. Consultez votre conseiller pour connaître le nuancier des couleurs disponibles sur supports gourmands.



Cadeaux d'affaires - Sélection Noël 2015

ROY chocolatier, qui sommes-nous ?

ROY chocolatier propose du chocolat artisanal à la clientèle de l'Ouest Parisien depuis 1948 à la même adresse, au 27 rue de Longchamp, Paris 16ème.

Nos spécialités sont bien sûr les chocolats traditionnels de prestige, au caractère exceptionnel et au goût unique, mais aussi les "petits carrés chocolat", aux 15 saveurs différentes, donc le fameux "lait caramel à la fleur de sel de Guérande" et notre nouveau carré "Signature", un Grand Cru Madagascar au combava et à la fleur de sel.

Nous proposons bien sûr beaucoup d'autres douceurs sucrées, dont les truffes au chocolat et les marrons glacés pour la période des fêtes de fin d'année.



Pourquoi choisir ROY chocolatier ?

➔ **Le cadeau d'affaire est porteur d'image. C'est un message important que vous faites passer à vos clients ou collaborateurs.**

Il doit être à l'image de votre société, et ne doit souffrir d'aucun défaut en terme de qualité, de présentation, jusque dans la manière dont vous allez l'offrir, en main propre, par coursier ou via colis postal.

Il est important qu'il soit géré par un professionnel de confiance qui connaît et maîtrise ce domaine.

➔ **Le cadeau d'affaire ne doit pas être une préoccupation ni une perte de temps pour vous.**

Votre métier n'est pas de préparer et d'envoyer des cadeaux, mais c'est le notre, depuis maintenant plus de 65 ans.



Laissez-vous guider par nos conseils, choisissez les meilleurs produits pour vos clients, une éventuelle personnalisation, et pour le reste laissez-nous faire.

Nous pouvons livrer vos chocolats dans votre entreprise, ou individuellement chez vos clients.

Devez-vous vous déplacer pour faire votre choix ?

Venez nous rencontrer, découvrir l'intégralité de notre gamme et le charme de notre magasin, et **déguster** ce qui vous tente. Nous serons à votre entière disposition pour répondre à vos demandes spécifiques et à toute **personnalisation**.

Nous pouvons aussi nous déplacer, vous présenter et vous faire déguster nos chocolats dans votre entreprise, ou bien encore tout gérer à distance si votre emploi du temps ne vous permet pas de nous rencontrer.



Tarification

Les prix mentionnés ci-après sont indicatifs. Ils sont calculés sur la base d'une commande d'une trentaine de boîtes, toutes références confondues.

Notre Sélection Noël 2015

Boîtes de chocolats traditionnels

Nos chocolats, travail d'un artisan talentueux, sont élaborés avec les meilleurs cacaos et des ingrédients nobles de qualité supérieure, sans aucune addition d'autres graisses végétales ni de conservateurs.

Nous vous proposons de découvrir des chocolats traditionnels de prestige, au caractère exceptionnel et au goût unique, dans une présentation soignée et raffinée.



Boîte 550g

Les boîtes sont composées avec 2/3 de chocolats Noirs pour 1/3 de chocolats au Lait, répartis sur 3 couches, avec un mélange homogène entre ganaches et pralinés ; nous adaptons nos compositions suivant vos souhaits.



La "4 chocolats"

La "4 chocolats" : 5,80 € HT
Boîte 140g : 18,80 € HT
Boîte 250g : 23,90 € HT
Boîte 400g : 36,80 € HT
Boîte 550g : 49,70 € HT
Boîte 800g : 71,40 € HT
Boîte 1,1kg : 98,20 € HT



Boîte 550g

Coffrets de "petits carrés chocolat"

Les 15 saveurs de nos "petits carrés chocolat" sont très agréables pour accompagner le café, ou tout simplement pour grignoter en toutes occasions !

- exemple de coffret "tradition" avec un assortiment de 3 saveurs : Noir 70%, Lait et Blanc, tous trois avec des éclats de noisettes caramélisées.

- exemple de coffret "exotique" avec un assortiment de 5 saveurs : Grand Cru pur origine Madagascar avec combava et fleur de sel, Lait caramel à la fleur de sel de Guérande, Noix de coco, Thé vert Matcha, et Noir 70% au piment d'Espelette.



Boîte 200g



Boîte 340g



Coffret 200g (3 saveurs) : 18,60 € HT
Coffret 340g (5 saveurs) : 28,00 € HT
Coffret 550g (4 ou 6 sav.) : 41,80 € HT

Coffrets confiseur amandes et noisettes

Dans de très belles boîtes "confiseur" en métal or, vous découvrirez des amandes tendres et croquantes et des noisettes délicatement torréfiées, enveloppées d'une fine couche de nougatine, parfumées à la vanille Bourbon et aux herbes de Provence, puis enrobées d'une couche de chocolat noir pour les amandes et de chocolat au lait pour les noisettes. Quelques véritables grains de cafés enrobés de chocolat noir complètent cette composition.



Boîte 570g

Boîte de 320g : 28,60 € HT

Boîte de 570g : 42,50 € HT

Assortiments de 4 tablettes de chocolat

Tablettes Nougatine, Baies de gojis, Noisettes, Pistaches d'Iran...

Emballées individuellement, les tablettes sont présentées dans nos boîtes ROY chocolatier, pour le meilleur effet.

Choisissez votre propre assortiment parmi les 20 saveurs de notre gamme.



Assortiment de 4 tablettes : 23,50 € HT

Mais aussi Pâtes de fruits, Calissons d'Aix, Truffes au chocolat ou Marrons glacés.

Nous proposons également, pour tous budgets, **des compositions** pouvant mélanger chocolats, confiseries, thés (Maison Dammann), miels, confitures...

Personnalisation

Personnalisez vos boîtes et coffrets, les rubans, et vos propres chocolats.



Livraisons :

Nous expédions vos cadeaux **en France et dans le monde entier.**

Vos boîtes de chocolats sont emballées avec le plus grand soin, et expédiées par Colissimo suivi ou transporteur Express. Livraisons sur Paris par coursier.

Dans chaque colis nous pouvons inclure vos cartes de visite ou cartes de vœux personnalisées par destinataire. Nous gérons pour vous les adresses de vos clients sous tableur ou base de données.

Tarifcation sur devis.

Livraison groupée dans votre entreprise : franco pour toute commande de 30 boîtes ou plus.



ROY chocolatier

Contact cadeaux d'affaire : Stéphane Douville

27 rue de Longchamp - 75116 Paris - France

Tél. : 01 47 27 34 36 sd@roy.fr Catalogue produits : www.roy.fr

