



**EN 2019, NE MANQUEZ PAS
LE RENDEZ-VOUS DE PÂQUES
À LA MANUFACTURE DE
CHOCOLAT ALAIN DUCASSE.
DES CRÉATIONS ORIGINALES
ET GOURMANDES ATTENDENT
LES AMOUREUX DU CHOCOLAT.
COMME TOUJOURS, NOUS
POURSUIVONS UN DOUBLE
OBJECTIF : LE GOÛT ET
LE PLAISIR. BONNE LECTURE !**



LE LAPIN DE PÂQUES

Cette année, le lapin aux formes géométriques propre à la Manufacture sera à l'honneur lors de la chasse aux œufs. Il est garni de petits œufs praliné amandes. Un beau cadeau destiné aux petits comme aux grands gourmands.

Une création exclusive de Pierre Tachon.

LE LAPIN DE PAQUES NOIR
+ / - 250g | 32,23 €HT | 34€ TTC

LE LAPIN DE PAQUES LAIT
+ / - 250g | 28,33€ HT | 34€ TTC

—
DLUO : de 4 à 6 semaines

—
Livraison uniquement par coursier - Paris et petite couronne.



LE PETIT LAPIN

Cette petite tête de lapin, aux formes biseautées en écho à notre tablette, se décline en chocolat noir et en chocolat au lait.

Emballé à l'unité dans son écrin, il se dissimulera aisément dans les hautes herbes du jardin pour la traditionnelle chasse aux œufs.

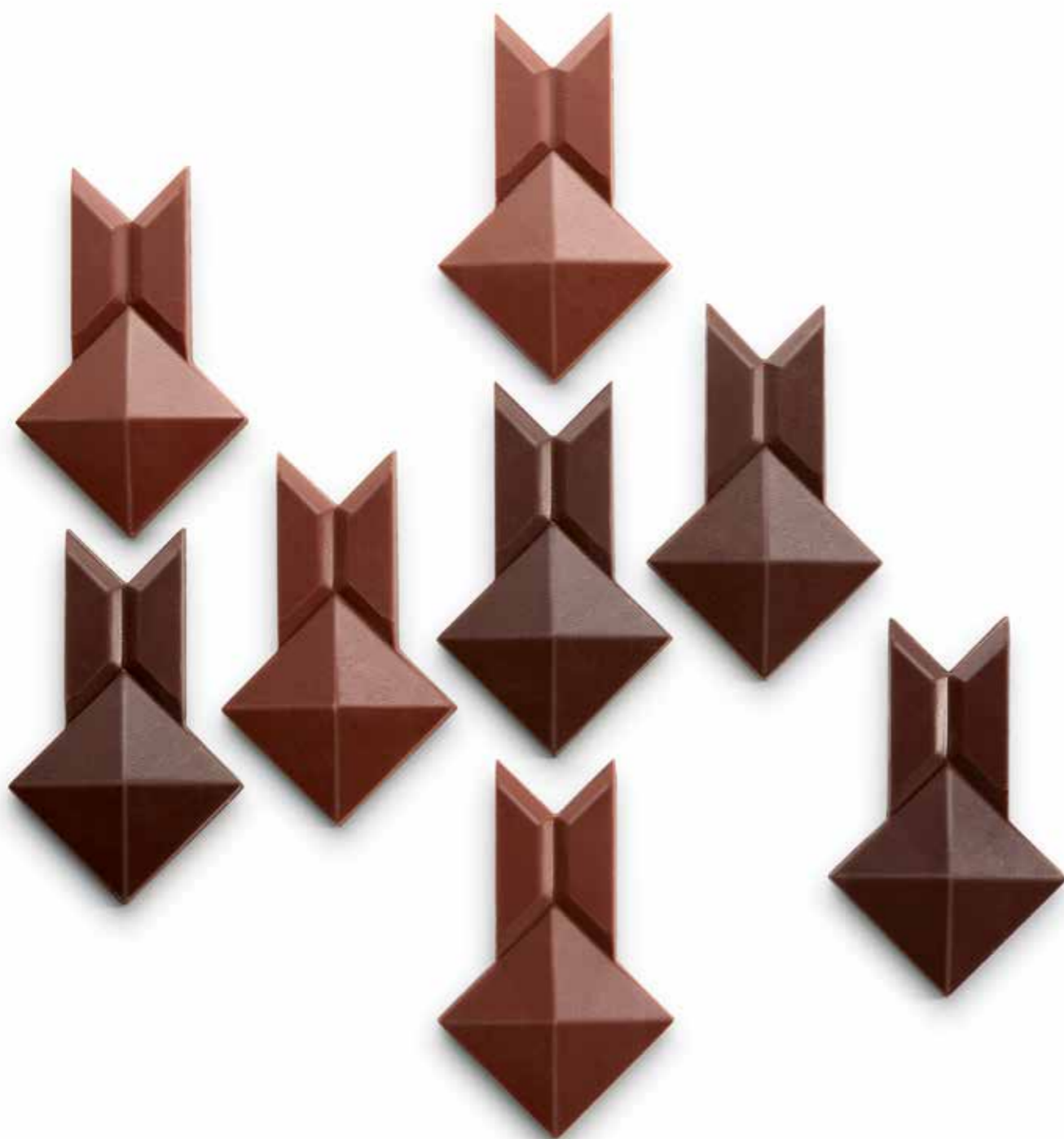
Une création exclusive de Pierre Tachon.

LE PETIT LAPIN NOIR +/- 25g | **4,74€ HT** | **5€ TTC**

LE PETIT LAPIN LAIT +/- 25g | **4,17€ HT** | **5€ TTC**

—
DLUO : de 8 à 12 mois

—
Livraison coursier Paris et petite couronne + France et international.



LE LAPIN PRALINÉ

Avec sa forme hexagonale, le petit lapin évoque les lignes biseautées signature de la manufacture. Résolument gourmand, il offre en son cœur un praliné noisettes. Il pourra être expédié sans risque pour célébrer Pâques même à distance.

Une création exclusive de Pierre Tachon.

LE LAPIN PRALINÉ CHOCOLAT NOIR

+/- 70g | 13,27€ HT | 14€ TTC

LE LAPIN PRALINÉ CHOCOLAT AU LAIT

+/- 70g | 11,67€ HT | 14€ TTC

—
DLUO : de 4 à 6 semaines



—
Livraison coursier Paris et petite couronne + France et international.



LA COCOTTE

Avec ses lignes pures, simples et géométriques, la cocotte en origami semble avoir été taillée à la main pour le plaisir de chacun. Chaque cocotte est garnie de petits œufs praliné amandes.

Une création exclusive de Pierre Tachon.

LA COCOTTE CHOCOLAT NOIR

+/- 160g | 18,96€ HT | 20€ TTC

LA COCOTTE CHOCOLAT AU LAIT

+/- 160g | 16,67€ HT | 20€ TTC

—
DLUO : de 4 à 6 semaines

—
Livraison uniquement par coursier - Paris et petite couronne.

LE POISSON D'AVRIL

Écailles ciselées, silhouette épurée, notre Poisson d'Avril reprend les lignes pures et géométriques chères à la Manufacture et rappelle, s'il le fallait, le caractère artisanal du Chocolat Alain Ducasse. Notre poisson est garni de fritures « coquillages et crustacés » en praliné noisette. Un beau cadeau destiné aux petits comme aux grands gourmands.

Une création exclusive de Pierre Tachon.

POISSON D'AVRIL NOIR 300g | 36,97€ HT | 39€ TTC

POISSON D'AVRIL LAIT 300g | 32,50€ HT | 39€ TTC

—
DLUO : de 4 à 6 semaines

—
Livraison uniquement par coursier - Paris et petite couronne.





L'ŒUF BONBONNIÈRE

Surprenant, voici un oeuf original qui se présente à plat, sous la forme d'une boîte dont les formes biseautées rappellent la géométrie de la tablette signature de la Manufacture. Ouvrez, assemblez... et dégustez les fritures qu'il abrite en son coeur. Bon, beau, généreux. Son design étonnant permet à l'Œuf Bonbonnière de voyager facilement et précautionneusement dans un coffret sur-mesure.

Création originale de Pierre Tachon.

L'ŒUF BONBONNIÈRE NOIR
500g | 61,61€ HT | 65€ TTC

L'ŒUF BONBONNIÈRE LAIT
500g | 54,17€ HT | 65€ TTC

—
DLUO : de 4 à 6 semaines

—
Livraison coursier Paris et petite couronne + France et international.

L'ŒUF FEUILLETÉ

Plaisir & gourmandise en couches successives...

Plusieurs niveaux de chocolat, de crêpes dentelle et de praliné en superposition.

Une création dont le design singulier - signé Pierre Tachon - évoque celui de la tablette de la Manufacture, et fait de cet Œuf Feuilleté une pièce unique.

ŒUF FEUILLETÉ NOIR 12,5CM

+/- 250g | **28,33€ HT | 34€ TTC**

ŒUF FEUILLETÉ LAIT 12,5CM

+/- 250g | **28,33€ HT | 34€ TTC**

—

DLUO : de 2 à 3 semaines



—

Livraison uniquement par coursier - Paris et petite couronne.



LA FRITURE DE LA MANUFACTURE

Proposées en sachet de 150g ou 250g, les fritures sont proposées en version praliné ou sèche (chocolat noir ou au lait) et sont réalisées à partir de moules anciens. Pour celles au praliné, chaque forme a un goût : la cloche est au praliné noix de coco, l'oeuf au praliné amande, les coquillages & crustacés au praliné noisette. Les plus gourmands voudront tout goûter !

FRITURE SÈCHE NOIR 150g | 11,37€ HT | 12€ TTC
250g | 18,01€ HT | 19€ TTC

FRITURE SÈCHE LAIT 150g | 11,37€ HT | 12€ TTC
250g | 18,01€ HT | 19€ TTC

—
DLUO : de 8 à 12 mois

FRITURE PRALINÉ NOIR

Sachet de 150g | 18,01€ HT | 19€ TTC
Sachet de 250g | 30,33€ HT | 32€ TTC

FRITURE PRALINÉ LAIT

Sachet de 150g | 18,01€ HT | 19€ TTC
Sachet de 250g | 30,33€ HT | 32€ TTC

—
DLUO : de 4 à 6 semaines

—
Livraison coursier Paris et petite couronne + France et international.

L'ŒUF TOURNÉ

Deux œufs aux lignes originales et mystérieuses... qui semblent avoir été sculptés, tournés, façonnés à la main, évoquant la délicate confection artisanale du Chocolat Alain Ducasse. Forts de leur succès, les Œufs Tournés font désormais partie des créations signature de la Manufacture. Les Œufs sont garnis de délicieuses fritures praliné.

Création originale de Pierre Tachon.

ŒUF TOURNÉ NOIR 150g | 18,01€ HT | 19€ TTC
400g | 44,55€ HT | 47€ TTC

ŒUF TOURNÉ LAIT 150g | 15,83€ HT | 19€ TTC
400g | 39,17€ HT | 47€ TTC

—
DLUO : de 4 à 6 semaines

—
Livraison uniquement par coursier - Paris et petite couronne.





4 ŒUFS PRALINÉS

Dans cette jolie boîte se cachent 4 œufs dans leur coquille! Cette dernière est chemisée de chocolat avant d'être garnie de praliné.
Pour déguster : c'est simple et ludique, il suffit d'écaler l'œuf.

Le praliné «à l'ancienne» se décline en 4 parfums : noix de coco, pistache, amande et noisette.

BOÎTE DE 4 ŒUFS PRALINÉS
+/- 200g | **26,66€ HT** | **32€ TTC**

—
DLUO : 6 semaines

—
Livraison coursier Paris et petite couronne + France et international.

NOS ADRESSES

LA MANUFACTURE DE CHOCOLAT ALAIN DUCASSE

40, rue de la Roquette 75011 Paris
du lundi au samedi de 10h30 à 19h00

LE COMPTOIR SAINT-BENOÎT

26, rue Saint-Benoît 75006 Paris
le lundi de 13h30 à 19h30 et du mardi au samedi de 10h30 à 19h30

LE COMPTOIR SAINT-HONORÉ

9, rue du Marché-Saint-Honoré 75001 Paris
du lundi au samedi de 10h30 à 19h30

LE CORNER AUX GALERIES LAFAYETTE

35, boulevard Haussmann 75009 Paris
du lundi au samedi de 8h30 à 21h30 et dimanche de 11h00 à 20h00

LE CORNER EN GARE DU NORD

TERMINAL TRANSMANCHE DEPART EUROSTAR
18, rue de Dunkerque 75010 Paris
du lundi au dimanche de 6h00 à 21h30

LE CORNER EN GARE DE LYON

GARE DE LYON - HALL 2 - EN FACE DES VOIES 5 À 23
du lundi au vendredi de 07h30 à 20h30.
Et du samedi au dimanche de 09h00 à 19h30

CONTACTS ENTREPRISES & CE

DEPARTEMENT COMMERCIAL

Téléphone : 01 48 05 05 84

Julie Magnet

Email : julie@lechocolat-alainducasse.com
Portable : 06 99 08 08 27

Raphaëlle Brafman

Email : raphaelle@lechocolat-alainducasse.com
Portable : 06 69 28 51 91

Les prix sont indiqués en euros (€), hors frais de livraison.
Les produits sont assujettis à la TVA française. Nous nous réservons le droit de modifier nos prix à tout moment.

LECHOCOLAT-ALAINDUCASSE.COM



Crédits photos : Pierre Monetta et L'Atelier Mai 98