



*A croquer
toute la journée*



CATALOGUE PROFESSIONNEL

2020





Le Petit Carré

↗
Une histoire
de famille



 *Jean-Jacques et Marie, sa fille partagent un amour sans faille pour le cacao.*

Passionnés par le chocolat et la précision qu'il exige, ils aiment travailler simplement un produit brut de qualité afin qu'il révèle toute sa complexité. Ils travaillent main dans la main depuis 5 ans dans la société de traiteur événementiel créée par le père en 2002. Jean-Jacques est à la création. Marie travaille à la réalisation des rêves des clients exigeants.

En 2016, ils se lancent ensemble dans une nouvelle aventure 100% cacao et créent Le Petit Carré de Chocolat avec l'intime conviction que le chocolat de qualité doit être disponible pour le bonheur gustatif et nutritionnel de tous les consommateurs.



- FABRICATION FRANÇAISE ▪
- MAÎTRE ARTISAN ▪
- 100% BEURRE DE CACAO ▪
- ABSENCE D'HUILE DE PALME ET OGM ▪
- RECETTES EXCLUSIVES ▪



□ NOS FORCES

Une production made in France, dans nos laboratoires en région parisienne. Le contrôle de notre outil de production nous permet une fiabilité ainsi qu'une réactivité sans faille. Un savoir-faire de plus de 30 ans dans le chocolat et l'alimentaire avec le titre de Maître Artisan depuis 2012. Des recettes exclusives testées sur des clients exigeants.

Une liste d'ingrédients claire et transparente sans huile de palme ni OGM. Capacité d'innovation. Un packaging français & anglais sur tous nos produits.

□ NOTRE OFFRE

Des chocolats grands crus, pures origines. Des recettes exclusives, créées par Jean-Jacques Etchepare, Maître artisan. Une fabrication Made in France, dans notre laboratoire de région parisienne. Des formats variés adaptés à chaque moment de la journée.

□ NOS AMBITIONS

Initier les consommateurs à l'aromatique du chocolat. Susciter l'émotion à chaque dégustation. Proposer un produit adapté à chaque moment de la journée, avec des produits différents selon le rayon dans lequel on se trouve.

Retrouver le vrai goût du chocolat.



NOS CHOCOLATS

Gianduja
LAIT ET
NOISSETTES

Le Gianduja est le chocolat des gourmands par excellence. Il dégage une odeur intense de noisettes, connues pour leurs arômes intenses. À la dégustation, c'est une explosion de saveurs : noisette subtilement grillées, chocolat au lait. En bouche, l'onctuosité laisse deviner les noisettes finement broyées, pour un mélange subtil de textures.

42
LAIT
CACAÔ

Tel du velours, le chocolat au lait 42% vous enveloppera de douceur. Crémeux et gourmand, en fondant il dégage d'irrésistibles notes de biscuits sur les papilles. Il est idéal pour les petits gourmands qui développent leur palais. Le chocolat au lait 42% de cacao aime les accords avec les spéculos, le caramel ou les noisettes.

56
PATISSIER
CACAÔ



Chocolat noir présentant un arôme cacao intense avec un goût équilibré et une douceur tempérée. Ce chocolat est idéal pour la réalisation de pâtisseries.

68
MEXIQUE
CACAÔ

Une forte attaque en bouche accompagnée d'une pointe d'acidité, laisse place à des notes épicées et boisées. Le chocolat 68% origine Mexique est un chocolat fort en cacao, subtilement équilibré. Ce chocolat apprécie particulièrement les accords avec les épices comme la cannelle, les fruits rouges ou la banane.

71
TANZANIE
PEROU ET
REPUBLIQUE
DOMINICAINE
CACAÔ
BIO



Un goût intense en cacao avec des notes des fruits rouges en fin de bouche. Le chocolat 71% Bio est un chocolat très agréable avec une belle fluidité. Ce chocolat apprécie particulièrement les accords avec les fruits rouges tels que la groseille ou la framboise.

75
TANZANIE
CACAÔ

Au premier abord, son goût est puissant avec une pointe d'amertume. Cependant, le chocolat 75% origine Tanzanie est bien équilibré entre la force du cacao et la richesse de ses arômes. À la dégustation, on remarque d'abord les notes délicates fruitées et florales. Puis, les arômes grillés et boisés apportent une belle longueur en bouche. Le chocolat 75% de cacao origine Tanzanie aime les accords acidulés comme le citron vert, la framboise, l'ananas ou les groseilles.



COLLECTION

Grand Public

CHOCOL

*Cette collection est disponible
toute l'année et accessible
à tous nos revendeurs agréés.*



MEXIQUE

LA MINI TABLETTE

CARRÉS 5G

200 PIÈCES



PRODUITS

CARRÉ 5g

Dimensions - Poids net/brut :

27 x 38 x 5 mm - 5 g / 5,2 g

DLUO :

24 mois pour le chocolat noir

18 mois pour le chocolat lait

Emballage :

Aluminium doré

+ Etiquettes mat rooq

Conditionnement :

800 pièces soit 4 kg

Dimensions pack :

39 x 27 x 6 mm

Poids net/brut :

4 kg / 4,730 kg

Délais : 4 jours

Quantité minimum :

800 pièces soit 4 kg

SAVEURS

Informations chocolats page 5. Ingrédients et allergènes en page 31.



GIANDUJA

RÉF. C561AN



42%

LACTÉE

RÉF. C542



68%
MEXIQUE

RÉF. C568



71%
BIO

RÉF. C571



75%
TANZANIE

RÉF. C575

TECHNIQUES

Pas de personnalisation possible.

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Prix par pièce en € HT, franco de port un point France métropolitaine, 1 livraison, hors Corse.

	GIANDUJA	42% LACTÉE	68% MEXIQUE	75% TANZANIE	71% BIO
P.V.C.	0,32	0,32	0,32	0,32	0,34

Tarif valable du 1^{er} janvier au 31 décembre 2020

BOÎTE 20 CARRÉS



PRODUITS

BOÎTE 20 CARRÉS

Dimensions - Poids net/brut :

85 x 90 x 55 mm - 100 g / 120 g
DLUO :

24 mois pour le chocolat noir

18 mois pour le chocolat lait

Conditionnement :

18 pièces

Dimensions pack :

170 x 200 x 300 mm

Poids net/brut :

1,8 kg / 2,5 kg

Délais : 4 jours

Quantité minimum :

1 carton soit 2,2 kg

SAVEURS

Informations chocolats page 5. Ingrédients et allergènes en page 31.



GIANDUJA

RÉF. 568B20

EAN: 3770007413192



42% LACTÉE

RÉF. 542B20

EAN: 3770007413161



68% MEXIQUE

RÉF. 568B20

EAN: 3770007413178



71% BIO

RÉF. 571B20

EAN: 3770009645171



75% TANZANIE

RÉF. 575B20

EAN: 3770007413185

TECHNIQUES

Pas de personnalisation possible.

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Prix par pièce en € HT, franco de port un point France métropolitaine, 1 livraison, hors Corse.

	GIANDUJA	42% LACTÉ	68% MEXIQUE	75% TANZANIE	71% BIO
P.V.C.	6,8	6,8	6,8	6,8	7,24

Tarif valable du 1^{er} janvier au 31 décembre 2020

TABLETTES 90G

Bague
Personnalisable



PRODUITS

TABLETTE 90G

Dimensions - Poids net/brut :

152 x 75 x 10 mm - 90 g/96 g

DLUO :

24 mois pour le chocolat noir

18 mois pour le chocolat lait

Conditionnement :

Pack de 10 tablettes

Dimensions :

160 x 105 x 80 mm

Poids net/brut :

900 g / 1,05 kg

Délais :

- 4 jours sans personnalisation

- 3 semaines à validation du

BAT avec personnalisation

Option :

Personnalisation bague

Quantité minimum : 10 pièces

soit 1 kg

SAVEURS

Informations chocolats page 5. Ingrédients et allergènes en page 31.



GIANDUJA

RÉF. T90GIAN

EAN: 3770007413154



42% LACTÉE

RÉF. T9042

EAN: 3770007413086



68% MEXIQUE

RÉF. T9068

EAN: 3770007413130



71% BIO

RÉF. T9071

EAN: 3770009645140



75% TANZANIE

RÉF. T9075

EAN: 3770007413109

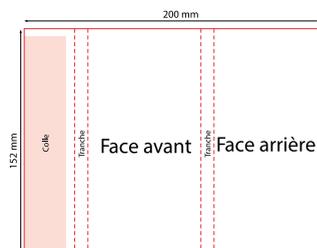


NEW 56% PATISSIER BIO 2006

RÉF. T20056

EAN: 3770009645195

TECHNIQUES



PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Prix par pièce en € HT, franco de port un point France métropolitaine, 1 livraison, hors Corse.

	GIANDUJA	42% LACTÉ	68% MEXIQUE	75% TANZANIE	71% BIO	56% PATISSIER
P.V.C.	5,6	5,3	5,7	5,8	5,9	7,5
+ bague perso	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5

Tarif valable du 1^{er} janvier au 31 décembre 2020

MINI 30G TABLETTES

Bague
Personnalisable



PRODUITS

MINI TABLETTE 30G

Dimensions - Poids net/brut :

60 x 87 x 6 mm - 30 g / 33 g

DLUO :

24 mois pour le chocolat noir

18 mois pour le chocolat lait

Conditionnement :

80 pièces

Dimensions :

310 x 200 x 70 mm

Poids net/brut :

2,4 kg / 2,9 kg

Délais :

- 4 jours sans personnalisation

- 3 semaines à validation du

BAT avec personnalisation

Option :

Personnalisation bague

Quantité minimum :

80 pièces soit 2,5 kg

SAVEURS

Informations chocolats page 5. Ingrédients et allergènes en page 31.



GIANDUJA

RÉF. MT306IAN

EAN: 3770007413031



42%
LACTÉE

RÉF. MT3042

EAN: 3770007413352



68%

MEXIQUE

RÉF. MT3068

EAN: 3770007413017



71%
BIO

RÉF. MT3071

EAN: 3770009645164



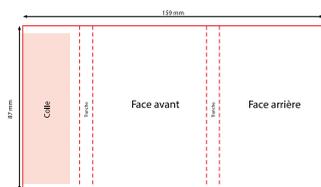
75%

TANZANIE

RÉF. MT3075

EAN: 3770007413024

TECHNIQUES



PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Prix par pièce en € HT, franco de port un point France métropolitaine, 1 livraison, hors Corse.

	GIANDUJA	42% LACTÉ	68% MEXIQUE	75% TANZANIE	71% BIO
P.V.C.	2,2	2,2	2,2	2,2	2,5
+ bague perso	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3

Tarif valable du 1^{er} janvier au 31 décembre 2020

BARRE 10G



Bague
Personnalisable



PRODUITS

BARRE 10G

Dimensions - Poids net/brut :

26 x 90 x 5 mm - 10 g / 11 g

DLUO :

24 mois pour le chocolat noir

18 mois pour le chocolat lait

Conditionnement :

200 pièces

Dimensions :

190 x 270 x 140 mm

Poids net/brut :

2 kg / 2,5 kg

Délais :

- 4 jours sans personnalisation

- 3 semaines à validation du

BAT avec personnalisation

Option :

Personnalisation bague

Quantité minimum :

200 pièces soit 2 kg

SAVEURS

Informations chocolats page 5. Ingrédients et allergènes en page 31.



GIANDUJA

RÉF. B10GIAN

EAN : 3770007413031



42% LACTÉE

RÉF. B1042

EAN : 3770007413352



68% MEXIQUE

RÉF. B1068

EAN : 3770007413017



71% BIO

RÉF. B1071

EAN : 3770009645164

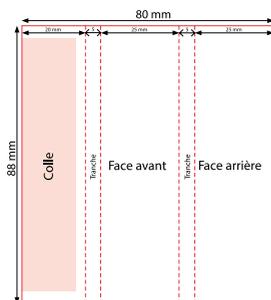


75% TANZANIE

RÉF. B1075

EAN : 3770007413024

TECHNIQUES



PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Prix par pièce en € HT, franco de port un point France métropolitaine, 1 livraison, hors Corse.

	GIANDUJA	42% LACTÉ	68% MEXIQUE	75% TANZANIE	71% BIO
P.V.C.	0,78	0,78	0,78	0,78	0,88
+ bague perso	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7

Tarif valable du 1^{er} janvier au 31 décembre 2020



COLLECTION

Saisonnière

*Les produits de la collection saisonnière
sont disponibles pour Noël et Pâques.*



CALENDRIER DE L'AVENT



MODÈLES AU CHOIX



BIENTÔT NOËL

GIANDUJA

RÉF. CALAVENTBN
EAN : 3770009645041



FAITES UN VŒU

GIANDUJA

RÉF. CALAVENTFUV
EAN : 3770009645058



RENNE

GIANDUJA

RÉF. CALAVENTRENNES
EAN : 3770007413567



PINGOUINS

GIANDUJA

RÉF. CALAVENTPINGOUINS
EAN : 3770007413574



BLACK ÉDITION

71% BIO PEROU & REP DOMINICAINE

RÉF. CALAVENTBE
EAN : 3770009645270



PRODUITS

Dimensions :

210 x 250 x 20 mm

Poids net/brut :

125 g / 160 g

DLUO :

24 mois pour le noir

18 mois pour le lait

Conditionnement :

23 pièces

Dimensions :

350 x 230 x 250 mm

Poids net/brut :

2 kg / 2,5 kg

Quantité minimum :

23 pièces

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Prix par pièce en € HT, franco de port un point France métropolitaine, 1 livraison, hors Corse.

	92	299	483	1 380	2 760	5 520
Renne Pingouins	9,00	8,44	8,12	7,80	7,48	7,18
Bientôt Noël Faites un vœu	9,44	9,08	8,74	8,40	8,06	7,74
Black Édition	10,12	9,74	9,36	9,00	8,64	8,30

CALENDRIER PERSONNALISATION



1 Je choisis
mon visuel



Recto / verso

2 Je choisis
mon chocolat



ou



GIANDUJA

71% BIO

3 Option

Je personnalise le carré de chocolat





x 24



ou



TECHNIQUES

Zone de marquage :

Totale sur
456 x 253 mm
Recto

Impression quadri
Carton 300 g

Fichiers à fournir :

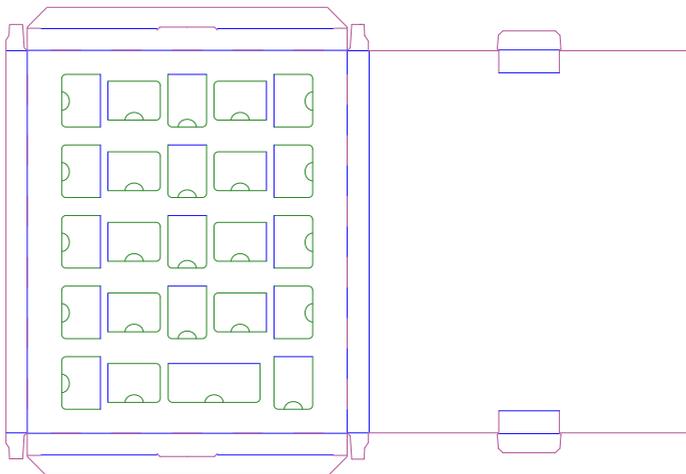
- Fichiers vectoriels
- Image 300 DPI

Délais de commande :

■ **T1** : Validation
commande et BAT :
vendredi 16 octobre.
Livraison calendrier :
S46

■ **T2 (supplément
de 1,5 € par calendrier)** :
Validation commande et
BAT : jeudi 5 novembre.
Livraison calendrier :
S48

Gabarit :



PRODUITS

Dimensions :

210 x 250 x 20 mm

Poids net/brut :

125 g / 160 g

DLUO :

24 mois pour le noir
18 mois pour le lait

Conditionnement :

23 pièces

Dimensions :

350 x 230 x 250 mm

Poids net/brut :

2,9 kg / 3,7 kg

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Prix par pièce en € HT, franco de port un point France
métropolitaine, 1 livraison, hors Corse.

	92	299	483	1380	2760	5520
Gianduja						
perso. carton	17,20	12,56	10,68	10,00	8,72	8,36
option perso. chocolats	51,72	25,02	19,04	14,98	11,66	10,18
71% BIO						
perso. carton	18,32	13,86	11,92	11,20	9,88	9,48
option perso. chocolats	52,84	26,32	20,28	16,18	12,82	11,30

PRODUITS DE PÂQUES



NEW

SACHET FRITURE LAIT PRALINÉ 150G

RÉF. SFRITURELAIT EAN: 377000741367

Dimensions : 85 x 90 x 55 mm
 Poids net/brut : 120 g / 135 g
 DLUO : 18 mois
 Conditionnement : 15 pièces
 Dimensions : 350 x 230 x 30 mm
 Poids net/brut : 1,8 kg / 2,5 kg
 Personnalisation : étiquettes
 Zone de marquage : 90 x 40 mm
 Délais : 10 jours à validation de BAT
 Quantité minimum : 105 pièces

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Prix par pièce en € HT. Inclus personnalisation, les frais techniques, les frais de port (1 point France métropolitaine, hors Corse).

105 310 510 1 020 5 010 10 020

8,32 7,88 7,66 7,44 7,22 7,18



NEW

SACHET ŒUF ALU DORÉ 150G

RÉF. SOEUFALAIT

Dimensions : 210 x 250 x 20 mm
 Poids net/brut : 125 g / 160 g
 DLUO : 18 mois
 Conditionnement : 15 pièces
 Dimensions : 350 x 230 x 30 mm
 Poids net/brut : 2 kg / 2,5 kg
 Personnalisation : étiquettes
 Zone de marquage : 90 x 40 mm
 Délais : 10 jours à validation de BAT
 Quantité minimum : 105 pièces

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Prix par pièce en € HT. Inclus personnalisation, les frais techniques, les frais de port (1 point France métropolitaine, hors Corse).

105 310 510 1 020 5 010 10 020

8,32 7,88 7,66 7,44 7,22 7,18

PRODUITS DE PÂQUES



CHASSE AUX ŒUFS DE PÂQUES 100G

RÉF. KCOEUF5 EAN: 3770009645249

Assortiment d'œufs en chocolat praliné.

Dimensions : 85 x 90 x 55 mm

Poids net/brut : 120 g / 135 g

DLUO : 18 mois

Conditionnement : 18 pièces

Dimensions : 350 x 230 x 350 mm

Poids net/brut : 1,8 kg / 2,5 kg

Délais : 10 jours à validation de BAT

Quantité minimum : 18 pièces

JOYEUSES PÂQUES - PERSONNAGES

RÉF. JPLAPIN EAN: 3770007413925

Assortiment de personnages en chocolat lait.

Dimensions : 210 x 250 x 20 mm

Poids net/brut : 125 g / 160 g

DLUO : 18 mois

Conditionnement : 23 pièces

Dimensions : 350 x 230 x 25 mm

Poids net/brut : 2 kg / 2,5 kg

Option : perso carton

(identique calendrier de l'avent p. 15)

Délais : 10 jours à validation de BAT

Quantité minimum : 23 pièces

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Prix par pièce en € HT. Inklus les frais de port (1 point France métropolitaine, hors Corse).

108	306	504	1008	2016	5004
5,64	5,42	5,22	5,02	4,82	4,62

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Prix par pièce en € HT. Inklus personnalisation, les frais techniques, les frais de port (1 point France métropolitaine, hors Corse).

92	299	506	1012	2024	5014
11,92	11,46	11,02	10,60	10,18	9,76

option perso carton

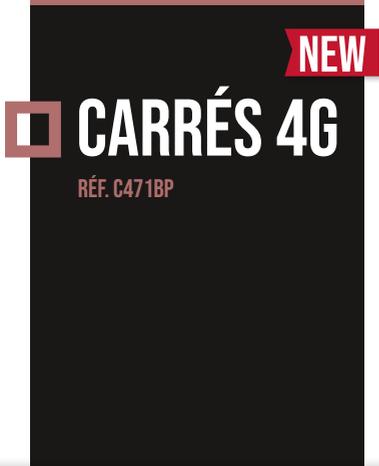
16,9	15,12	13,48	12,52	11,96	11,32
------	-------	-------	-------	-------	-------

COLLECTION

Cadeaux d'affaires

*Les cadeaux d'affaires sont uniquement
disponibles à nos revendeurs agréés
pour les cadeaux d'entreprises.*





100%
Personnalisable

PRODUITS

Carré 4 g chocolat noir 71% BIO et équitable.



DLUO : 24 mois

Conditionnement : 250 pièces soit 1 kg

Délais : 3 semaines à validation du BAT

Quantité minimum : 1000 pièces soit 4 kg

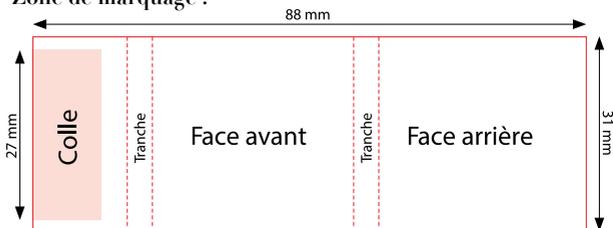
TECHNIQUES

Impression quadri recto + vernis

Fichiers à fournir :

- fichiers vectoriels
- image 300 DPI
- 3 mm de débord

Zone de marquage :



PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Inclus dans le prix :

Impression quadri, les frais techniques, les frais de port (1 point France métropolitaine, hors Corse).

	4 KG (1 000 PCES)	20 KG (5 000 PCES)	40 KG (10 000 PCES)	200 KG (50 000 PCES)	400 KG (100 000 PCES)	2 000 KG (500 000 PCES)	4 000 KG (1 000 000 PCES)
P.V.C	0,9	0,72	0,44	0,36	0,32	0,28	0,27

NEW

CARTE 9 CARRÉS 4G

RÉF. C9C

Personnalisez
à votre image !

100%
Personnalisable



PRODUITS

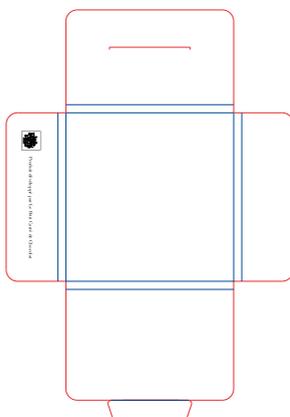
9 carrés 4g 71% bio et
équitable Le Petit Carré
de Chocolat
DLUO : 24 mois
Conditionnement :
36 pièces
Quantité minimum :
324 pièces

OPTION PERSONNALISATION

Personnalisation
de la bague :
quadri + vernis acrylique
Conditionnement : 36 pièces
Quantité mini : 324 pièces



TECHNIQUES



Impression quadri recto
+ vernis

Fichiers à fournir :

- fichiers vectoriels
- image 300 DPI
- 3 mm de débord

Zone de marquage :

- 100 % personnalisé :
Totalité du carton
- Modèles proposés :
Emplacement logo

Délais :

- personnalisation carton :
10 jours à validation BAT
- personnalisation carton
avec personnalisation carrés
4g : 3 semaines à validation
du BAT

MODÈLES PROPOSÉS

**ABSTRAIT****CHIC****GRAPHIK****NATURE**

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

*Inclus dans le prix :
Impression quadri, les frais techniques, les frais de port
(1 point France métropolitaine, hors Corse).*

	324	576	1 008	5 040	10 032
71% bio	5,34	5,06	4,48	3,84	3,8
Avec bague personnalisée	10,68	7,12	5,6	4,24	3,98

NEW

CARTE 4 BARRES 10G

RÉF. C4B

*Personnalisez
à votre image !**100%
Personnalisable*

PRODUITS

4 barres 10 g Le Petit Carré de Chocolat dans une boîte carton.

DLUO : 24 mois pour le chocolat noir, 18 mois pour le chocolat lait.

Conditionnement : 36 pièces

Quantité minimum :

324 pièces

OPTION PERSONNALISATION

Personnalisation

de la bague :

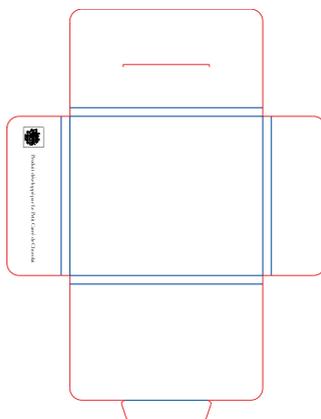
quadri + vernis acrylique

Conditionnement : 36 pièces

Quantité mini : 324 pièces



TECHNIQUES



Impression quadri recto + vernis

Fichiers à fournir :

- fichiers vectoriels
- image 300 DPI
- 3 mm de débord.

Zone de marquage :

- 100 % personnalisé :
- Totalité du carton
- Modèles proposés :
- Emplacement logo

Délais :

- personnalisation carton : 10 jours à validation du BAT
- personnalisation carton avec personnalisation barre 10g : 3 semaines à validation du BAT

MODÈLES PROPOSÉS

**ABSTRAIT****CHIC****GRAPHIK****NATURE**

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Inclus dans le prix :

Impression quadri, les frais techniques, les frais de port (1 point France métropolitaine, hors Corse).

	324	576	1 008	5 040	10 032
75% Tanzanie, 68% Mexique, Gianduja, 42% lait	5,68	5,38	4,8	4,16	4,12
Avec bague personnalisée	10,08	8,38	6,40	4,56	4,42

NEW

CARTE

MINI TABLETTES 30G

RÉF. C3MT



100%
Personnalisable

PRODUITS

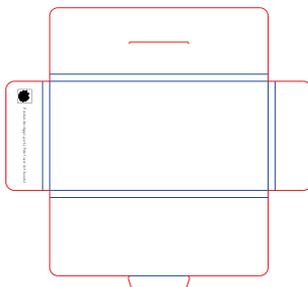
3 mini tablettes 30g Le Petit Carré de Chocolat dans une boîte carton
DLUO : 24 mois pour le chocolat noir, 18 mois pour le chocolat lait
Conditionnement : 24 pièces
Quantité minimum : 312 pièces

OPTION PERSONNALISATION

Personnalisation de la bague barre 30g : quadri + vernis acrylique
Conditionnement : 24 pièces
Quantité mini : 312 pièces



TECHNIQUES



Impression quadri recto + vernis

Fichiers à fournir :

- fichiers vectoriels
- image 300 DPI
- 3 mm de débord.

Zone de marquage :

- 100 % personnalisé : Totalité du carton
- Modèles proposés :
- Emplacement logo

Délais :

- personnalisation carton : 10 jours à validation du BAT
- personnalisation carton avec personnalisation barre 30 g : 3 semaines à validation du BAT

MODÈLES PROPOSÉS



ABSTRAIT



CHIC



GRAPHIK



NATURE

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

*Inclus dans le prix :
 Impression quadri, les frais techniques, les frais de port
 (1 point France métropolitaine, hors Corse).*

	324	576	1 008	5 040	10 032
75% Tanzanie, 68% Mexique, Gianduja	9,6	9,12	8,74	7,82	7,76
Avec bague personnalisée	14,5	12,72	10,64	8,82	8,26

CARTE TABLETTE PERSONNALISÉE

RÉF. CTP1MV

60PERSOSERI1 / 60PERSOSERI4

NEW



100%
Personnalisable



PRODUITS

Tablette chocolat
100 x 100 mm
68% Mexique, avec
inscription «Meilleurs vœux».
Emballage cellophane
avec étiquette ingrédients
& allergènes.

Poids : 60 g

DLUO : 24 mois

Conditionnement : 36 pièces

Quantité minimum :

324 pièces

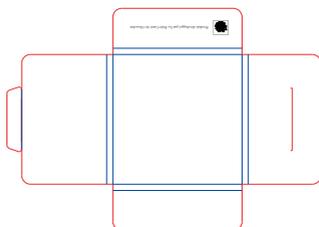
OPTION PERSONNALISATION

Impression de 1 à 5 couleurs
sur le chocolat.

Conditionnement : 24 pièces.

Quantité mini : 312 pièces.

TECHNIQUE



Impression
de 1 à 5 couleurs.
Zone de marquage :
90 x 90 mm

Fichiers à fournir :

- fichiers vectoriels
- image 300 DPI.

Zone de marquage :

- 100 % personnalisé :
- Totalité de la surface
- 3 mm de débord.

Délais :

- personnalisation :
- 10 jours à validation du
BAT

MODÈLES PROPOSÉS



ABSTRAIT



CHIC



GRAPHIK



NATURE

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Inclus dans le prix :

Impression quadri, les frais techniques, les frais de port
(1 point France métropolitaine, hors Corse).

	324	576	1 008	5 040	10 032
Tablette perso « Meilleurs Vœux »	9,00	8,82	8,64	8,48	8,30
perso 1 couleur	10,32	10,12	9,92	9,71 2	9,52
perso 4 ou 5 couleurs	11,72	11,49 8	11,26	11,04	10,82

NEW

CARTE TABLETTE 2D

RÉF. C2DMV / C2D

100%
Personnalisable

PRODUITS

Carte chocolat 100 x 100 mm
68% Mexique,
avec inscription
2D (relief) «Meilleurs vœux».
Emballage cellophane
avec étiquette ingrédients
& allergènes.

Poids : 60 g**DLUO :** 24 mois**Conditionnement :**

36 pièces

Quantité minimum :

324 pièces

OPTION PERSONNALISATION

Impression en relief

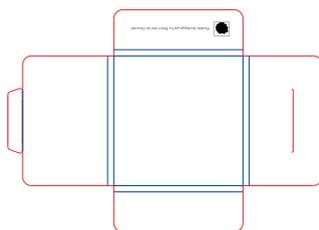
Conditionnement 24 pièces

Quantité mini : 312 pièces

TECHNIQUE



100 x 100 mm



Personnalisation 2D

Zone de marquage :

100 x 100 mm

- 100 % personnalisé :

Totalité de la surface

3 mm de débord.

Fichiers à fournir :

- fichiers vectoriels

- image 300 DPI.

Délais :

- personnalisation :

10 jours à validation du

BAT

MODÈLES PROPOSÉS

**ABSTRAIT****CHIC****GRAPHIK****NATURE**

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

*Inclus dans le prix :**Impression quadri, les frais techniques, les frais de port**(1 point France métropolitaine, hors Corse).*

	324	576	1 008	5 040	10 032
Carte 2D 60 g "Meilleurs Vœux"	10,64	10,42	10,22	9,00	8,82
Carte 2D 60 g personnalisée	13,24	12,00	10,68	9,46	9,34

COFFRET ÉCRIN

RÉF. CECRINP



5 x 6



PRODUITS

6 carrés de 5 g

Dimensions :

55 x 55 x 35 mm

Poids net/brut :

30 g / 60 g

DLUO :

24 mois pour le noir

18 mois pour le lait

Conditionnement :

75 pièces

Dimensions :

170 x 200 x 300 mm

Poids net/brut :

2,250 kg / 5 kg

TECHNIQUE



Personnalisation :

Dorure à chaud

Zone de marquage :

45 x 45 mm

1 couleur :

doré, cuivre ou argent

Délais :

10 jours à validation du BAT

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Inclus dans le prix :

*Marquage à chaud, les frais techniques, les frais de port
(1 point France métropolitaine, hors Corse).*

	150	300	525	1 050	2 025	4500
P.V.C	8,48	7,46	7,08	6,60	6,26	6,14



COFFRET ÉLÉGANCE

RÉF. CELEGANCEP

EAN : 3770007413512



5 x 16



PRODUIT

16 carrés de 5g

Dimensions :

175 x 35 x 45 mm

Poids net/brut :

80 g / 120 g

DLUO :

24 mois pour le noir

18 mois pour le lait

Conditionnement :

24 pièces

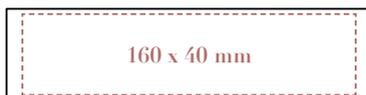
Dimensions :

170 x 200 x 300 mm

Poids net/brut :

1,9 kg / 2,9 kg

TECHNIQUE



Personnalisation :

Dorure à chaud

Zone de marquage :

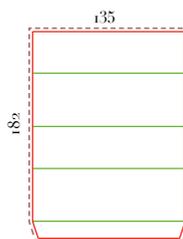
160 x 40 mm

1 couleur : doré, cuivre
ou argent

Délais :

10 jours à validation
du BAT

OPTION FOURREAU



Personnalisation :

Impression quadri

Recto + vernis

Fichiers à fournir :

pdf impression

3 mm de débord

Zone de

marquage :

Totalité du carton

135 x 37 x 47 mm

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Inclus dans le prix : Marquage à chaud et /ou impression quadri, les frais techniques, les frais de port (1 point France métropolitaine, hors Corse).

	120	312	504	1440	2880	4320
P.V.C	14,70	13,12	12,48	11,94	11,58	11,48
Avec fourreau	18,36	16,36	14,22	13,34	12,70	12,38



COFFRET DÉGUSTATION

RÉF. CDEGUSTATIONP

EAN : 3770007413482



x 24



PRODUITS

24 carrés de 5 g

Dimensions :

150 x 175 x 30 mm

Poids net/brut :

120 g / 310 g

DLUO :

24 mois pour le noir

18 mois pour le lait

Conditionnement :

9 pièces

Dimensions :

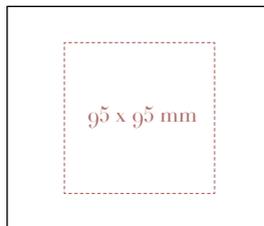
170 x 200 x 300 mm

Poids net/brut :

1 kg / 3 kg



TECHNIQUE



Personnalisation :

Dorure à chaud

Zone de marquage :

95 x 95 mm

1 couleur :

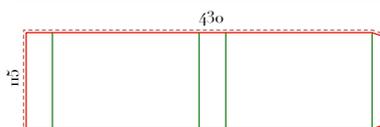
doré, cuivre ou argent

Délais :

10 jours à validation

du BAT

OPTION FOURREAU



Personnalisation :

Impression quadri
recto + vernis

Zone de marquage :

Totalité du carton

115 x 32 x 176 mm

Fichiers à fournir :

pdf impression - 3 mm de débord

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Inclus dans le prix : Marquage à chaud et/ou impression quadri, les frais techniques, les frais de port (1 point France métropolitaine, hors Corse).

	108	297	540	1080	2160	3780
P.V.C	20,68	18,76	17,94	17,44	16,94	16,80
Avec fourreau	24,34	22,00	19,68	18,84	18,06	17,70

COFFRET PLAISIR

RÉF. CPLAISIRP



PRODUIT

32 carrés de 5 g,
1 carte personnalisable 80 g

Dimensions :

150 x 150 x 30 mm

Poids net/brut :

240 g / 345 g

DLUO :

24 mois pour le noir

18 mois pour le lait

Conditionnement :

12 pièces

Dimensions :

170 x 200 x 300 mm

Poids net/brut :

11,520 kg / 17,010 kg



TECHNIQUE



Personnalisation :

Dorure à chaud

Zone de marquage :

95 x 95 mm

1 couleur :

doré, cuivre ou argent

Délais :

10 jours à validation du BAT

Carte personnalisable 80g :

Voir page 23

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Inclus dans le prix : Marquage à chaud et /ou impression quadri, les frais techniques, les frais de port (1 point France métropolitaine, hors Corse).

	108	312	720	1440	2880	3600
P.V.C	26,22	24,30	23,28	22,78	22,22	22,08
avec tablette personnalisée 1 couleur	33,12	30,80	29,58	28,78	28,18	27,96

COFFRET TENTATION

RÉF. COFFRETENTATIONP

EAN : 3770007413475



x 48



PRODUIT

48 carrés de 5 g

Dimensions :
310 x 170 x 30 mm

Poids net/brut :

240 g / 535 g

DLUO :

24 mois pour le noir

18 mois pour le lait

Conditionnement :

8 pièces

Dimensions :

170 x 200 x 300 mm

Poids net/brut :

1,920 kg / 4,280 kg



TECHNIQUE



Personnalisation :

Dorure à chaud
1 couleur : doré, cuivre
ou argent

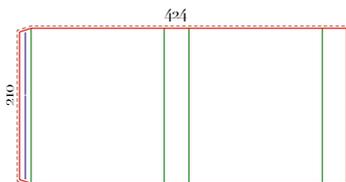
Zone de marquage :

150 x 200 mm

Délais :

10 jours à validation du BAT

OPTION FOURREAU



Personnalisation :

Impression quadri
Recto + vernis

Zone de marquage :

Totalité du carton

173 x 32 x 210 mm

Fichiers à fournir :

pdf impression - 3 mm de débord

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Inclus dans le prix : Marquage à chaud et/ou impression quadri, les frais techniques, les frais de port (1 point France métropolitaine, hors Corse).

	108	312	720	1440	2880	3600
P.V.C	33,06	31,00	29,70	29,02	28,32	28,10
Avec fourreau	36,72	34,24	31,44	30,42	29,44	29,00

COFFRET PRESTIGE

RÉF. CPRESTIGE P



1 carte personnalisable



x 4



x 8



x 22



PRODUITS

22 carrés 5 g, 8 barres 10 g,
4 mini tablettes 30 g,
1 carte personnalisable

Dimensions :

215 x 215 x 28 mm

Poids net/brut :

405 g / 480 g

DLUO :

24 mois pour le noir

18 mois pour le lait

Conditionnement :

12 pièces

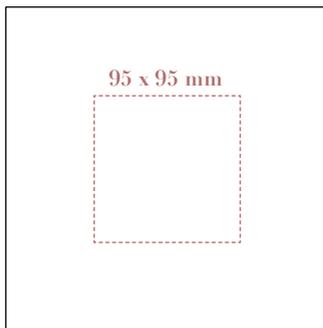
Dimensions :

250 x 230 x 350 mm

Poids net/brut :

4,860 kg / 6,210 kg

TECHNIQUE



Carte personnalisable 80g :
Voir page 23

Personnalisation :

Dorure à chaud

Zone de marquage :

100 x 100 mm

1 couleur : doré, cuivre

ou argent

Délais :

10 jours à validation

du BAT

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

Prix par pièce en € HT. Inclus une personnalisation, les frais techniques, les frais de port (1 point France Métropolitaine, hors Corse).

	108	312	720	1440	2880	3600
P.V.C	41,90	39,58	38,22	37,52	36,72	36,48
avec tablette personnalisée 1 couleur	48,80	46,08	44,52	43,52	42,68	42,36



INGRÉDIENTS

G **landuja**
LAIT ET
NOISSETTES

Ingrédients : Sucre, **noisettes** 30 %, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine **soja**.

Valeurs énergétiques pour 100 g : 557 kcal - 2331 kJ - Graisses : 36 g dont acides gras saturés : 12 g - Glucides : 51 g dont sucres : 48 g - Protéines : 5,4 g - Sel : 0,01 g.

42 ^{0/0}
CACAO
LAIT

Ingrédients : Sucre, beurre de cacao, poudre de **lait** entier, pâte de cacao origine Afrique (Côte d'Ivoire et Ghana), lécithine de **soja**. **Peut contenir des traces de : fruits à coque, gluten.**

Valeurs énergétiques pour 100 g : 588 kcal - 2447 kJ - Graisses : 42 g dont acides gras saturés : 25 g - Glucides : 43 g dont sucres : 42 g - Protéines : 9,1 g - Sel : 0,25 g.

56 ^{0/0}
CACAO
PATISSIER



Ingrédients : Sucre de canne roux* 43,7% (Amérique Latine), pâte de cacao* (Pérou), beurre de cacao* (Amérique Latine). Cacao : 56% minimum. **Peut contenir des traces de : fruits à coque, gluten.**

Valeurs énergétiques pour 100 g : 568 kcal - 2364 kJ - Graisses : 40 g dont acides gras saturés : 27 g - Glucides : 48 g dont sucres : 44 g - Protéines : 4,0 g - Sel : < 1 g.

68 ^{0/0}
CACAO
MEXIQUE

Ingrédients : Pâte de cacao Mexique, sucre, beurre de cacao, émulsifiant lécithine de **soja**, vanille naturelle en poudre. **Peut contenir des traces de : lait, fruits à coque, gluten.**

Valeurs énergétiques pour 100 g : 545 kcal - 2281 kJ - Graisses : 39 g dont acides gras saturés : 23 g - Glucides : 35 g dont sucres : 31 g - Protéines : 7,8 g - Sel : 0,02 g.

71 ^{0/0}
CACAO
BIO
TANZANIE
PEROU ET
REPUBLIQUE
DOMINICAINE



Ingrédients : Pâte de cacao bio origine Tanzanie, Pérou & République Dominicaine, sucre de canne bio, beurre de cacao bio. **Peut contenir des traces de : lait, fruits à coque, gluten, soja.**

Valeurs énergétiques pour 100 g : 566 kcal - 2399 kJ - Graisses : 43 g dont acides gras saturés : 26 g - Glucides : 29,1 g dont sucres : 25,7 g - Protéines : 7,7 g - Sel : 0,02 g.

75 ^{0/0}
CACAO
TANZANIE

Ingrédients : Pâte de cacao Tanzanie, sucre, beurre de cacao, vanille naturelle en poudre. **Peut contenir des traces de : lait, fruits à coque, gluten, soja.**

Valeurs énergétiques pour 100 g : 2444 kcal - 2244 kJ - Graisses : 47 g dont acides gras saturés : 28 g - Glucides : 25 g dont sucres : 22 g - Protéines : 8,1 g - Sel : 0,02 g.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Applicables à partir du 1^{er} Janvier 2020 jusqu'à révocation - V20.1

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toute commande de produits sous la marque LE PETIT CARRE DE CHOCOLAT passée par un professionnel ou personne morale établi en France Métropolitaine, c'est-à-dire toute personne, qu'elle soit publique ou privée, qui agit dans le cadre de son activité commerciale, industrielle, artisanale ou libérale. Les présentes conditions générales de vente sont le socle unique de la négociation commerciale. A défaut d'accord écrit entre les parties, toute commande vaut

acceptation pleine et entière des dispositions des présentes conditions générales de vente. La marque LE PETIT CARRE DE CHOCOLAT est détenu par la SARL PENTOGONA.

ARTICLE 1 - Modalités de commande

Toute commande de produits sera adressée par le client par e-mail ou le site internet. PENTOGONA adressera son acceptation ou son refus de vente, selon la disponibilité des produits par e-mail dans un délai de huit (8) jours ouvrés suivant la réception de la commande. A défaut de réponse dans ce délai la commande sera considérée comme refusée. En cas d'annulation totale ou partielle de la commande par le client après acceptation de PENTOGONA, cette dernière se réserve le droit de conserver l'acompte prévu à l'article « Tarif » ou, en l'absence d'acompte, de réclamer au client cinquante (50) % du montant HT de la commande, hors frais de transport.

ARTICLE 2 - Livraison & conditions de stockage

Les délais et lieu de livraison sont convenus entre les parties et seront indiqués au sein de l'acceptation de la commande.

a) La livraison est faite aux risques et aux frais de la société PENTOGONA jusqu'au lieu de livraison convenu.

Le transfert des frais et des risques au client a lieu après déchargement des produits au lieu de livraison.

b) Retard de livraison : PENTOGONA en informera sans délai le client par écrit et lui indiquera le nouveau délai de livraison. Le client aura la possibilité d'annuler la commande sous soixante-douze (72) heures à compter de la réception de cette information.

Le client doit respecter les conditions de manipulation, stockage et transport des produits tels que figurant sur la fiche produit fournie par PENTOGONA. Les produits doivent être gérés selon la règle « premiers entrés - premiers sortis ».

ARTICLE 3 - Garanties

PENTOGONA garantit la conformité de ses produits à la réglementation française et européenne en vigueur au

jour de la vente et jusqu'à la date d'échéance de DDM. Dans le cas où la responsabilité de PENTOGONA serait engagée, elle sera limitée aux dommages directs. En tout état de cause, PENTOGONA ne pourra être tenue responsable des dommages résultant de mauvaises conditions de manipulation, de stockage, de transport ou d'utilisation par le client. Dans le cas d'un problème qualité nécessitant un retrait/rappel, le client devra en informer immédiatement PENTOGONA en lui indiquant les raisons du retrait/rappel ainsi que le ou les numéro(s) de lot concerné(s). Les dommages résultant d'une décision du client de procéder au rappel/retrait des produits par principe de précaution ne sauront être pris en charge par PENTOGONA lorsqu'il est démontré après tests que les produits ne présentent aucune non-conformité justifiant a posteriori une telle décision.

ARTICLE 4 - Réclamations

Les produits doivent être vérifiés par le client à réception. Les défauts apparents et les manquants devront faire l'objet de réserves écrites sur le bon de livraison au moment de la réception et confirmées auprès du transporteur dans les trois (3) jours ouvrés. Les réserves devront être signalées concomitamment à PENTOGONA par e-mail sur adv@lpc.fr

PENTOGONA sera en droit de procéder à des vérifications physiques pour vérifier la réalité de la réclamation. Dans le cadre de ces réclamations, aucun retour de produit n'est accepté sauf accord préalable écrit de PENTOGONA. En cas d'accord, ces retours seront réalisés aux frais de PENTOGONA dans les huit (8) jours ouvrés. Le client pourra obtenir l'échange du produit ou, en cas d'impossibilité, au choix du client, un avoir ou un remboursement.

ARTICLE 5 - Tarif

Le tarif s'entend hors taxes franco France Métropolitaine. Les produits sont facturés au tarif en vigueur au jour de la commande. Le franco étant établi à 550€ht (cinq cent euros). Le tarif peut varier sous réserve d'un préavis de 8 (huit) semaines. Toutefois, la variation de tarif pourra être appliquée sans préavis ou avec un préavis inférieur à 8 (huit) semaines en cas d'augmentation soudaine du coût des produits vendus (y compris le transport). Un acompte de cinquante (50) % du montant de la commande HT pourra être demandé au client. Dans ce cas, l'acompte fera l'objet d'une facture.

ARTICLE 6 - Modalités de paiement

Les commandes ne sont validées qu'une fois le règlement réceptionné par virement ou CB sur www.lepetitcarre-dechocolat.fr Aucun escompte pour paiement anticipé

ne sera accordé. Les parties s'interdisent de recourir à la compensation même entre des dettes et des créances réciproques, certaines, liquides et exigibles. Tout retard de paiement entraînera de plein droit le paiement de pénalités de retard au taux d'intérêt appliqué par la Banque Centrale Européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de dix (10) points de pourcentage, exigible le jour suivant la date de règlement figurant sur la facture, ainsi que le paiement d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de quarante (40) €. Dans le cas où les frais de recouvrement exposés seraient supérieurs à ce montant, PENTOGONA pourra demander une indemnisation complémentaire, sur justification.

Tout retard de paiement, même partiel, permet à PENTOGONA sous réserve d'une mise en demeure préalable demeurée infructueuse, et sans préjudice des dommages et intérêts qu'elle pourrait réclamer par ailleurs, de résilier ou de suspendre les commandes en cours.

ARTICLE 7 - Réserve de propriété

PENTOGONA conservera la propriété des produits vendus jusqu'au paiement effectif et complet de toutes les sommes dues par le client à quelque titre que ce soit en principal, frais et accessoires nonobstant le fait que les risques sont transférés au client lors de la livraison des produits, après déchargement. Conformément aux articles L.624-16 et suivants du Code de commerce, le défaut de paiement de l'une quelconque des échéances ou sommes dues à PENTOGONA dans les délais prévus, pourra entraîner la revendication d'une partie ou de la totalité des produits à concurrence des sommes qui sont dues à PENTOGONA qu'elles soient échues ou à échoir. En cas de revendication des produits, les éventuels acomptes versés resteront définitivement acquis à PENTOGONA.

Le client devra, à réception des produits, faire assurer à ses frais ces derniers contre pertes, dégâts et tout autre risque. En cas de saisie par des tiers, le client est tenu d'informer PENTOGONA sans délai et de notifier à ces tiers l'existence de la présente clause de réserve de propriété.

ARTICLE 8 - Force Majeure

Hormis les obligations de paiement des produits déjà livrés, aucune des parties ne pourra être tenue responsable de l'absence ou d'un retard dans l'exécution de tout ou partie des obligations issues des conditions de vente dû à un événement de force majeure, si celui-ci remplit les conditions légales et jurisprudentielles requises pour qualifier la force majeure en droit français, et ce, quel que soit le préjudice subi. La partie affectée par le cas de force majeure s'engage à notifier immédiatement la survenance

de cet événement à l'autre partie par lettre recommandée avec demande d'avis de réception en précisant le délai pendant lequel elle estime ne pas être en mesure de respecter ses obligations.

La partie affectée par le cas de force majeure s'engage à faire ses meilleurs efforts pour mettre en oeuvre les moyens nécessaires pour minimiser les dommages pouvant en résulter. Le cas de force majeure suspend les obligations de la partie directement affectée par le cas de force majeure pendant toute la durée de son existence. Toutefois, si le cas de force majeure avait une durée d'existence supérieure à trente (30) jours consécutifs, il ouvrirait droit à la résiliation de plein droit de la vente par l'une ou l'autre des parties huit (8) jours après la première présentation d'une lettre recommandée avec demande d'avis de réception, notifiant cette décision.

ARTICLE 9 - Propriété intellectuelle

La société PENTOGONA est titulaire de la marque LE PETIT CARRÉ DE CHOCOLAT. Le client s'interdit de faire usage, sauf accord écrit, exprès et préalable de la part de PENTOGONA de toute marque, dessin, modèle, slogan et plus généralement de tout droit de propriété intellectuelle dont PENTOGONA serait titulaire ou pour lequel PENTOGONA bénéficierait d'une licence hormis l'usage strictement nécessaire pour la distribution et la promotion des produits que le client revend et ce dans le respect de l'image de marque de PENTOGONA.

ARTICLE 10 - Droit applicable et attribution de juridiction

Les présentes conditions générales de vente et les vente en découlant sont soumises au droit français à l'exclusion des dispositions de la convention de Vienne sur les contrats de vente internationale de marchandises du 11 avril 1980. En cas de différend relatif à l'existence, la validité, la formation, l'interprétation, l'exécution ou la cessation du Contrat ainsi que la rupture de leur relation, les parties s'engagent à tenter le règlement amiable de ce litige.

A cette fin, la partie la plus diligente invitera l'autre partie, par lettre recommandée avec demande d'avis de réception, à se réunir dans un délai de dix (10) jours à compter de la réception de cette notification à l'effet de tenter la résolution du litige, sauf en cas d'impossibilité manifeste de négocier. A défaut d'accord amiable dans un délai de trente (30) jours, les parties attribuent compétence exclusive au Tribunal de Paris Métropole, même en cas de pluralité de défendeurs et d'appel en garantie.

NOUS CONTACTER



Relation commerciale

MARIE ETCHEPARE

Co-fondatrice

marie.etchepare@lpcc.fr

01 86 95 72 32

06 86 20 68 79

Administration des ventes

01 86 95 72 32

adv@lpcc.fr



Création & innovation

JEAN-JACQUES ETCHEPARE

Co-fondateur

jj.etchepare@lpcc.fr

01 86 95 72 32

06 32 15 59 18

REJOIGNEZ-NOUS



www.lpcc.fr

“

Aimez le chocolat à fond,
sans complexe ni fausse honte,
car rappelez-vous :
“sans un grain de folie,
il n'est point d'homme raisonnable.”

”

François de La Rochefoucauld



Le Petit Carré
à croquer toute
la journée !

