



Julien Dechenaud
CHOCOLATIER

CATALOGUE ENTREPRISE

PRINTEMPS
2025



**“LE CHOCOLAT
DÉVELOPPE SES
SAVEURS AU GRÉ
DE RENCONTRES
ET D’HISTOIRES
SINGULIÈRES.”**

JULIEN DECHENAUD

Si certains sont d’un pays, d’une région, d’un village même, d’autres, nombreux, sont résolument de leur enfance. Julien Dechenaud est de ceux-là. Mais l’enfance est un monde construit d’une multitude d’éléments : lieux, odeurs, sons, sensations, amours, goûts... Chaque souvenir d’enfance est une harmonie complexe de tout cela. Dans l’enfance de Julien Dechenaud, il y a tout d’abord la campagne lyonnaise, une petite école de Village, la nature, une liberté simple et spontanée. Puis il y a les odeurs : le parfum des ronces, les mélanges d’épices de chez Bahadourian, la cuisson des croissants... Et enfin, plus que tout, il y a les goûts, de ceux qui resteront toute la vie et peuvent à eux seuls, réveiller tout un moment passé. Julien Dechenaud est ce *gone** qui crapahute dans les allées des Halles de Lyon.

À quelques pas de la boutique de son père chocolatier, un univers de goût en partage : Saint Marcellin, andouillette, Cardons, cuisses de grenouilles,... Et du monde ! Plein de gens qui se retrouvent autour d’un verre et d’une bonne assiette, ça rit, ça parle fort, ça vit ! Les Halles, c’est un cœur battant, y avoir grandi c’est ressentir à jamais ses pulsations. Julien aide son père, il est plongé dès son plus jeune âge dans les douces combinaisons sucrées, inspirées des traditions : la tarte aux pralines rose, le Figaron, les îles flottantes, la galette... Certaines recettes sont encore présentes dans ses collections actuelles, comme autant de racines plongées dans ses souvenirs et son authenticité. Parmi elles, le généreux flan aux œufs de sa grand-mère... Mais aussi les multiples inspirations gustatives des repas de famille, du côté français comme italien. Adolescent il le savait déjà, il allait consacrer sa vie à créer des gourmandises qui rassemblent et fabriqueront à leur tour des souvenirs. C’est pour cela que Julien Dechenaud aime à dire que sa plus grande réussite est de voir des enfants inviter leurs parents à pousser les portes de ses chocolateries...

**enfant de Lyon*



SOMMAIRE

2	LE CHEF
4-17	GAMME DE PÂQUES 2025
17-22	CHOCOLATS
23-26	CONFISERIES
27	PÂTES À TARTINER
28	NOUGATS
29	BARRES
30	FRUITS
31-34	PÂTISSERIES
35	BEAN TO BAR
36-39	TABLETTES
40-42	COFFRETS CADEAUX
43	NOS CONTACTS
44	NOS ADRESSES
45-46	CGV

PÂQUES 2025



COLLECTION SIGNATURE

L'œuf signature a une coque fourrée praliné noisette, il est également garni de fritures sèches.



ŒUF SIGNATURE LAIT
37,50€ H.T / 45€ T.T.C



EXPÉDIBLE



ŒUF SIGNATURE NOIR
37,50€ H.T / 45€ T.T.C



EXPÉDIBLE

COLLECTION KOKESHI

Sujets de Pâques garnis
de fritures sèches et fourrées.

LAPIN KOKESHI NOIR OU LAIT

Taille 1 : 17,50€ H.T / 21€ T.T.C

Taille 2 : 32,50€ H.T / 39€ T.T.C

Taille 3 : 50,83€ H.T / 61€ T.T.C



COLLECTION KOKESHI

Sujets de Pâques garnis
de fritures sèches et fourrées.

POULE KOKESHI NOIR OU LAIT

Taille 1 : 17,50€ H.T / 21€ T.T.C

Taille 2 : 32,50€ H.T / 39€ T.T.C

Taille 3 : 50,83€ H.T / 61€ T.T.C



COLLECTION KOKESHI

Sujets de Pâques garnis
de fritures sèches et fourrées.

HÉRISSON KOKESHI NOIR OU LAIT

Taille 1 : 17,50€ H.T / 21€ T.T.C

Taille 2 : 32,50€ H.T / 39€ T.T.C



COLLECTION KOKESHI

Sujets de Pâques garnis
de fritures sèches et fourrées.

RENARD KOKESHI NOIR OU LAIT

Taille 1 : 17,50€ H.T / 21€ T.T.C

Taille 2 : 32,50€ H.T / 39€ T.T.C



COLLECTION KOKESHI

Sujets de Pâques garnis
de fritures sèches et fourrées.

POULPE KOKESHI NOIR OU LAIT

Taille 1 : 17,50€ H.T / 21€ T.T.C

Taille 2 : 32,50€ H.T / 39€ T.T.C



BOÎTE SARDINES

Audacieuse et raffinée, la sardine en chocolat s'invite dans notre collection de Pâques pour une dégustation aussi surprenante qu'exquise.

Découvrez une boîte en chocolat noir à croquer, renfermant de délicates sardines en chocolat noir et lait, sublimées par un praliné aux amandes ou aux noisettes.

BOÎTE SARDINES

21,67€ H.T / 26€ T.T.C, 160g



ŒUF-COLORÉS VERT

Sujets de Pâques garnis
de fritures sèches et fourrées.

EN CHOCOLAT NOIR OU LAIT

Taille 1 : 20,83€ H.T / 25€ T.T.C

Taille 2 : 51€ H.T / 61€ T.T.C



OEUF COLORÉS JAUNE

Sujets de Pâques garnis
de fritures sèches et fourrées.

EN CHOCOLAT NOIR OU LAIT

Taille 1 : 20,83€ H.T / 25€ T.T.C

Taille 2 : 511€ H.T / 61€ T.T.C



L'ŒUF À LA COQUE

ŒUF FOURRÉ GUIMAUVE

17,06€ H.T / 18€ T.T.C

Une gourmandise délicate et raffinée : sous sa coque en chocolat, découvrez un cœur moelleux de guimauve à la vanille, sublimé par un praliné noisette coulant. Une texture fondante et un jeu de contrastes qui feront fondre les amateurs de douceurs.



LA POULETTE

Sujets de Pâques garnis
de fritures sèches et fourrées.



POULETTE NOIR OU LAIT
10€ H.T / 12€ T.T.C



POULE TRADITION

Sujets de Pâques garnis
de fritures sèches et fourrées.

POULE TRADITION NOIR OU LAIT
19,17€ H.T / 23€ T.T.C



PETITS ŒUFS FOURRÉS

BOITE DE 4 ŒUFS FOURRÉS

26,67€ H.T / 32€ T.T.C

ŒUF COQUILLE AMANDE UNITÉ

7€ H.T / 8€ T.T.C

ŒUF COQUILLE NOISETTE UNITÉ

7€ H.T / 8€ T.T.C



SACHETS DE PÂQUES 2025

LES SACHETS DE
FRITURES FOURRÉES



FRITURES FOURRÉES LAIT
TAILLE 1 : 130 g / 14,17€ H.T / 17€ T.T.C



FRITURES FOURRÉES NOIR
TAILLE 1 : 130 g / 14,17€ H.T / 17€ T.T.C



FRITURES FOURRÉES MIXTE
TAILLE 1 : 130 g / 14,17€ H.T / 17€ T.T.C



FRITURES FOURRÉES LAIT
TAILLE 2 : 230 g / 23,33€ H.T / 28€ T.T.C



FRITURES FOURRÉES NOIR
TAILLE 2 : 230 g / 23,33€ H.T / 28€ T.T.C



FRITURES FOURRÉES MIXTE
TAILLE 2 : 230 g / 23,33€ H.T / 28€ T.T.C

SACHETS DE PÂQUES 2025

LES SACHETS DE
FRITURES SÈCHES



FRITURES SÈCHES LAIT
TAILLE 1 : 150 g / 13,65€ H.T / 14€ T.T.C



FRITURES SÈCHES NOIR
TAILLE 1 : 150 g / 13,65€ H.T / 14€ T.T.C



FRITURES SÈCHES MIXTE
TAILLE 1 : 150 g / 13,65€ H.T / 14€ T.T.C



FRITURES SÈCHES LAIT
TAILLE 2 : 250 g / 21,61€ H.T / 23€ T.T.C



FRITURES SÈCHES NOIR
TAILLE 2 : 250 g / 21,61€ H.T / 23€ T.T.C



FRITURES SÈCHES MIXTE
TAILLE 2 : 250 g / 21,61€ H.T / 23€ T.T.C

NOS BOITES DÉCOUVERTES

Nos assortiments « découvertes » se déclinent en plusieurs tailles d'écrins contenant de 120g à 700g de chocolat. En proposant une sélection de ganaches grands crus et parfumées, ainsi que de pralinés et fruits confits, ces boites mettent en lumière la pluralité des savoirs faire de la chocolaterie Julien Dechenaud. Les coffrets découverte sont un appel à la curiosité gourmande.

DDM : 2 à 3 semaines

15 pcs : +/- 120G / 18,01€ HT / 19€ TTC

25 pcs : +/- 190G / 29,38€ HT / 31€ TTC

44 pcs : +/- 340G / 44,55€ HT / 47€ TTC

67 pcs : +/- 540G / 67,30€ HT / 71€ TTC

88 pcs : +/- 700G / 82,46€ HT / 87€ TTC



Boite 15 pièces



Boite 25 pièces



Boite 44 pièces



Boite 67 pièces



Boite 88 pièces

NOS BOITES DÉCOUVERTES

Coffrets « petites attentions », garnis de 4 chocolats avec une sélection de ganaches parfumées, ganaches origines ou pralinés.

4 pcs : +/- 30G / 7,58€ HT / 8€ TTC



Boite Pralinés 4 pièces



Boite Ganaches parfumées 4 pièces

NOS BOITES PRALINÉS

Les assortiments de pralinés se déclinent en plusieurs tailles d'écrins contenant de 4 à 92 chocolats. C'est dans le respect des traditions et la recherche d'authenticité que le Chef Julien Dechenaud confectionne de multiples déclinaisons de pralinés aux fruits à coques.

DDM : 4 à 6 semaines

16 pcs : +/- 150G / 19,91€ HT / 21€ TTC

25 pcs : +/- 240G / 34,12€ HT / 36€ TTC

44 pcs : +/- 380G / 52,13€ HT / 55€ TTC

68 pcs : +/- 605G / 77,73€ HT / 82€ TTC

92 pcs : +/- 785G / 90,05€ HT / 95€ TTC

Boite 16 pièces



Boite 25 pièces



Boite 44 pièces



Boite 68 pièces



Boite 92 pièces



NOS BOITES GANACHES

Ganaches parfumées

Nos coffrets de ganaches parfumées sublimement l'audace et la singularité du Chef Julien Dechenaud en proposant une sélection de chocolats qui surprennent et étonnent : Sarriette, Vanille, huile d'olive, Yuzu, Fève de Tonka, Framboise, Fruit de la passion, Mousse caramel, Vanille de Madagascar, Citron vert, Menthe, Jasmin, Poivre de Timut, Miel, Café du Costa Rica et Amande de Provence, Brésil 50%.

Ces sélections parfumées vous emmènent dans un voyage aux notes tranchées et complexes.

DDM : 3 semaines

20 pcs : +/- 125G / 19,91€ HT / 21€ TTC

35 pcs : +/- 240G / 29,38€ HT / 31€ TTC



Boite 20 pièces



Boite 35 pièces

NOS BOITES GANACHES

Ganaches originales

Ces assortiments de ganaches de chocolat noir à 72% provenant de 5 grands crus offrent une expérience gustative exceptionnelle, vous permettant de découvrir les arômes distinctifs de Madagascar, du Ghana, de la Jamaïque, du Venezuela et du Pérou.

Chaque chocolat vous transporte dans un voyage sensoriel unique à travers les saveurs distinctes de diverses régions du monde, idéale pour les amateurs de chocolat cherchant à explorer la diversité des arômes que le cacao peut offrir selon son terroir d'origine.

DDM : 3 semaines

18 pcs : +/- 130G / 18,01€ HT / 19€ TTC

30 pcs : +/- 220G / 26,54€ HT / 28€ TTC



Boite 18 pièces



Boite 30 pièces

LES BOITES MÉTALLIQUES

Délicieuses billes de céréales soufflées, fines écorces de fruits confits ou un assortiment de pralinés; notre élégante boîte métallique garnie de 250 gr ou 300 gr de tous les produits qui sont disponibles en sachet.



FRUITS CONFITS

Orangettes / Citronettes / Gingembrettes

+/- 300G

31,28€ HT / 33€ TTC



BILLES CÉRÉALES Lait ou noir

+/- 250G

27,49€ HT / 29€ TTC

PRALINES ROSES

300 g

23,70€ HT / 25€ TTC

DRAGÉES Amande / Noisette

+/- 300G

31,28€ HT / 33€ TTC

NOS SACHETS



Deux tailles disponibles



DRAGÉES NOISETTES

Noisettes du Lot et Garonne rigoureusement sélectionnées, enrobées d'un mélange de chocolat praliné à base d'amandes et d'une fine couche de cacao en poudre.

DDM : 3 mois

Sachet de 150G : 16,11€ HT / 17€ TTC

Sachet de 250G : 28,44€ HT / 30€ TTC



DRAGÉES AMANDES

Amandes de Provence rigoureusement sélectionnées, enrobées d'un mélange de chocolat praliné à base d'amandes et d'une fine couche de cacao en poudre.

DDM : 3 mois

Sachet de 150G : 16,11€ HT / 17€ TTC

Sachet de 250G : 28,44€ HT / 30€ TTC



PRALINES ROSES

Jolies amandes légèrement torréfiées et enrobées de sucre rouge.

DDM : 3 mois

Sachet de 150G : 12,32€ HT / 13€ TTC

Sachet de 250G : 19,91€ HT / 21€ TTC

NOS SACHETS



MINI-TABLETTES Lait & noir

Fines tablettes de 4 origines différentes dont une mini-tablette Lait Vegan 50% et trois mini-tablettes noires.

DDM : 6 mois

Sachet de 170G : 15,16€ HT / 16€ TTC



MENDIANTS CHOCOLAT Noir

Assortiment de mendiants au chocolat noir 70%, amandes de Provence, pistaches de Sicile, figues séchées et raisins de Corinthe.

DDM : 6 mois

Sachet de 100G : 11,37€ HT / 12€ TTC



CRAQUANTS AMANDES

Noir ou Lait

Biscuit craquant aux amandes enrobés finement de chocolat noir ou Lait.

DDM : 3 mois

Sachet de 170G : 11,37€ HT / 12€ TTC



MENDIANTS CHOCOLAT Lait

Assortiment de mendiants au chocolat au lait Vegan Madagascar, noisettes du Lot-et-Garonne, pistaches de Sicile, abricots moelleux et raisins de Corinthe.

DDM : 6 mois

Sachet de 100G : 11,37€ HT / 12€ TTC



ROCHERS SUISSES Noir

Délicieux rochers composés d'un mélange de pétales de maïs, d'amandes et de pistaches concassées, de crêpes dentelles, d'oranges confites, avec une touche de fleur de sel, le tout délicatement enrobé d'un chocolat noir.

DDM : 3 mois

Sachet de 130G : 14,22€ HT / 15€ TTC

Sachet de 180G : 19,91€ HT / 21€ TTC



ROCHERS SUISSES Lait

Délicieux rochers composés d'un mélange de pétales de maïs, de noisettes et de pistaches concassées, de crêpes dentelles, de raisins de Corinthe, avec une touche de fleur de sel, le tout délicatement enrobé d'un chocolat au lait vegan 50 %.

DDM : 3 mois

Sachet de 130G : 14,22€ HT / 15€ TTC

Sachet de 180G : 19,91€ HT / 21€ TTC

NOS SACHETS



CITRONNETTES

Fines écorces de citron d'Amalfi IGP
enrobées de chocolat noir 70%.

DDM : 6 mois

Sachet de 150G : 16,11€ HT / 17€ TTC

Sachet de 250G : 23, 33€ HT / 28€ TTC



ORANGETTES

Fines écorces d'orange de Calabre,
enrobées de chocolat noir 70%.

DDM : 6 mois

Sachet de 150G : 16,11€ HT / 17€ TTC

Sachet de 250G : 23, 33€ HT / 28€ TTC



ASSORTIMENTS DE PRALINÉS

Noir, Lait ou mixte

DDM : 4 à 6 semaines

Sachet de 240G : 24,17€ HT / 29€ TTC

Sachet de 370G : 42,65€ HT / 45€ TTC



DRAGÉES CÉRÉALES

Noir ou Lait

Délicieuses billes de céréales soufflées
croustillantes et gourmandes, enrobées de
chocolat noir 70% ou Lait Vegan

DDM : 6 semaines

Sachet de 150G : 16,11€ HT / 17€ TTC

Sachet de 210G : 23,70€ HT / 25€ TTC



SABLÉS GOURMANDS

Noir ou Lait

Un sachet de sablés gourmands où tout le
monde peut trouver son plaisir. Un mélange
de douceur avec des saveurs authentiques
comme le sarrasin, la noisette, le chocolat ou
l'amande avec un enrobage lait ou noir.
Un plaisir à partager...

DDM : 3 mois

Sachet de 170G : 17,06€ HT / 18€ TTC

NOS PÂTES À TARTINER

Envie de gourmandise authentique et de saveurs incomparables ?
Laissez-vous séduire par notre pâte à tartiner 100% artisanale, fabriquée avec amour à partir de noisettes et d'amandes sélectionnées avec soin.
En version lisse et crémeuses ou traditionnelle, toujours intensément parfumées, elles seront l'alliée parfait de vos petits déjeuners et goûters.



PÂTE À TARTINER LISSE NOISETTE

DDM : 3 mois après ouverture

Pot de 250G : 13,27€ HT / 14€ TTC



PÂTE À TARTINER TRADITIONNELLE

DDM : 3 mois après ouverture

POT 250G : 13,27€ HT / 14€ TTC

POT 430G : 21,80€ HT / 23€ TTC

PÂTE À TARTINER LISSE AMANDE

DDM : 3 mois après ouverture

Pot de 250G : 13,27€ HT / 14€ TTC

NOS NOUGATS TENDRES

Laissez-vous tenter par la douceur inimitable de notre nougat blanc artisanal, une gourmandise confectionnée selon des recettes traditionnelles et un savoir-faire unique. Nous sélectionnons les meilleures amandes, miel de qualité et blancs d'œufs pour créer un nougat fondant et délicatement parfumé. Sans arômes artificiels ni conservateurs, chaque bouchée est un véritable retour aux saveurs d'antan.

Un équilibre subtil entre croquant et moelleux, pour un plaisir fondant en bouche, agrémenté de généreux morceaux d'amandes grillées et de pistaches.

NOUGATS BLANC ou CHOCOLAT

DDM : 6 mois

+/- 100G / 6,16€ HT / 6,50€ TTC

NOTRE NOUGAT CROQUANT

Si vous êtes à la recherche d'une gourmandise qui allie tradition et originalité, notre nougat croquant aux notes subtiles de coriandre est fait pour vous ! Ce mariage unique de saveurs va étonner et ravir vos papilles

DDM : 6 mois

+/- 100G / 6,16€ HT / 6,50€ TTC



Nougat blanc et chocolat



Nougat croquant

NOS BARRES

NOS BARRES PRALINES

Délicieuse barre au praliné enrobé de chocolat noir 70% ou au lait 50%.

Nos barres se déclinent en trois versions : praliné cacahuète, praliné noisette et praliné Pécan / café.

DDM : 3 mois

+/- 75G / 8,07€ HT / 8,50€ TTC



Praliné cacahuète



Praliné Pécan-Café



Praliné noisette



NOS PÂTES DE FRUIT

Plongez dans l'univers gourmand de nos pâtes de fruit artisanales, confectionnées à partir des meilleurs fruits pour vous offrir un pur moment de plaisir. Fabriquées avec soin, nos pâtes de fruit sont le reflet d'un savoir-faire traditionnel et d'une qualité incomparable.

DDM : 3 mois

Boite de 50g : 7,56€ HT / 8€ TTC

Boite de 190g : 21,80€ HT / 23€ TTC

Boite de 380g : 35,07€ HT / 37€ TTC

RONDELLES CONFITES

Succombez à l'élégance et à la gourmandise de nos rondelles d'orange confites enrobées de chocolat, une douceur raffinée qui réveille les papilles. Confectionnées avec soin, ces petites merveilles associent la fraîcheur acidulée de l'orange à la douceur intense du chocolat fondant.

DDM : 3 mois

BOITE DE 6 pcs : 13,27€ HT / 14€ TTC



NOS PÂTISSERIES

NOS COOKIES

Cookies noisettes, pistaches ou d'amandes de Provence garnis d'un délicieux caramel salé.

Ces généreux cookies ont déjà beaucoup fait parler d'eux, trouvant leur place à plusieurs reprises dans les "meilleurs cookies de Paris".

Notre équipe est également à votre écoute pour vos commandes spéciales, il vous suffit pour cela de nous contacter.



Cookie Chocolat



Cookie Noisette



Cookie Pistache

DDM : 3 à 4 jours

Indiv : 5,21€ HT / 5,50€ TTC

4 pers : 20,85€ HT / 22€ TTC

6 pers : 31,28€ HT / 33€ TTC

8 pers : 41,71€ HT / 44€ TTC

10 pers : 52,13€ HT / 55€ TTC

NOS PÂTISSERIES

NOS CAKES

Julien Dechenaud vous invite à découvrir sa collection de cakes artisanaux, alliant des ingrédients d'exception et un savoir-faire unique.

Chaque cake est une véritable œuvre de gourmandise, où la finesse des saveurs rencontre la perfection des textures.

Réalisés à la main, ces cakes sont travaillés avec passion et précision. Le résultat ? Un dessert ou un goûter parfait, où générosité et raffinement se côtoient dans chaque part.

+/- 600g

DDM : 5 jours

18,77€ HT / 19.80€ TTC



Cake Chocolat



Cake Carotte



Cake Citron



Cake Pain d'épices



Cake Marbré



Cake Vanille

NOS PÂTISSERIES

Afin de pouvoir vous régaler seul ou en équipe, ces pâtisseries aussi belles que délicieuses, sont disponibles en 5 formats différents. De la portion individuelle à la pâtisserie pour 10 personnes, disponibles uniquement sur commande et en retrait dans nos boutiques.

Notre équipe est également à votre écoute pour vos commandes spéciales, il vous suffit pour cela de nous contacter.

NOTRE TARTE du week-end

La pâte croustillante et sablée de cette tarte offre un contraste parfait avec le crémeux au chocolat onctueux et le praliné délicatement crouquant, créant une expérience gustative inoubliable à chaque bouchée.

Indiv : 5,21€ HT / 5,50€ TTC

4 pers : 20,85€ HT / 22€ TTC

6 pers : 31,28€ HT / 33€ TTC

8 pers : 41,71€ HT / 44€ TTC

10 pers : 52,13€ HT / 55€ TTC



Tarte «du week-end» praliné, du format individuel au format 10 parts.

NOS PÂTISSERIES

Afin de pouvoir vous régaler seul ou en équipe, ces pâtisseries aussi belles que délicieuses, sont disponibles en 5 formats différents. De la portion individuelle à la pâtisserie pour 10 personnes, disponibles uniquement sur commande et en retrait dans nos boutiques.

Notre équipe est également à votre écoute pour vos commandes spéciales, il vous suffit pour cela de nous contacter.

NOS TARTES praline et grué

Tarte pralines roses ou sa revisite en chocolat avec du grué sont des douceurs inspirées des gourmandises de l'enfance lyonnaise du Chef.

Indiv : 3,79€ HT / 4€ TTC

4 pers : 15,17€ HT / 16€ TTC

6 pers : 22,75€ HT / 24€ TTC

8 pers : 30,33€ HT / 32€ TTC

10 pers : 37,91€ HT / 40€ TTC



Tarte pralines de Lyon



Tarte Grué de Cacao

BEAN TO BAR

Plongez dans l'univers authentique et engagé du chocolatier Julien Dechenaud, où chaque tablette de chocolat est le fruit d'une démarche éthique et équitable, allant de la fève à la tablette. Passionné par son métier, Julien s'emploie à créer un chocolat d'exception tout en respectant des valeurs fortes (respect de l'environnement, non-travail des enfants).

En choisissant de travailler en direct avec les producteurs de cacao, Julien Dechenaud s'assure que chaque fève est soigneusement sélectionnée.

Ce processus «bean to bar» lui permet de maîtriser chaque étape de la fabrication, garantissant ainsi un chocolat pur, riche en saveurs et en qualité. Chaque origine de fève nécessite un travail de transformation unique pour exprimer au mieux les saveurs de son terroir.

En choisissant ses créations, vous participez à une aventure gustative qui respecte à la fois les producteurs et la planète.



NOS TABLETTES ORIGINES

DDM : 12 mois

80g : 9€ H.T / 9,50€ TTC

LES NOTES DE NOS TABLETTES CHOCOLAT NOIR



CHOCOLAT NOIR

Bolivie 70% 

Guatemala 70% 

Brésil 75% 

Brésil non-conché 75% 

Cameroun 75% 

Équateur 75% 

Ghana 75% 

Grenade 75% 

Haïti 75% 

Inde 75% 

Indonésie 75% 

Jamaïque 75% 

Madagascar 75% 

Mexique 75% 

Nicaragua 75% 

Pérou 75% 

Philippines 75% 

République Dominicaine 75% 

Sao Tomé 75% 

Venezuela 75% 

Vietnam 75% 

Vanuatu 75% 

Côte d'ivoire 85% 

Thaïlande 85% 

Côte d'ivoire 100% 

Brésil 100% 

Blend 85% 



NOS TABLETTES ORIGINES

DDM : 12 mois

80g : 9€ H.T / 9,50€ TTC

CHOCOLAT AU LAIT

Madagascar 50% 🍓
Cameroun 42% 🍌 🍌 🍌
Pérou 40% 🍌 🍌
Pérou 60% 🍌 🍌
Philippines 45% 🌺 🌺 🍓
Guatemala 45% 🍌 🍌 🍌 🍌
Brésil 45% 🍌 🍌 🍌
Sao Tomé 45% 🍌 🍌 🍌
Bolivie 45% 🍌 🍌 🍌
Vanuatu 45% 🍌 🍌 🍌
République Dominicaine 45% 🍌 🍌

CHOCOLAT BLANC et LAIT VEGAN

Blanc VEGAN 38%

Lait VEGAN 50%

Laissez-vous surprendre par nos tablettes de chocolat au lait et blanc vegan, une création artisanale où l'onctuosité rencontre le plaisir 100% végétal. Fabriquées à partir de tourteau d'amande et de coco, nos tablettes offrent une alternative délicieusement saine, sans compromis sur le goût.



NOS TABLETTES MENDIANTS

Laissez-vous séduire par nos tablettes de chocolat mendiant, une véritable invitation à la gourmandise. Chaque tablette est un mélange exquis de chocolat fin et de fruits secs soigneusement sélectionnés, offrant une expérience gustative unique à chaque bouchée.

DDM : 6 mois

100g : 11,37€ HT / 12€ TTC

Tablette Pistaches :
Pistaches caramélisées de Sicile.



Tablette Noisettes :
Noisettes caramélisées du Lot-et-Garonne.



Tablette Amandes :
Amandes caramélisées de Provence.



Tablette multi-fruits :
abricots moelleux, figues séchées, raisins séchés de Corinthe, pistaches caramélisées de Sicile, noisettes caramélisées du Lot-et-Garonne et amandes de Provence caramélisées.



NOS TABLETTES FOURRÉES

Laissez-vous séduire par nos tablettes pralinées feuilletées, une délicieuse fusion de textures et de saveurs qui ravira les amateurs de chocolat et de gourmandises. Chaque tablette est une création artisanale, alliant l'onctuosité du praliné à la légèreté du feuilleté pour une expérience gustative inoubliable.

Que ce soit pour une pause gourmande, un goûter entre amis ou un cadeau à offrir, nos tablettes pralinées feuilletées sont idéales pour toutes les occasions.

Présentées dans un emballage élégant, elles font sensation lors de toute célébration.

Disponible en chocolat noir ou lait.

DDM : 3 mois

100g : 12,32€ HT / 13 € TTC



Tablette lait feuilletée praliné



Tablette noir
feuilletée praliné

NOS COFFRETS CADEAUX

«Coffret Goûter»

Boîte Découverte 4pc
Tablette chocolat noir
Barre de nougat

20€ HT 23€ TTC

«Coffret Découverte»

Boîte Découverte 120g
Barre praliné
Pâte à tartiner 250g

35,07€ HT 37€ TTC



Coffret Goûter

Coffret Découverte

NOS COFFRETS CADEAUX

«Coffret Gourmandise»

Boîte Découverte 120g
1 Pâte à tartiner 250g
1 tablette de chocolat
1 sachet mendiant

47,39€ HT 50€ TTC

«Coffret Savoir-faire»

Boîte Découverte 190g
Pâte à tartiner 250g
Tablette feuilletée praliné
Sachet mendiant
Sachet pralines roses 250g

80,57€ HT 85€ TTC



Coffret Gourmandise



Coffret Savoir-faire

NOS COFFRETS CADEAUX

«Coffret Luxe»

Boîte Découverte 340g
Pâte à tartiner 250g
Barre praliné
Sachet fruits confits 150g
Sachet Mendiants 150g
Tablette de chocolat
Sachet rochers suisses 130g
Sachet pralines roses 250g
Boîte métallique de poudre de cacao
Nougat

123,22€ HT 129,50€ TTC



Coffret Luxe

CONTACTEZ-NOUS

Profitez de nos avantages exclusifs pour nos partenaires commerciaux et de notre longue expérience pour un service personnalisé.

Si vous êtes intéressé par toute forme de collaboration, contactez-nous. Nous serons ravis de vous accompagner !

Du lundi au vendredi de 9h à 18h

servicecommercial@juliendechenaud.com

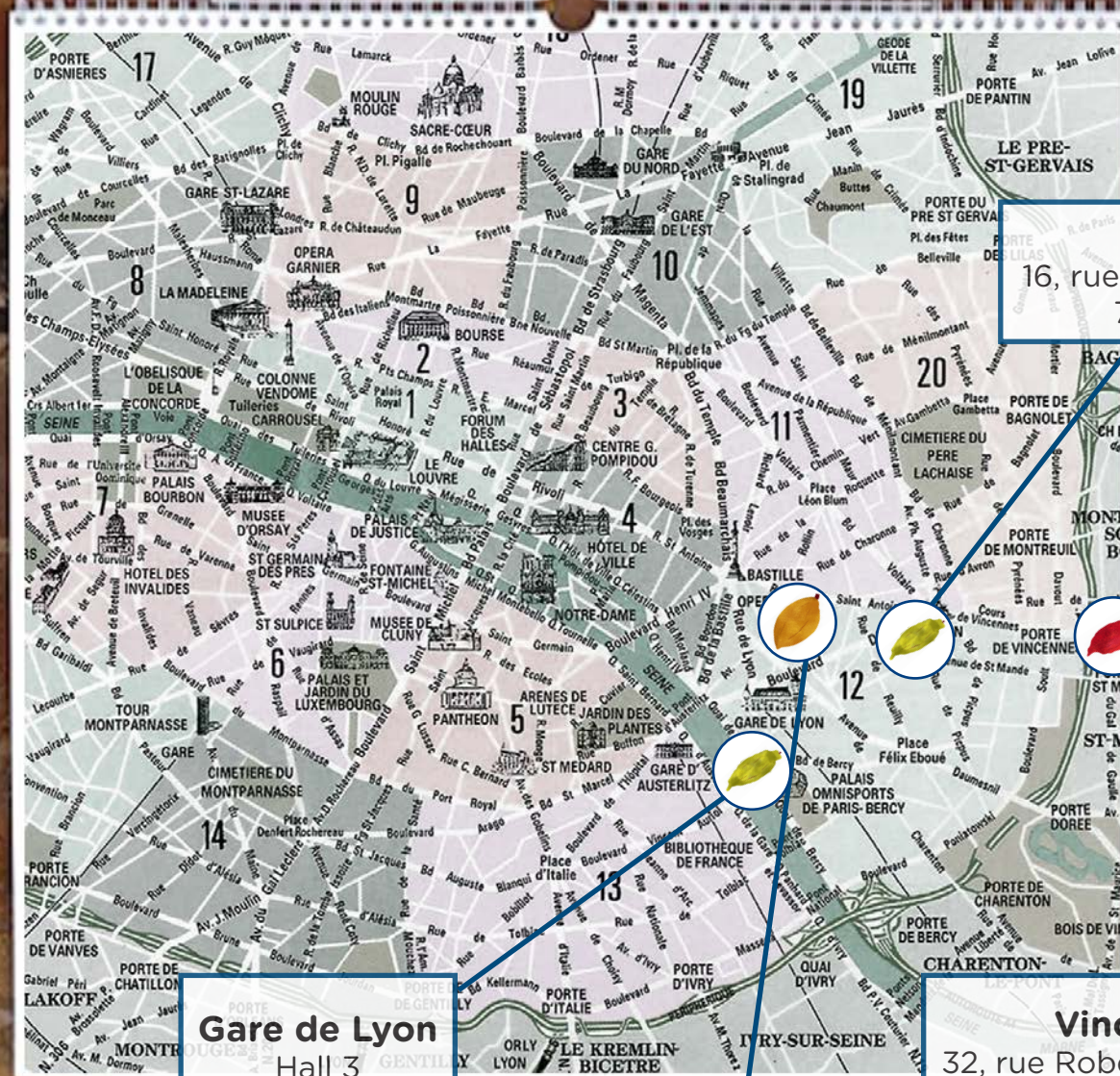
Haslinda Redoules - **Responsable Commerciale**

Tel: +33(0)683138128

haslinda.redoules@juliendechenaud.com



NOS ADRESSES



Nation
16, rue du Rendez-vous
75012 Paris

Gare de Lyon
Hall 3

Paul Bert
11, rue Paul Bert
75011 Paris

Vincennes
32, rue Robert Giraudineau
94300 Vincennes

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Date de dernière mise à jour: 30 septembre 2019.

La société DECHENAUD, Société Unipersonnelle à Responsabilité Limitée au capital de 31 000 euros, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Créteil sous le numéro 831 499 751, dont le siège social est situé 32 rue Robert Giraudineau – 94300 Vincennes, identifiée sous le numéro de TVA intracommunautaire FR26831499751 (ci-après « DECHENAUD »), exploite un site internet accessible à l'adresse <https://www.juliendechenau.com/> (ci-après le « Site »).

Les présentes Conditions Générales de Vente (ci-après les « CGV ») régissent les relations commerciales entre DECHENAUD et toute personne physique ou morale passant commande sur le Site (ci-après « le Client »), étant précisé que les dispositions protectrices du Code de la Consommation reprises dans le cadre des CGV ne s'appliquent pas aux commandes passées par des personnes morales ou physiques effectuant une commande sur le Site dans le cadre de leur activité professionnelle, quelle qu'elle soit (artisanale, commerciale, libérale, industrielle).

ARTICLE 1. Objet des CGV et version en vigueur

1.1. Les présentes CGV ont pour objet de définir les conditions dans lesquelles les Clients peuvent accéder au Site, l'utiliser et passer commande auprès de DECHENAUD, y incluant l'ensemble des droits et obligations qui en découlent.

Elles s'appliquent à toute commande effectuée par les Clients par l'intermédiaire du Site, et à ce mode de commande exclusivement. Le cas échéant, les CGV prévaudront sur tout autre document contradictoire non expressément accepté d'un commun accord par le Client et DECHENAUD comme venant déroger aux CGV.

1.2. Tous les Clients qui accèdent au Site s'engagent à respecter, sans restriction ni réserve, les CGV, qui sont accessibles à tout moment sur le Site, et également portées à sa connaissance avant la confirmation de sa commande.

1.3. DECHENAUD pourra modifier les présentes CGV, afin notamment de prendre en compte toute évolution légale, jurisprudentielle, éditoriale et/ou technique. Les modifications des CGV seront opposables dès leur mise en ligne sur le Site. D'une commande à l'autre, DECHENAUD invite le Client à relire attentivement les CGV figurant sur le Site les dates de mise à jour étant indiquées.

En cas de modification, les CGV applicables sont celles en vigueur à la date de la commande passée par le Client.

ARTICLE 2. Produits

2.1. Les produits proposés à la vente par DECHENAUD sont ceux disponibles en ligne à la date de la commande par le Client, dans la limite des stocks disponibles.

Le Client sera informé de l'indisponibilité d'un produit au moment de passer commande.

Dans l'hypothèse où le produit commandé par le Client ne serait toutefois plus disponible après la passation de sa commande, DECHENAUD prendra contact avec ce dernier dans les plus brefs délais afin de permettre au Client de procéder soit à une annulation de la commande et au remboursement du produit concerné, soit, si un retour en stock du produit est envisageable, à un report de la date de livraison après réapprovisionnement dudit produit, soit à une substitution du produit indisponible d'une valeur équivalente. En cas d'annulation et demande de remboursement, ce dernier est effectué dans les 10 (dix) jours suivant la date de passation de la commande afférente, sur la carte bancaire ayant servi lors du passage de la commande.

2.2. Chaque produit vendu sur le Site fait l'objet d'une présentation résumant ses caractéristiques principales ainsi que d'une présentation détaillée (incluant notamment la composition de chaque produit) accessible en cliquant sur le produit concerné et en faisant dérouler la page de haut en bas.

2.3. Les prix des produits sont indiqués en euros, toutes taxes comprises, ils tiennent compte d'éventuelles réductions ainsi que du taux de TVA en vigueur au jour de la commande.

Le coût de la livraison des produits n'est pas compris dans le prix des produits, et est facturé en sus au Client. Son montant lui est précisé préalablement à la validation définitive de la commande.

Les prix applicables sont ceux affichés en ligne sur le Site au moment de la validation de la commande par le Client.

ARTICLE 3. Commandes

3.1. Le Client peut naviguer sur le Site et prendre connaissance des différents produits mis en vente sans obligation d'achat et sans obligation d'inscription, sauf si certaines offres promotionnelles ou réductions sont réservées aux titulaires d'un compte sur le Site et qu'il est nécessaire de se connecter au moyen de ses identifiants et mot de passe pour les visualiser.

3.2. Toute personne souhaitant passer commande sur le Site doit être âgé d'au moins 18 ans au jour de la passation de commande. Pour réaliser une commande sur le Site, le Client doit obligatoirement créer un compte sur le Site. Il devra donc, au moment de passer commande, soit s'identifier avec ses identifiants et mot de passe, soit remplir le formulaire de création de compte.

Pour créer son compte, le Client doit renseigner les informations suivantes : civilité, nom, prénom, date de naissance, coordonnées postales complètes, numéro de téléphone, adresse électronique valide et un mot de passe.

Le Client est tenu de fournir des informations complètes, à jour et loyales, à défaut de quoi la responsabilité de DECHENAUD ne pourra pas être engagée à ce titre.

Le Client est informé que certaines des informations demandées sont obligatoires pour la bonne exécution de la commande qu'il a passée, ce qu'il reconnaît expressément.

En cas de mot de passe oublié, le Client peut en obtenir un nouveau en cliquant sur le lien « Mot de passe oublié ». Le Client recevra un mail l'invitant à en choisir un nouveau dans les conditions et modalités qui lui seront précisées.

Le Client reconnaît que la saisie combinée de son identifiant (adresse mail) et mot de passe vaut preuve de son identité et l'engagement pour toute commande passée par leur intermédiaire. Le Client est responsable de la conservation et de son mot de passe, qu'il lui est recommandé de ne pas divulguer à des tiers. Le Client s'engage à informer DECHENAUD dans les plus brefs délais de toute utilisation de son identifiant et mot de passe qui serait réalisée par un tiers non autorisé par le Client.

3.3. La commande du Client s'opère en deux temps : le Client choisit et sélectionne le ou les produit(s) qu'il souhaite acheter, en cliquant sur « Ajouter au panier », et en consultant au préalable la fiche produit des produits concernés et vérifiant que ces derniers lui conviennent. Une fois sa sélection effectuée, il peut poursuivre sa sélection en cliquant sur « Continuer mes achats », visualiser un récapitulatif complet de sa commande en cliquant sur « Mon panier », ou finaliser sa commande en cliquant sur « Commander ».

S'il choisit de finaliser sa commande, le Client doit ensuite décider du mode de livraison, du moyen de paiement ainsi que des adresses de facturation et de livraison. Un récapitulatif de la commande lui est présenté (produits commandés, quantité et prix des produits, prix de la livraison, mode de livraison, date de livraison souhaitée, etc.) avant que le Client la confirme définitivement en acceptant les présentes CGV et en cliquant sur « passer la commande ».

Le coût total, incluant la TVA et la livraison, sera clairement indiqué au Client en euros avant la validation de la commande.

Jusqu'à la validation de sa commande, le Client dispose d'un mécanisme lui permettant de la modifier ou de l'annuler, en tout ou partie au moyen des fonctions « modifier votre panier » ou « modifier ». La validation par le Client via le paiement de la commande signifie que la commande est ferme et définitive, sauf dispositions contraires ci-après. La commande ne pourra plus être modifiée (quantité, produits, date et heure de livraison souhaitée, etc.) après la validation effectuée par le Client.

Le Client ne peut pas passer commande pour une adresse de livraison qui n'est pas desservie par DECHENAUD. Les territoires couverts par le Site sont recensés sur notre page « livraisons & retraits ».

3.4. Le paiement de la commande du Client peut être effectué par carte bancaire (Visa, Mastercard), via l'interface sécurisé mise à disposition par la banque LCL. Lorsque le paiement est effectué par carte bancaire, le Client doit valider la commande en renseignant un code de sécurité qui lui est envoyé par sms sur le numéro indiqué au moment de la création de son compte. En cas de paiement en carte bancaire, le Client devra renseigner les informations suivantes : nom du titulaire de la carte, numéro de la carte, date d'expiration de celle-ci, numéro cryptogramme à 3 (trois) chiffres. Les paiements par autres moyens de paiement que ceux listés ci-dessus ne sont pas acceptés. Les commandes sont prises en considération par DECHENAUD sous réserve de leur paiement : en cas de paiement par carte bancaire, le paiement sera pris en considération au moment de la confirmation émise par l'établissement bancaire du titulaire de la carte bancaire ayant servi au paiement.

3.5. Une fois la commande validée et le paiement est effectué, le Client reçoit une confirmation de commande par mail. Cet email récapitule les caractéristiques de la commande (produits commandés, prix, délai de livraison souhaité, etc.), ainsi que les possibilités d'exercer son droit de rétractation, pour les produits pour lesquels il peut être mis en œuvre. Il est recommandé au Client d'imprimer et/ou de conserver cette confirmation de commande.

ARTICLE 4. Droit de rétractation

Il est rappelé que tous les produits peuvent être retournés, à l'exception des produits désignés par l'article L. 221-28 du Code de la consommation, qui ne peuvent pas faire l'objet d'un droit de rétractation. Il s'agit notamment (i) des produits susceptibles de se détériorer ou de se périmer rapidement (produits frais traiteur et pâtisserie, macarons, chocolats, marrons glacés, plateaux de confiserie, etc.), (ii) de biens confectionnés selon les spécifications du Client ou nettement personnalisés (commandes traiteur ou pâtisserie), (iii) de biens qui ont été descellés par le Client après la livraison et qui ne peuvent être renvoyés pour des raisons d'hygiène ou de protection de la santé, (iv) des boissons alcoolisées dont la livraison est différée au-delà de 30 (trente) jours et dont la valeur convenue à la conclusion du contrat dépend de la fluctuation sur le marché échappant au contrôle de DECHENAUD.

ARTICLE 5. Utilisation de la Plateforme – Obligations des Clients

5.1. Lors de son Inscription en ligne sur le Site, le Client s'engage à fournir des informations vraies, exactes, à jour et complètes sur son identité et l'ensemble des coordonnées qu'il fournit. L'usage de pseudonymes est strictement interdit. Le Client s'engage à mettre immédiatement à jour en cas de modification les données qu'il a communiquées lors de son Inscription. Il est rappelé aux Clients que l'article 226-4-1 du Code Pénal punit d'un an d'emprisonnement et de 15.000 € d'amende le fait d'usurper l'identité d'un tiers ou de faire usage d'une ou plusieurs données de toute nature permettant de l'identifier en vue de troubler sa tranquillité ou celle d'autrui, ou de porter atteinte à son honneur ou à sa considération. Le Client qui constate un ou des faits constitutifs du délit d'usurpation d'identité doit immédiatement en informer DECHENAUD à l'adresse suivante : contact@juliendechenaud.com

Un Client ne peut ouvrir qu'un seul compte sur le Site, lequel est limité à son seul usage personnel.

5.2. Le Client est seul responsable de l'utilisation qui est faite de son compte ainsi que de la protection de ses identifiant et mots de passe. Toute usurpation d'identité, perte, détournement ou utilisation non autorisée des identifiants et/ou du compte d'un Client et leurs conséquences, relèvent de la seule responsabilité de ce Client. Dans tous les cas mentionnés ci-dessus, le Client est tenu d'en avertir DECHENAUD, sans délai, par message électronique, précisant ses nom, prénoms, code postal, ville, date de naissance, téléphone, l'adresse électronique utilisée pour son compte et si possible son ancien mot de passe, à l'adresse contact@juliendechenaud.com, pour permettre à DECHENAUD de prendre des mesures afin de remédier à la situation, et notamment de procéder à l'annulation et/ou à la mise à jour immédiate(s) de l'identifiant concerné et/ou du mot de passe concerné. L'utilisation abusive de cette faculté de signalisation est susceptible d'entraîner la responsabilité de celui qui en abuse.

De même, le Client garantit être l'utilisateur exclusif de son appareil mobile. Le Client est seul responsable des équipements avec lesquels il accède au Site (achat, entretien, etc.), dont il a la garde, y incluant son adresse email, ses identifiant et mot de passe, etc. Il ne doit pas laisser son téléphone portable ou tout autre appareil mobile sans surveillance.

Le Client s'engage à prendre toutes mesures nécessaires et utiles pour protéger et sécuriser ses équipements, identifiant et mot de passe, notamment en ne communiquant jamais ses identifiant et mot de passe à des tiers ou en les leur laissant accessibles.

Le Client est pleinement informé des risques liés à la perte ou au vol de ses Identifiant et mot de passe, au piratage de ses équipements ou à tout autre agissement frauduleux permettant une utilisation non autorisée de son compte.

5.3. En cas de connaissance d'agissement manifestement illicite d'un Client dans le cadre de son activité sur le Site ou en lien avec cette dernière et/ou en cas de violation des stipulations des présentes CGV et/ou de toute obligations légales ou réglementaires, DECHENAUD pourra, immédiatement, sans préavis ni indemnité, supprimer ou suspendre le compte du Client. DECHENAUD se réserve le droit de poursuivre devant les autorités judiciaires compétentes toute utilisation du Site qui ne serait pas conforme aux présentes CGV.

5.4. Les Clients reconnaissent que leur accès au Site peut être conditionné à certaines exigences techniques. Ainsi, les Clients doivent notamment disposer d'une connexion internet haut débit, et d'un navigateur récent. A défaut, les difficultés de fonctionnement du Site qui pourraient exister ne sauraient engager à quelque titre que ce soit la responsabilité de DECHENAUD.

ARTICLE 7. Non renonciation – Intégralité – Preuve des transactions

7.1. Le fait pour DECHENAUD de ne pas se prévaloir d'une stipulation des CGV ou d'une défaillance ou d'un manquement du Client à l'une quelconque de ses obligations contractuelles ou légales ne saurait être interprété comme une renonciation à se prévaloir de cette stipulation, de cette défaillance ou de ce manquement.

7.2. Dans l'hypothèse où une disposition des CGV était déclarée nulle ou non valide, cette disposition sera considérée comme non-écrite, l'ensemble des autres dispositions des CGV continuant à s'appliquer.

7.3. Sauf preuve contraire, les données enregistrées par DECHENAUD constituent la preuve de l'ensemble des transactions.

ARTICLE 8. Service relations clients

Le Client pourra dans tous les cas contacter DECHENAUD par téléphone au 01 45 73 94 02, du lundi au vendredi de 10h à 18h, soit par courrier adressé à DECHENAUD – 32 rue Robert Giraudineau – 94300 Vincennes, soit par email à l'adresse contact@juliendechenaud.com.

ARTICLE 9. Loi applicable et Juridiction compétente

Les présentes CGV sont régies par le droit français.

En cas de litige relatif à une commande, le Client devra s'adresser en priorité à DECHENAUD, afin de trouver une solution amiable, par email à l'adresse contact@juliendechenaud.com.

En outre, conformément à l'article 14 du Règlement (UE) n°524/2013, la Commission Européenne a mis en place une plateforme de Règlement en Ligne des Litiges, facilitant le règlement indépendant par voie extrajudiciaire des litiges en ligne entre consommateurs et professionnels de l'Union européenne. Cette plateforme est accessible au lien suivant : <https://webgate.ec.europa.eu/odr/>.

A défaut d'issue amiable et quelle que soit l'origine du conflit, qu'il s'agisse notamment de la formation, de l'exécution, de l'interprétation, de la validité, de la résiliation ou de la résolution des présentes CGV et ce y compris pour les procédures conservatoires, les procédures d'urgence, en cas de référé, d'appel en garantie, de requête ou de pluralité de défendeurs, celui-ci sera de la compétence des juridictions françaises compétentes, conformément aux règles de droit commun, étant précisé que les délais pour agir judiciairement ne sont pas interrompus durant le temps pendant lequel une solution amiable est recherchée ou une médiation sollicitée par le Client.



Julien Dechenaud
CHOCOLATIER

