

OFFRE ENTREPRISE

CADEAUX D'AFFAIRES

2025



AURÉLIEN
FOURNIER

WWW.PATISSERIE-AURELIEN-FOURNIER.FR

NOS ENGAGEMENTS



Je vous ai concocté un fabuleux assortiment, aussi raffiné que varié.

Vous découvrirez dans cet assortiment toute la subtilité du chocolat noir et la douceur du chocolat au lait.

Des ganaches fondantes et délicatement parfumées, des pralinés croustillants, enrobées d'une délicieuse couverture de chocolat dans leur version noir ou lait.

Qu'est-ce que la QUALITE des chocolats FOURNIER Aurélien ?

Des ingrédients rigoureusement sélectionnés, une haute teneur en cacao dans notre chocolat de couverture, un savoir faire et une réalisation artisanale.

Pour garantir l'authenticité et la qualité de nos chocolats, mes recettes sont élaborées avec soin et exigence, sans matières grasses végétales hydrogénées, sans OGM* et sans huile de palme.

Naturellement tous nos chocolats sont garantis 100% pur beurre de cacao.

N'hésitez plus, laissez-vous tenter...

Pour toute demande de devis ou pour tout renseignement contactez-nous au 04 75 07 00 33 ou par email patisserie-fournier@orange.fr.

AURÉLIEN
FOURNIER

NOS PROPOSITIONS

PAGE 4-5



NOS BALLOTINS

Découvrez notre gamme de bonbons chocolat croquants, fondants ou fruités... ganache pure origine ou parfumée, praliné maison rien n'est laissé au hasard. Le sucré, les parfums & les textures sont au coeur de notre réflexion pour provoquer, dans une explosion harmonieuse de saveurs, une expérience gustative unique.

PAGE 6-7



NOS SPECIALITÉS ET ENROBÉS

Le cadeau festif par excellence avec nos iconiques spécialités Ardéchoise mais en version sucrées... Et pour les plus amateurs et les passionnés de confiseries chocolatées, découvrez nos écrins gourmand garnis de nos fruits secs et fruits confits enrobés de chocolat.

PAGE 8-10



NOS TABLETTES

Imaginez le logo de votre entreprise associé à une tablette de pur chocolat noir ou lait. Avec nos tablettes, vous créez un vecteur d'image fort et signez un moment de dégustation privilégié.

NOS BALLOTINS



175 GR

18 CHOCOLATS

CHOCOLATS NOIR ET LAIT

14.70
EUROS

250 GR

25 CHOCOLATS

CHOCOLATS NOIR ET LAIT

21
EUROS



375 GR

35 CHOCOLATS

CHOCOLATS NOIR ET LAIT

31.50
EUROS

500 GR

50 CHOCOLATS

CHOCOLATS NOIR ET LAIT

42
EUROS

**GARNIS DE BONBONS DE CHOCOLAT : GANACHES PURES
ORIGINES OU PARFUMÉES ET DE PRALINÉS MAISON.**

NOS SPÉCIALITÉS



CAILLETTE

Praliné croustillant avec
Brisures de noisettes
Et éclats de chocolat blanc.
60 GR
3.90 EUROS



SAUCISSON

Praliné gianduja, amandes
hachées,
Et éclats de chocolat blanc.
200 GR
11.50 EUROS



CHATAIGNE

Boule de praliné
Recouverte de pâte d'amande
Et enrobée de chocolat lait ou noir.
60 GR
3.90 EUROS



PICODON

Praliné feuilleté enrobé
de chocolat blanc.
45 GR
3.00 EUROS

ASSIETTE ARDECHOISE

Composée d'un saucisson, d'une caillette, d'une châtaigne et d'un picodon. 100% praliné...

Une assiette gourmande parfaite à offrir à vos proches pour une occasion particulière ou simplement faire plaisir.

29 EUROS





NOS ENROBÉS

9.20 EUROS

TUBE DÉCOUVERTE

De délicieux fruits secs et fruits confits enrobés de chocolat.

Tube de 120 GR



17.25 EUROS

COFFRET CLASSIQUE

Nos iconiques fruits secs et fruits confits enrobés de chocolat dans ce coffret 4 cases.

Boite de 260 GR



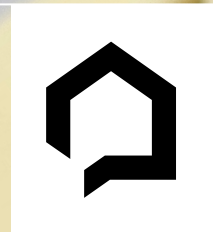
28.75 EUROS

COFFRET PRESTIGE

Un bel assortiment de confiseries colorées et gourmandes dans ce coffret 5 cases.

Boite de 400 GR





NOS TABLETTES PERSONNALISÉES

Imaginez le LOGO de votre entreprise associé à
UNE TABLETTE de PUR CHOCOLAT NOIR. ET
fourré pour les plus gourmands. Avec nos
tablettes, vous créez un vecteur d'image fort et
signez un moment de dégustation privilégié.

PERSONNALISABLE

NOS TABLETTES PERSONNALISÉES



CHOCOLAT NOIR

MINIMUM

Chocolat grand cru 70 %
Dessus chocolat blanc
Poids : 80 GR

10 TABLETTES!

9.30 EUROS

CHOCOLAT LAIT

Chocolat grand cru 70 %
Dessus chocolat blanc
Poids : 80 GR

9.30 EUROS



CHOCOLAT NOIR FOURÉE PRALINÉ

MINIMUM

Chocolat grand cru 70 %
Dessus chocolat blanc
Poids : 90 GR

50 TABLETTES!

11.40 EUROS

CHOCOLAT LAIT FOURÉE PRALINÉ

Chocolat grand cru 70 %
Dessus chocolat blanc
Poids : 90 GR

11.40 EUROS

NOS COFFRETS PERSONNALISÉS

MINIMUM

20 COFFRETS !



ASSORTIMENT CHOCOLAT NOIR

Assortiment de bonbons de
chocolat praliné et ganache
enrobé de chocolat noir.
Dessus chocolat blanc
Poids : 130 GR

16.50 EUROS

ASSORTIMENT CHOCOLAT NOIR ET LAIT

Assortiment de bonbons de
chocolat praliné et ganache
enrobé de chocolat noir et lait.
Dessus chocolat blanc
Poids : 130 GR

16.50 EUROS

NOS BOUTIQUES

GUILHERAND-GRANGES

1395, avenue Georges Clemenceau
07500 GUILHERAND-GRANGES
Tél : 04 75 07 00 33

HORAIRE D'OUVERTURE :

Du mardi au vendredi de 8h15 à 19h
NON STOP
Samedi de 9h à 19h NON STOP
Dimanche de 8h30 à 12h
Fermé le lundi

LA VOULTE SUR RHÔNE

13, avenue marx Dormoy
07800 LA VOULTE SUR RHONE
Tél : 04 75 62 41 58

HORAIRE D'OUVERTURE :

Du mardi au samedi de 9h à 12h30
et 14h30 à 19h
Dimanche de 8h30 à 12h
Fermé le lundi

Découvrez et commandez sur notre boutique en ligne :
www.patisserie-aurelien-fournier.fr

COMMENT COMMANDER ?

1

Vous contactez notre service commercial pour toute question ou demande d'information : patisserie-fournier@orange.fr
04 75 07 00 33 - Du mardi au vendredi de 10h à 17h

2

Nous vous adressons un devis.

3

Nous validons ensemble votre devis et le mode de livraison.

Retrait boutique dans
l'un de nos points de vente

Livraison dans votre
entreprise
par nos livreurs
Tarif : nous contacter

4

Nous rajoutons les éléments de votre choix dans votre commande (vos cartes de vœux, messages, sacs cadeau...).

5

Votre commande est prête !

AURÉLIEN
FOURNIER

Les créations de la Maison FOURNIER sont artisanales et disponibles en quantités limitées, ainsi nous vous conseillons de passer commande au plus tôt.

• Validité du tarif

Ce tarif est valable jusqu'au 31/12/2025.

• Prix et tva

Nos prix sont exprimés en euros et s'entendent toutes taxes comprises. Ils tiennent compte de la TVA en vigueur.

• Modalité de commande

Pour les entreprises et comités d'entreprises, les commandes doivent nous être adressées impérativement avant le 20 novembre 2025 par courrier, à l'adresse SARL aurélien FOURNIER, 13 avenue Marx Dormoy, 07800 La Voulte sur Rhône ou encore par mail à patisserie-fournier@orange.fr

Dans le cas d'un envoi par mail, le règlement doit nous parvenir par courrier au plus tard le 20 novembre 2025.

Tout commande devra être validé par notre service commercial, un mail de confirmation de commande sera donc envoyé par notre service.

La Sarl aurélien fournier s'octroie le droit d'annuler une commande dans le cas d'une indisponibilité de produits ou de délais de livraison trop court.

• Modalité de règlement

Pour les entreprises ou les comités d'entreprises : un acompte de 30% à la commande, le solde à la livraison.

Les factures seront jointes à la livraison.

• Livraison

Toutes les expéditions sont livrées par nos soins pour raison de qualité et compris dans le prix.

Les commandes seront livrées à l'adresse indiquée sur le bon de commande entre la semaine 48 et la semaine 51 suivant la date de réception de la commande.

Le client doit vérifier le bon état et la conformité de la livraison et consigner ses réserves circonstances sur le bordereau de livraison. Ces réserves doivent être confirmées dans les trois jours par lettre recommandées AR, passé ce délai, aucune réclamation ne sera admise.

• Reserve de propriété

Conformément à la loi, nous nous réservons la propriété des marchandises livrées jusqu'au paiement intégral de leur prix.

• Modalité de paiement clause pénale

Sauf stipulation contraire, nos factures sont payables nettes de tout escompte et sont exigibles au jour de leur livraison.

Le défaut de paiement à échéance, rend immédiatement exigible l'intégralité de notre créance sans mise en demeure préalable.

Pour tout retard de paiement, des intérêts sont dues au taux de 1.5 fois le taux légal en vigueur au jour de l'échéance (loi n°92,1442 du 31 décembre 1992) et courent dès la date d'échéance, même en l'absence de mise en demeure pour toute somme non réglée à son échéance prévue, il sera du, à titre d'indemnité et de clause pénale (article 1126 du code civile), une majoration sera égale à 1.5 % du principal restant dû.

• Important

La qualité de notre chocolat fait leur fragilité. Les déguster dans le mois qui suit leur livraison vous assure la garantie de leur qualité gustative.

Les conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité (14-17°C et 60%hydro).

• Litige

Tout différend devra être porté devant le tribunal de commerce d'Aubenas

Tout litige doit être signalé dans les 8 jours. Aucune réclamation ne sera prise au-delà de ce délai.

• Traitement des données personnelles

Le traitement informatisé des données communiquées par le client a pour finalité la seule gestion des commandes transmises et la réexploitation à des fins commerciales.

Ces données ne seront pas transférées vers un Etat non membre de l'Union Européenne.

Conformément à la loi informatique et Libertés, le client dispose d'un droit d'accès, de rectification et, sous réserves des dispositions légales applicables à la matière, de suppression des données le concernant, le responsable du traitement étant le gérant de la SARL aurélien fournier.

• Propriété intellectuelle

Tous les éléments du catalogue et bon de commande Entreprises & Collectivités sont protégées par le droit d'auteur, des marques et des brevets. En les consultant, le client s'interdit de copier tout ou partie de son contenu.

• Loi applicable

Les présentes conditions générales de vente sont soumises au droit français.

Toute commande implique l'acceptation sans réserve par l'acheteur des conditions ci-dessous sauf mentions contraires expressément admises par nous et par écrit.