



LENÔTRE
PARIS

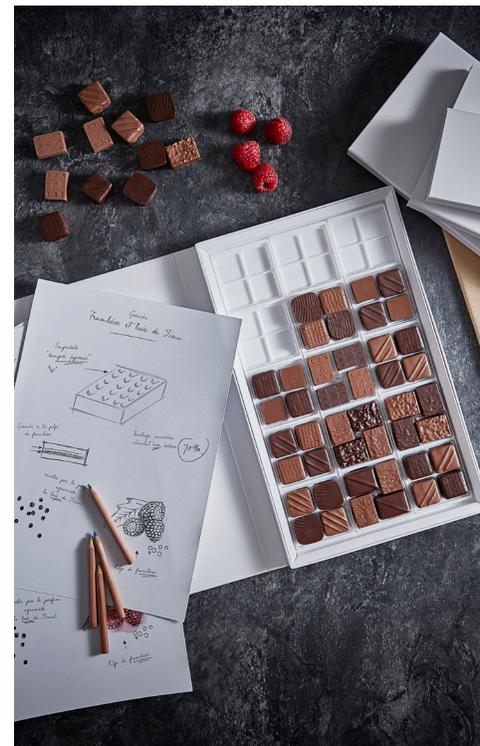
COMITÉ ENTREPRISE
OFFRE NOËL 2019

JUSQU'À
- 25 %
SUR UNE SÉLECTION
DE CADEAUX À PARTIR
DE 3,90€

CONTACTEZ-NOUS

01 30 81 47 12 *
DEPARTEMENT-AFFAIRES@LENOTRE.FR

WWW.LENOTRE.COM



L'ART D'OFFRIR

Chaque commande est livrée avec un sac cadeau Lenôtre OFFERT.

PERSONNALISATION

Livraison nominative des commandes groupées selon vos souhaits.

REMISES

EXCEPTIONNELLES

DES CONDITIONS
EXCLUSIVES DÉDIÉES
À VOTRE COMITÉ
D'ENTREPRISE & À VOS
COLLABORATEURS !

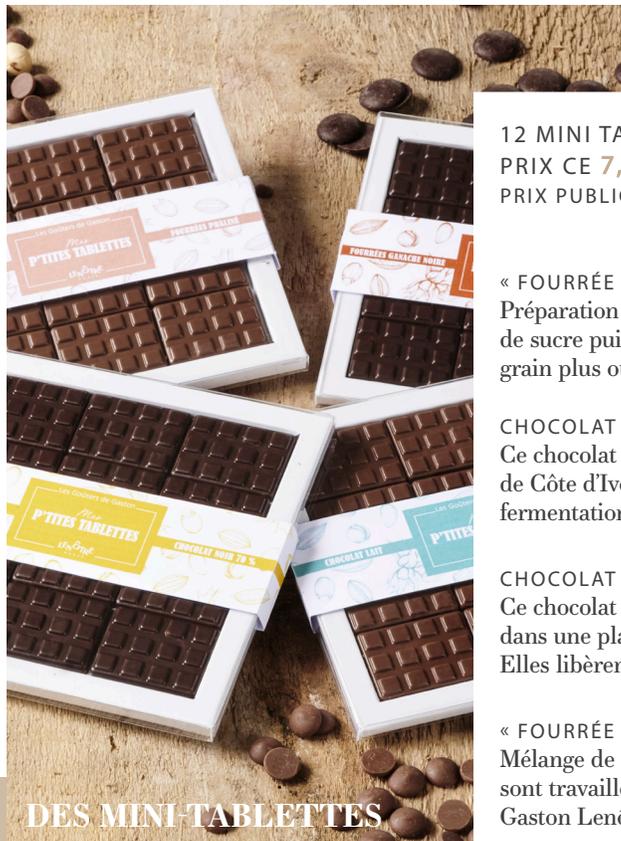
FRAIS DE LIVRAISON OFFERTS
Simplifiez votre logistique et profitez de la livraison offerte, pour toute commande supérieure à 200€^{TTC}.

VENTE PRIVÉE

Animation vente clé en main sur votre site à l'occasion des fêtes de fin d'année. Notre équipe commerciale se tient à votre disposition pour tout complément d'informations.

MES P'TITES

TABLETTES



-20%

12 MINI TABLETTES - 55 g
PRIX CE 7,90€^{TTC}
PRIX PUBLIC 9,90€^{TTC}

« FOURRÉE PRALINÉ » & CHOCOLAT AU LAIT
Préparation à base de fruits secs, cuits dans un sirop de sucre puis caramélisés et broyés pour obtenir un grain plus ou moins fin.

CHOCOLAT LAIT CÔTE D'IVOIRE
Ce chocolat au lait est élaboré à partir de fèves de Côte d'Ivoire qui, grâce à une technique de fermentation inédite, révèlent un goût doux et subtil.

CHOCOLAT NOIR 70% MADAGASCAR
Ce chocolat noir est élaboré à partir de fèves cultivées dans une plantation au Nord de l'île de Madagascar. Elles libèrent un goût fruité, intense et pur.

« FOURRÉE GANACHE NOIR » & CHOCOLAT NOIR
Mélange de chocolat et de crème, nos ganaches sont travaillées à l'ancienne, selon la recette de Gaston Lenôtre.

DES MINI-TABLETTES
pour un maximum
de plaisir !

MA BARRE

CHOCOLAT

-20%



MA BARRE CHOCOLAT - 35 g
PRIX CE 3,90€^{TTC}
PRIX PUBLIC 4,90€^{TTC}

BARRE PRALINÉ NOIX DE PÉCAN
ET GANACHE AU CARAMEL
Duo de praliné pur à la noix de pécan et ganache chocolat au lait et caramel enrobé de chocolat au lait.

BARRE DUO PRALINÉ NOISETTE
ET GANACHE CHOCOLAT AU LAIT
Praliné pur de noisettes françaises et ganache au chocolat lait enrobé de chocolat au lait.

BARRE PRALINÉ AMANDES
ET FRUITS SECS
Praliné d'amandes Valencia et son croustillant de pistaches, noisettes françaises et éclats de caramel d'Isigny, associé au fondant du sablé au chocolat, le tout enrobé de chocolat noir.

BARRE PRALINÉ AMANDES ET NOISETTE
Praliné aux amandes Valencia et noisettes françaises enrichi d'un sablé nature, recouvert d'un croquant d'amandes caramélisées, le tout enrobé de chocolat au lait.

LES P'TITES

GOURMANDISES



-20%

COUPELLE DÉLICATE - 22 pièces
Assortiment de mini tablettes chocolat lait Côte d'Ivoire & chocolat noir de Madagascar et croquants assortis.

PRIX CE 23,40€^{TTC}
PRIX PUBLIC 29,20€^{TTC}

COFFRET DÉCOUVERTE - 25 pièces
Bonbons de chocolat assortis, pâtes de fruits et carrés mendiants fourrés d'une ganache chocolat noir.

PRIX CE 19,95€^{TTC}
PRIX PUBLIC 26,60€^{TTC}



-25%

ÉTUI DÉGUSTATION - 25 pièces
Assortiment de Croquants amande enrobés de chocolat lait & croquants noisette et graine de tournesol enrobés de chocolat noir, cubes Exception Lenôtre.

PRIX CE 17,70€^{TTC}
PRIX PUBLIC 23,60€^{TTC}



-25%

SACHET GOURMAND
Barre amande et fruits secs
Barre praliné noisette et lait
Préparations de fruits abricot verveine et fraise yuzu

PRIX CE 13,95€^{TTC}
PRIX PUBLIC 18,60€^{TTC}

-25%



SACHET DE TRUFFES CHOCOLAT NOIR - 16 pièces

PRIX CE 10,65€^{TTC}
PRIX PUBLIC 14,20€^{TTC}

-25%



SACHET CROQUANTS ASSORTIS - 24 pièces
Croquants amande enrobés de chocolat lait & croquants noisette et graine de tournesol enrobés de chocolat noir.

PRIX CE 9,60€^{TTC}
PRIX PUBLIC 12,80€^{TTC}

-25%



LES COFFRETS

BONBONS DE CHOCOLAT & PÂTES DE FRUITS

*Les pralinés à l'ancienne
& ganaches fondantes*



LES GANACHES fondantes

Mélange de chocolat et de crème, elle peut être utilisée nature ou parfumée. Ces ganaches fondantes sont travaillées à l'ancienne, selon la recette originale de Gaston Lenôtre.

-25%

12 BONBONS DE CHOCOLAT ASSORTIS
Pralinés à l'ancienne & ganaches fondantes.

PRIX CE 12,00€^{TTC}
PRIX PUBLIC 16,00€^{TTC}

24 BONBONS DE CHOCOLAT ASSORTIS
Pralinés à l'ancienne & ganaches fondantes.

PRIX CE 21,00€^{TTC}
PRIX PUBLIC 28,00€^{TTC}



& PÂTES DE FRUITS

Mandarine vanille, mangue passion, fraise yuzu et framboise baie de Timut

16 BONBONS DE CHOCOLAT ASSORTIS
ET 8 PÂTES DE FRUITS

PRIX CE 22,40€^{TTC}
PRIX PUBLIC 28,00€^{TTC}



-20%

LES PRALINÉS à l'ancienne

Préparation à base d'amandes, de noisettes, de noix, de fruits secs, ou de pistaches cuits dans un sirop de sucre puis caramélisés et broyés pour obtenir une pâte au grain plus ou moins fin. Assemblés, torréfiés, cuits et malaxés avec passion, tous les ingrédients d'excellence utilisés sont transformés dans nos ateliers.

BOÎTE 12 BONBONS DE
CHOCOLAT NOIRS PRALINÉS
À L'ANCIENNE & GANACHES
FONDANTES

PRIX CE 12,00€^{TTC}
PRIX PUBLIC 16,00€^{TTC}



PÂTES DE FRUITS ASSORTIES
160 g - 12 pièces

PRIX CE 12,00€^{TTC}
PRIX PUBLIC 16,00€^{TTC}

LES BONBONS

DE CHOCOLAT

Les pralinés à l'ancienne



Amande et noisette



Pistache de Bronte



Amande et noix



Amande et fruits secs



Amande et noix
de coco



Amande



Noisette



Noix de Pécan

Les ganaches fondantes



Madagascar



Côte d'Ivoire



Café du Guatemala



Orange et cannelle



Fruit de la passion



Framboise
et baie de Timut



Chocolat au lait
et praliné



Gianduja et yuzu

« **COMMANDEZ C'EST LIVRÉ !** »

VOTRE COMMANDE LIVRÉE
PARTOUT EN FRANCE.

Vos commandes doivent être groupées et transmises
avant le jeudi 21 novembre, pour une livraison
à partir du jeudi 5 décembre 2019.

01 30 81 47 12 *

DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 18H
DEPARTEMENT-AFFAIRES@LENOTRE.FR

WWW.LENOTRE.COM

WWW.LENOTRE.COM

Une équipe dédiée se tient à votre disposition pour toutes questions, notamment sur les compositions et les allergènes.

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

*Prix d'un appel local. Crédits : Atelier mai 98 - Caroline Faccioli