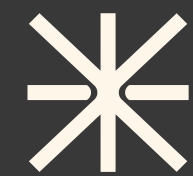


PATRICK.OUALID@GOURRMET.COM
WWW.GOURRMET.COM

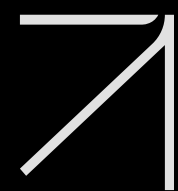
2025

GOU**R**MET



Présentation

SOMMAIRE



03	_____	QUI SOMMES-NOUS
05	_____	NOS 4 MAISONS
16	_____	LE CADEAU D’AFFAIRE
10	_____	L’ÉVÉNEMENTIEL



GOURMET ↗

Avec plus de 20 ans d'expérience dans l'univers du luxe, de la gastronomie, de l'hospitalité et du bien-être, **Patrick Oualid** accompagne les entreprises dans le choix de cadeaux d'affaires qui marquent les esprits.

Ancien directeur commercial et directeur des marchés chez Alain Ducasse et Hédiard, il fonde en 2021 **GOURMET**, partenaire privilégié des maisons d'exception pour créer des solutions cadeaux sur-mesure, élégantes et mémorables pour toutes les entreprises qui souhaitent découvrir et offrir.

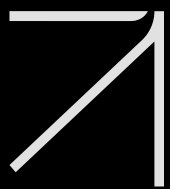


GOURMET ↗

GOURMET est un acteur spécialisé dans la sélection de cadeaux premiums pour les entreprises et la création d'événements haut de gamme.

Nous avons le plaisir de vous faire découvrir nos prestations, avec une sélection de cadeaux pour les fêtes et les vœux ainsi que des suggestions d'animations événementielles.

DÉCOUVREZ NOS MAISONS



06	_____	CHOCOLATERIE CHAPON
06	_____	PLANTIN
07	_____	DURANCE
08	_____	ELY COCKTAILS



Chocolaterie Chapon

Maison fondée par Patrice Chapon, ancien glacier au palais de Buckingham et aujourd'hui référence premium du chocolat de dégustation.

De la fève à la tablette : maîtrise totale de la transformation, avec une sélection rigoureuse des fèves de cacao rares dans les plus grands terroirs (Madagascar, Venezuela, Équateur...).

Une signature visuelle élégante, reconnaissable à ses emballages artistiques, ses collaborations et ses coffrets raffinés.

Des fèves sourcées auprès de coopératives travaillant exclusivement avec des plantations agroforestières qui contribuent au développement social et économique des producteurs de cacao.





Plantin, l'art de la truffe

Depuis 1930, la maison Plantin située à Puyméras en Provence est un acteur de référence dans le monde de la truffe.

Plantin maîtrise chaque étape de la filière : sélection des meilleures truffes fraîches, transformation artisanale, création de produits gastronomiques haut de gamme (huiles, jus, beurres, condiments...)

Forte d'un savoir-faire unique et respectueux du terroir, la maison allie tradition et innovation pour sublimer l'un des joyaux de la gastronomie française.

Proposer une animation Plantin, c'est offrir à vos invités une expérience sensorielle précieuse, authentique et mémorable.





Durance, l'élégance olfactive

Depuis la Provence, Durance transforme les paysages en parfums. Bougies, parfums d'intérieur, soins... Chaque création est un hommage à la nature, au savoir-faire artisanal et à la délicatesse des émotions.

Le style Durance repose sur une alliance subtile entre élégance et simplicité.

Inspirées par la nature et travaillées avec soin, nos créations parfumées célèbrent un art de vivre raffiné mais accessible, fidèle à l'esprit de la Provence.

Chaque produit allie authenticité et modernité, avec une esthétique épurée qui traverse le temps. C'est cet équilibre unique qui signe les créations Durance, leur insufflant une aura douce et raffinée.





ELY, les cocktails prêts-à-déguster 7

ELY réinvente le cocktail avec des mélanges prêts à déguster, audacieux et équilibrés. Pensés par des mixologues, infusés de créativité, ils conjuguent exigence et plaisir dans un flacon ingénieux.



LE CADEAU D'AFFAIRE



DÉCOUVRIR & OFFRIR

GOURMET

LE CADEAU SUR-MESURE
www.gourmet.com

17

18

19

20

PAR CHAPON

PAR PLANTIN

PAR DURANCE

PAR GUSTAVE EIFFEL



Chapon Chocolaterie



Écrins & coffrets de chocolats

Des écrins élégants et généreux de 6 à 108 chocolats d'exception (selon la collection) : noirs, au lait, pralinés, ganaches, saveurs fruitées et épicées.

Aussi, des coffrets composés sur-mesure pour savourer l'ensemble du savoir faire de la maison.

Personnalisation sur demande : carte d'accompagnement ou coffrets.

Prix des écrins : entre 13,27€ et 121,33€ HT

Prix des compositions : Petite - 75,83€ et Grande - 142,18€

Découvrez le catalogue



Durance

Bougies, diffuseurs & coffrets

Bougies, parfums, diffuseurs conçus pour les grands espaces...

L'univers Durance s'invite dans les bureaux ou à la maison avec ses senteurs autour de la Fleur de Coton, de la bergamote ou encore de l'ambre.

Personnalisation sur demande : carte d'accompagnement, étiquettes apposées sur vos bougies ou coffrets sur-mesure.

Prix des coffrets : entre 9,92€ HT et 58,25€ HT

Découvrez le catalogue





Plantin



Délices truffés et compositions

Offrir un produit de chez Plantin c'est la promesse un voyage noble, olfactif et gustatif.

Produits truffés et dérivés sont assemblés dans des coffrets exceptionnels pour faire découvrir le riche univers de la truffe.

Personnalisation des coffrets sur mesure et carte de remerciement sur demande.

Prix des coffrets : à partir de 33,33€ HT

Découvrez le catalogue



par Gustave Eiffel



Les bouteilles de Champagne

Bouteille, demi-bouteille, ou même Mathusalem, la collection Gustave Eiffel épouse le meilleur du Champagne Brut, Rosé et Blanc de Blancs.

Offerts dans leurs coffrets bruts et élégants, ces produits français offrent une partie de ce que Paris sait faire de mieux : la fête.

Prix des bouteilles : de 17,50€ HT (demi-bouteille) jusqu'à 606,67€ HT.

Découvrez le catalogue

par Chapon, Durance & Plantin

Les calendriers de l'Avent ➤



Le Calendrier de l'Avent par Durance

*24 petites bougies parfumées
à allumer chaque soir*

34,96€ HT



Le Calendrier de l'Avent par Chapon

Livré avec son carnet de voyage

60,66€ HT



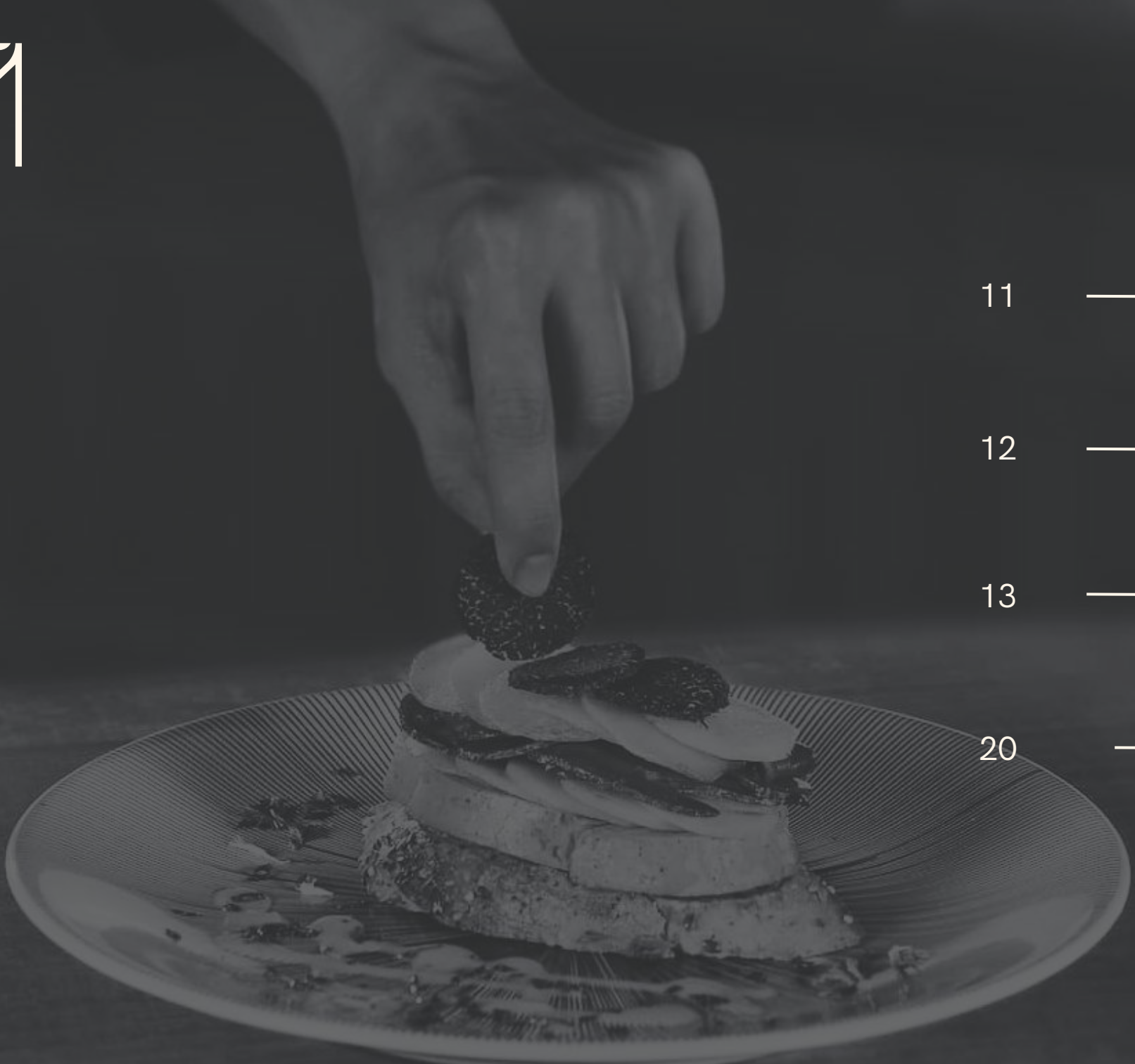
Le Calendrier de l'Avent par Plantin

24 délices truffées

90,00€ HT

L'ÉVÉNEMENTIEL



- 
- A black and white photograph showing a hand placing a small, dark, round truffle on top of a gourmet sandwich. The sandwich is stacked with various ingredients, including what looks like cheese, meat, and vegetables, and is served on a round plate with a decorative pattern. The background is dark and out of focus.
- 11 ————— LE BAR À MOUSSE AU CHOCOLAT
 - 12 ————— LA DÉGUSTATION TRUFFÉE
 - 13 ————— LES COCKTAILS PRÊTS-À-DÉGUSTER
 - 20 ————— LES CHAMPAGNES GUSTAVE EIFFEL



par Chapon

Le bar à mousse au chocolat ↗

- Un trolley esthétique et mobile
- 2 à 6 mousses au chocolat différentes (noir, praliné, ..) à déguster
- Animation faite par un artisan chocolatier qui met en lumière le produit avec passion
- Une logistique peu contraignante (prise 220v et frigidaire dédié nécessaires)



par Plantin

La dégustation truffée ↗

- Un corner culinaire dédié à la truffe, installé dans l'espace de réception
- 4 à 5 bouchées truffées par personne : raffinées, gourmandes, signatures du Chef
- Préparation live par le Chef Léo : show culinaire, échanges avec les convives, histoire et art de la truffe
- Bouchées chaudes & froides : mini-croques truffés, purée à la truffe minute, velouté, brouillade d'oeuf truffé, etc.



par ELY

Le bar à cocktails prêts-à-déguster ↗

- Sélection de 3 à 4 différents cocktails en flacon ainsi que des softs raffinés
- Installation d'un bar dans l'espace de réception
- Animation et service par un bartender professionnel



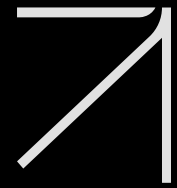
par les Champagnes Gustave Eiffel

Les Champagnes traditions



- Une marque qui à travers la transmission d'un rituel de tradition, réunit l'esprit festif et grandiose de ces deux emblèmes français par excellence.
- Dans la coupe, le champagne pétille de vie, ressemblant à la robe dorée de la Dame de Fer à la tombée de la nuit.

ROADMAP



À partir de la validation, un délai de 2 semaines avant l'événement est nécessaire pour la mise en place de l'une des 3 animations.

La cotation se fait selon le format, le nombre d'invités, l'espace dédié, les contacts sur place, l'utilisation d'une cuisine, et le matériel nécessaire.





MERCI.

WEB

www.gourrmet.com

TÉLÉPHONE

+33 7 83 31 94 43

EMAIL :

patrick.oualid@gourrmet.com