

PÂQUES

2026



CADEAUX D'AFFAIRES

PATRICK.OUALID@CHAPON.COM

À PROPOS

Moulages originaux, oeufs signatures ou pralinés, bonbons colorés. La maison Chapon dévoile ses plus belles pièces pour sa collection Pâques.





LES MOULAGES

Les héros chocolatés explorent la Chaponie : un univers graphique et stylisé.



Des créations précieuses disponibles **sur-demande**.
Prix à partir de
24,17€ HT.



180gr - 65X45X200mm - 18,96€ HT

Des assortiments
gourmands de petits
héros de la Chaponie ou
d'oeufs pralinés.
Chocolat blanc, noir
ou au lait.



160gr - 65X45X200mm - 16,59€ HT

LES BONBONS PRALINÉS



70gr - 75x45x50 - 6,64€ HT



Puisqu'il est si symbolique, découvrez Le Classique et le Pépité. Garnis de ses oeufs pralinés.



Les Oeufs Pépites sont pré-enrobés d'une fine couche de chocolat puis de noisettes, à nouveau d'une couche de chocolat, et enfin garni de fritures sèches et pralinées.

L'OEUF DE PÂQUES



L'OEUF CLASSIQUE



CHOCOLAT AU LAIT

N°1 : 150g - 108x108x139,9mm - 24,17€ HT

N°2 : 275g - 138x138x183,5mm - 32,50€ HT

N°3 : 480g - 172x172x220mm - 40,83€ HT



CHOCOLAT NOIR

N°1 : 150g - 108x108x139,9mm 27,49€ HT

N°2 : 275g - 138x138x183,5mm - 36,97€ HT

N°3 : 480g - 172x172x220mm - 46,45€ HT

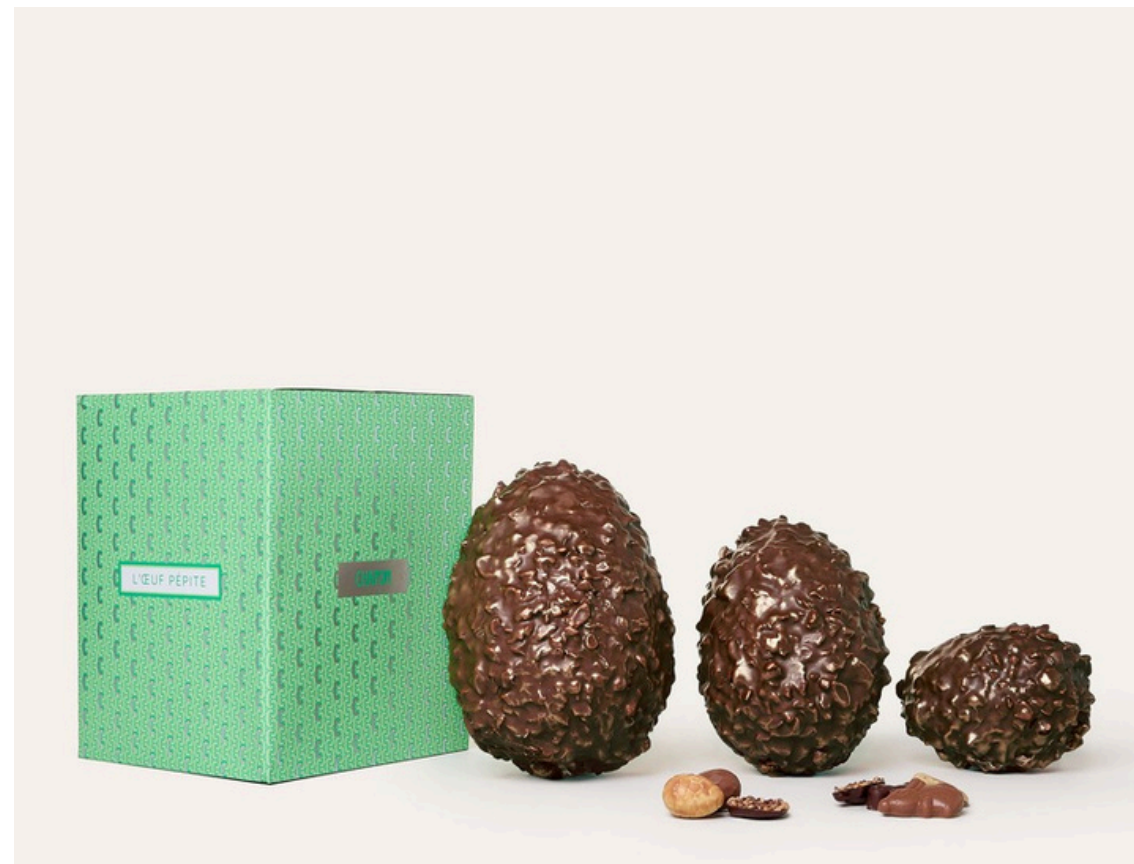


L'OEUF PÉPITE



CHOCOLAT AU LAIT

- N°1 : 225g - 108x108x139,9mm - 32,50€ HT
- N°2 : 500g - 138x138x183,5mm - 49,17€ HT
- N°3 : 760g - 172x172x220mm - 65,83€ HT



CHOCOLAT NOIR

- N°1 : 225g - 108x108x139,9mm - 36,97€ HT
- N°2 : 500g - 138x138x183,5mm - 55,92€ HT
- N°3 : 760g - 172x172x220mm - 74,88€ HT





35 pièces - 175x120x40mm - 350gr - 46,45 € HT

Un intemporel.
Sérigraphiés, Signatures
ou Agates.
Des écrins élégants qui
subliment les tablées.



50 pièces - 245x120x40mm - 500gr - 68,25 € HT



24 pièces - 140x90x40mm - 250gr - 33,18 € HT

LES OEUF SIGNATURE



Les poules de Pâques.
Reines des fêtes.



LA POULE



Garnies d'un mélange de fritures sèches et de leurs assortiments d'oeufs pralinés.



Huit douceurs : oeufs et opales sérigraphiés ou simples.
Une sélection de nos chocolats les plus délicats.



LE PLUMIER



8 pièces
80 gr
195X34X34 mm
18,01€ HT

COUPS DE COEUR



ARTISAN TORRÉFACTEUR

Fondée par Patrice Chapon - ancien glacier au palais de Buckingham - la maison est aujourd'hui une référence du chocolat de dégustation. De la fève à la tablette, elle maîtrise l'intégralité de la transformation, en sélectionnant des cacaos rares issus des plus grands terroirs mondiaux. Une démarche exigeante, ancrée dans l'agroforesterie et le développement des producteurs. Avec, en signature, des écrins qui font du chocolat un objet d'art autant que de plaisir.



POURQUOI CHAPON ?

DÉTAILS

Livraisons
multi-adresse
selon le modèle

Coffrets & notes
personnalisables

Devis rapides et
sur-mesure





COMMANDES

WEB

www.entreprise.chapon.com

TÉLÉPHONE

+33 7 83 31 94 43

EMAIL :

patrick.oualid@chapon.com

CHAPON
CHOCOLATERIE