

# PÂQUES 2026



CADEAUX D'AFFAIRES

[PATRICK.OUALID@CHAPON.COM](mailto: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.

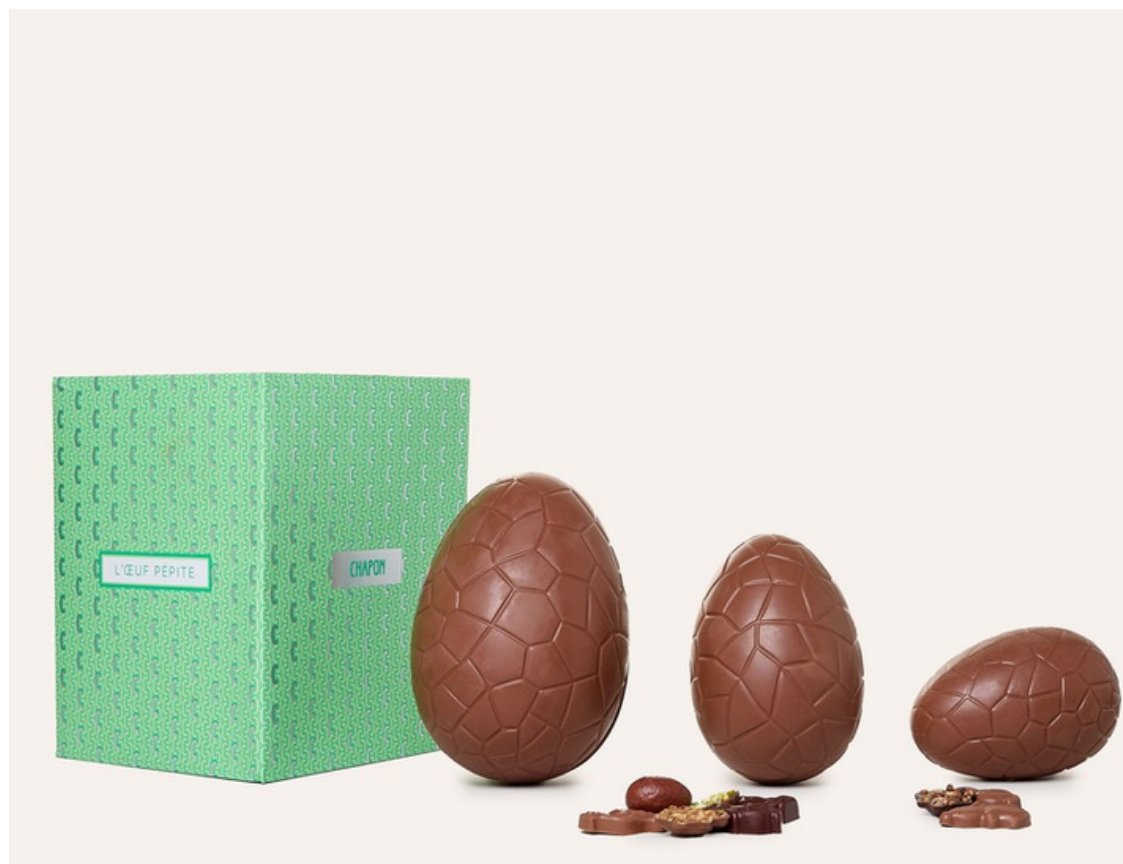


## L'OEUF DE PÂQUES



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 CLASSIQUE

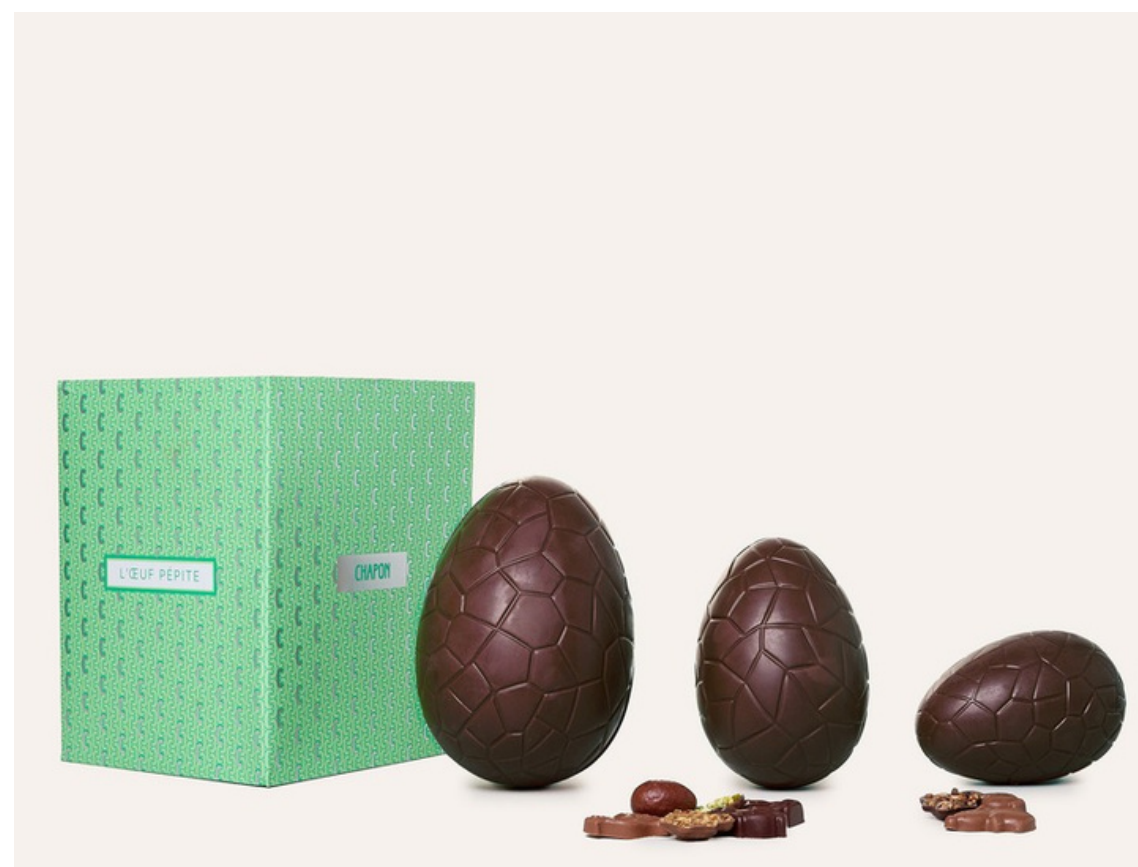


## CHOCOLAT AU LAIT

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

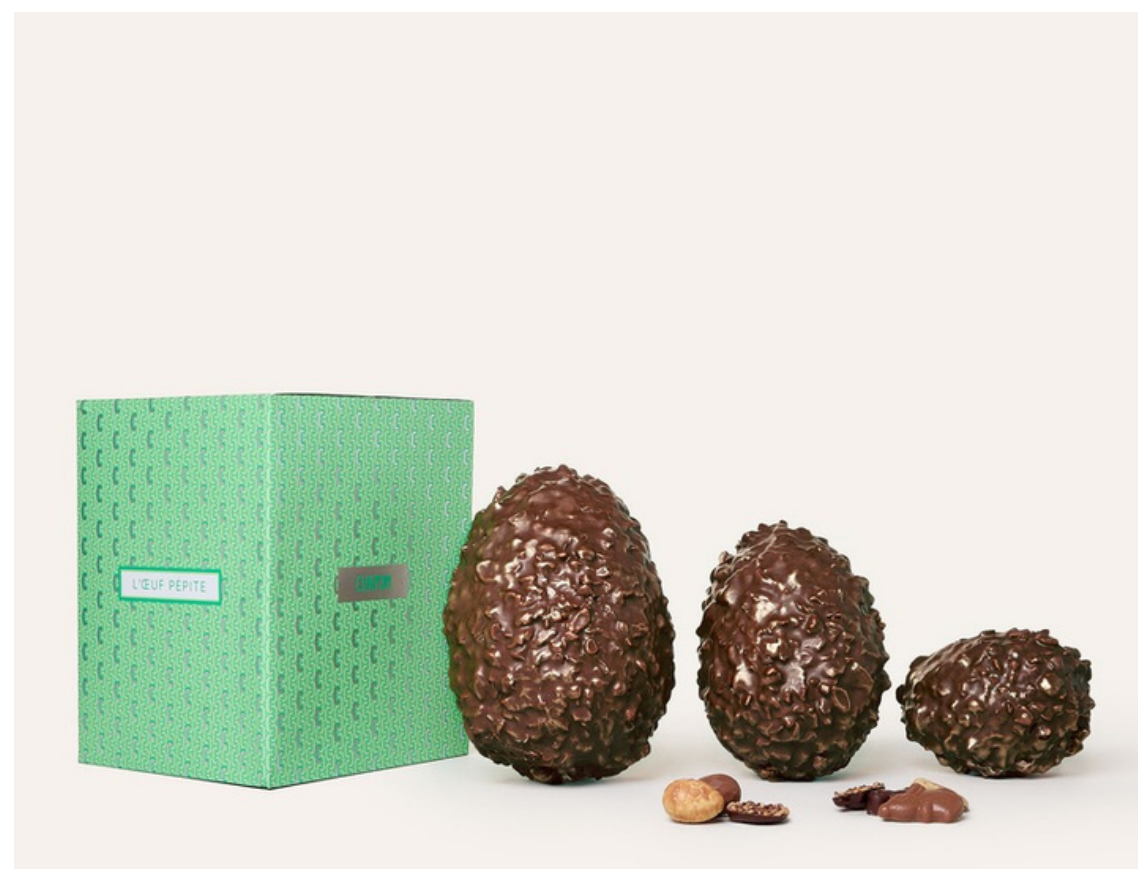


## CHOCOLAT AU LAIT

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.



8 pièces  
80 gr  
195X34X34 mm  
18,01€ HT

LE PLUMIER

# COUPS DE COEUR



150gr - 110x125x111mm - 24,17€ HT (*sur demande*)



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



8 pièces - 80gr - 195X34X34mm - 18,01€ HT

## 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





**CHAPON**  
CHOCOLATERIE

**CHAPON**  
CHOCOLATERIE

**CHAPON**  
CHOCOLATERIE

**CHAPON**  
CHOCOLATERIE

# COMMANDES

---

## WEB

[www.entreprise.chapon.com](http://www.entreprise.chapon.com)

## TÉLÉPHONE

+33 7 83 31 94 43  
+33 1 64 72 40 11

## EMAIL :

[patrick.oualid@chapon.com](mailto:patrick.oualid@chapon.com)  
[vera.mota@chapon.com](mailto:vera.mota@chapon.com)

**CHAPON**  
CHOCOLATERIE