

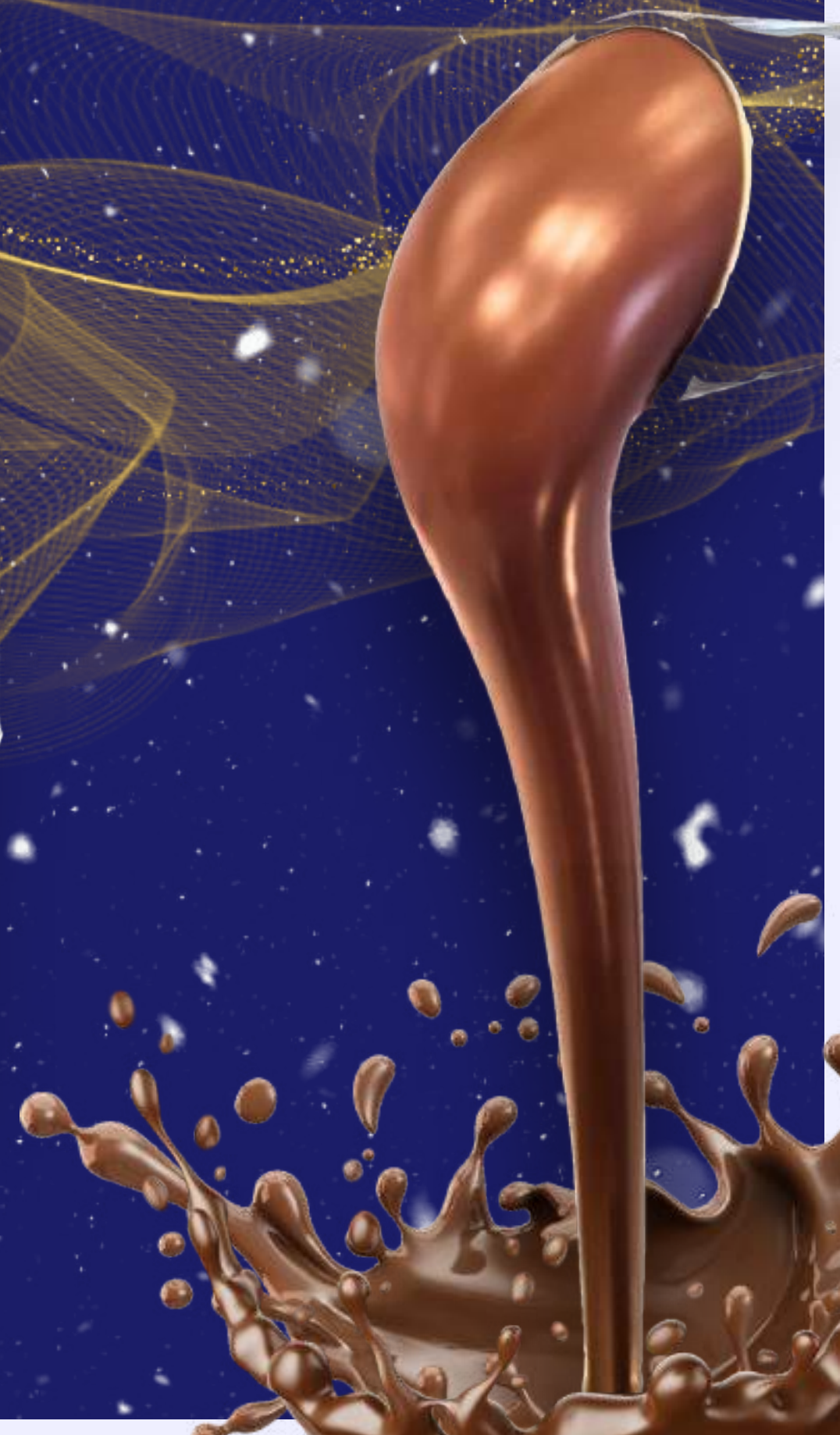
PLAISIRS GOURMANDS

“ POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE,
OFFREZ L'EXCELLENCE DES
CHOCOLATS

SÉBASTIEN PAPION

”

Passion - Créativité - Émotion



NOTRE CHARTE DE QUALITÉ

UNE DIMENSION ÉCOLOGIQUE

Le choix de nos fournisseurs et la qualité de leurs produits reposent sur la passion, l'investissement, la rigueur, les valeurs humaines et l'engagement éco-responsable.



Des produits de grande qualité, une provenance locale privilégiée, un savoir-faire artisanal respecté.



Certificat de labellisation "Éco-défis des artisans et commerçants" délivré le 26/09/2023, pour avoir réalisé des actions concrètes en faveur de l'environnement et avoir relevé des défis sur la prévention des déchets.

Des matières premières de grande qualité, une provenance locale privilégiée et un savoir-faire artisanal respecté.

Voici une sélection de nos producteurs et/ou de produits de qualité avec lesquels nous travaillons :



Chocolats sélectionnés parmi les plus Grands Crus au monde

Madagascar, Papouasie Nlle Guinée, Equateur... les fèves de cacao utilisées pour la fabrication de nos chocolats sont sélectionnées, importées et torréfiées avec soins par notre couverturier.



La vanille Grand Cru de Bora Bora *Polynésie Française*

La plus riche des vanilles, cultivée sur un sol volcanique et tropical.

Nos ganaches à la vanille, glaces à la vanille, caramel beurre salé à tartiner, guimauves sont confectionnées avec cet or noir.



Les noisettes IGP du Piémont

Les noisettes du Piémont, considérées comme les meilleures au monde, sont à la base de nos recettes de pralinés, giandujas (fameuse pâte de noisettes et de chocolat au lait), mendiants, perles (noisettes enrobées de chocolat) et bien sûr de notre Papionella® noisette.



Les noix du Périgord

Séchées, mariées à des amandes, elles parfument notre pâte d'amande à la noix.



Les amandes de Provence

Naturellement douces et légèrement sucrées, les amandes de Provence sont à la base de nos recettes de pralinés, giandujas, mendiants, perles (amandes enrobées de chocolat).



Les herbes aromatiques

Menthe, verveine, basilic, après les avoir effeuillées, ces herbes sont utilisées fraîches en infusion pour parfumer nos ganaches, nos glaces et sorbets.



Le miel de Sologne « Miel 1991 »

La Ferté St Aubin - Loiret

Apiculture raisonnée, soucieuse de la préservation de l'abeille et de son environnement.

Le miel de Sologne est notamment utilisé dans notre ganache au miel de Sologne issue du coffret Couleurs de Loire® mettant en avant notre belle région.

<https://miel-1991.fr/>



La farine du Moulin de St-Lyé
St-Lyé-La-Forêt / Loiret

Producteur de blé en cours de conversion en agriculture biologique à Saint-Lyé-la-Forêt, les céréales sont transformées en farine sur l'exploitation avec un moulin à meules de pierres.

Les farines de blé et de sarrasin sont utilisées pour nos cakes, nos cookies, nos fingers, et même nos glaces : celle au sarrasin !

<https://moulindestaintlye.com/>



Les œufs de Charles Helier
St Maur sur Le Loir / Eure et Loir

Eleveur de poules pondeuses.

Nous utilisons des œufs entiers pour confectionner nos glaces et nos cakes (sauf le Pithiviers, meringues et palets biscuités).



Les fraises et framboises - Alain Mercier
St-Hilaire-St-Mesmin - Loiret

Nos sorbets fraises et framboises sont réalisés avec les fruits de M. Mercier.



Thés et cafés du torréfacteur Les Cafés d'Éric
Orléans - Loiret

Artisan torréfacteur - Meilleur Torréfacteur de France 2011.

Utilisés en infusion dans nos ganaches et glaces.

<https://www.lescafesderic.fr/>

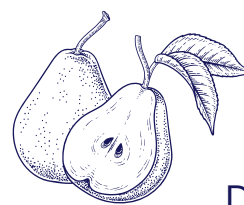


Lait cru de la GAEC Les Maisons Pavées
Fay-aux-Loges - Loiret

Ferme familiale de polyculture-élevage produisant du bon lait naturel de vache depuis plusieurs générations.

Après pasteurisation, nous utilisons le lait pour nos glaces, nos cakes...

<https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/centre/loiret/fay-aux-loges/ferme/gaec-les-maisons-pavees/189793>



Eau de vie de Poire williams du Val de Loire

Distillée artisanalement, l'eau de vie de poire est utilisée dans notre caramel à la poire issu du coffret Couleur de Loire® mettant en avant notre belle région.



Les agrumes des Jardins de la Testa
Porto Vecchio - Corse du Sud

Le verger est en agriculture biologique, tous les produits sont cultivés dans le respect du rythme naturel des saisons.

Oranges, oranges sanguines, citrons, pomelos, mandarines, zestés, pressés pour sublimer nos ganaches, sorbets et cakes.

<https://www.jardinsdelatesta.com/>



Les épices Roellinger
Cancales - Ile-et-Vilaine - Bretagne

Maison fondée en 1982 par une famille de cuisiniers et de passionnés d'épices, qui sélectionnent épices et plantes aromatiques avec soin, et qui réalisent des mélanges créés comme des parfums.

Mélanges à pain d'épices, gomasio entrent respectivement dans la composition de notre Papionella® de Noel et de notre crumble au sarrasin.

<https://www.epices-roellinger.com/fr/>



Les marrons confits

Marrons issus de l'agriculture biologique, confits dans un sirop de sucre pendant plusieurs jours selon une méthode artisanale ancestrale.

LES ÉCRINS DE CHOCOLATS



Les écrins Sébastien Papion sont composés d'un assortiment de bonbons de chocolats : ganaches, pralinés, pâtes d'amande et giandujas, fabriqués **maison**.

Une finesse gustative, du craquant, du croustillant...
Nos créations procurent une explosion de saveurs.

DIFFÉRENTS FORMATS DISPONIBLES

T1 12 choc.		75g		12,80€ ^{HT}	T4 60 choc.		380g		42,89€ ^{HT}
T2 24 choc.		155g		20,00€ ^{HT}	T5 80 choc.		515g		57,25€ ^{HT}
T3 40 choc.		255g		30,00€ ^{HT}	T6 100 choc.		645g		70,62€ ^{HT}



...

LES PAUSES GOURMANDES

PAUSE CAFÉ

Fines pastilles de chocolat noir et éclats de fèves de cacao.

Taille unique | 110g | 13,84€^{HT}



PAUSE CHOCOLAT

Découvrez nos chocolats Signature, à travers ces fines pastilles de chocolat :

Un chocolat au lait à la texture légèrement crémeuse, aux notes d'amande avec une fin de bouche très lactée, et un chocolat noir, mélange de grands crus de cacao d'Équateur et de Madagascar, aux notes fraîches et acidulées.

Taille unique | 165g | 19,72€^{HT}



Au choix : Chocolat noir, Chocolat au lait ou assortiment



LES ORANGETTES

Fines écorces d'oranges confites fondantes, enrobées du craquant de notre chocolat noir 66%.

Taille unique | 170g | 19,38€^{HT}

MENDIANTS

Délicieux palets garnis de praliné, habillés d'amandes, noisettes, raisins moelleux, pistaches et perles biscuitées craquantes

Taille unique | 115g | 14,50€^{HT}

Au choix : Chocolat noir, Chocolat au lait ou assortiment



LES SPLASH' CHOCO

SPLASH' GRELOTS

Assortiment de grelots en chocolat noir et lait.

Créations gourmandes et groustillantes, garnies de notre Papionella® à la noisette IGP du Piémont, d'éclats de noisettes et de crêpes dentelle.

Taille unique | 180g | 19,34€^{HT}



SPLASH' TRUFFES

Trio de truffes assorties :

- Ganache clémentine et chocolat noir
- Grand cru de chocolat noir
- Praliné noisette et chocolat au lait

Taille unique | 200g | 23,98€^{HT}



SPLASH' PERLES

Assortiment de perles gourmandes :

Biscuitées et chocolat au lait, noisettes caramélisées et chocolat au lait et amandes caramélisées et chocolat noir.

Taille unique | 200g | 18,77€^{HT}



NOS SPÉCIALITÉS

O D'ORLÉANS

Le célèbre O de la place du Martroi et de la place de Loire, revisité avec un praliné craquant croustillant, enrobé de chocolat noir.

Taille unique | 100g | 12,92€ ^{HT}

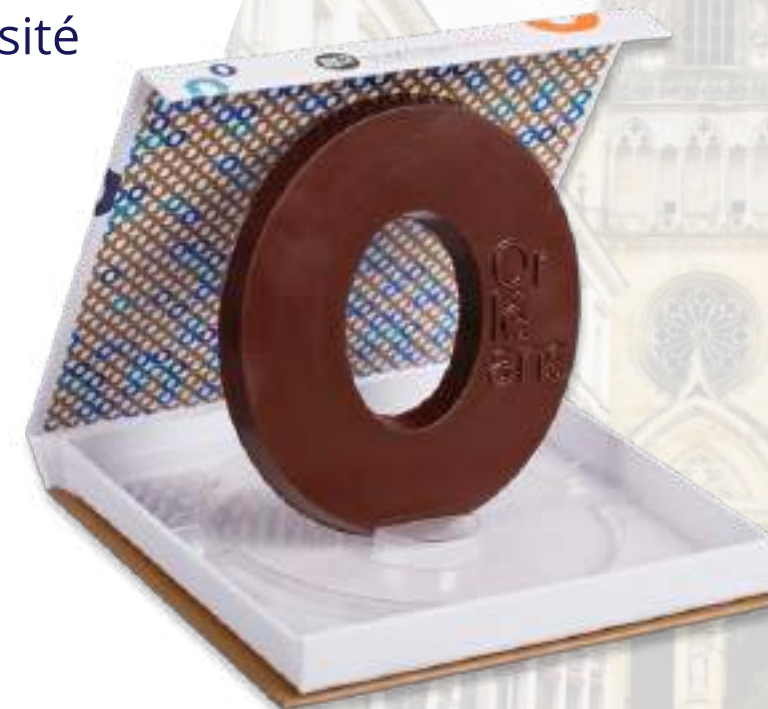
COULEURS DE LOIRE®

Balade gourmande à travers les couleurs de Loire.

12 demi-sphères de chocolat noir garnies :

- D'un caramel à la Poire du Val de Loire
- D'une ganache au miel de Sologne
- D'un caramel au vinaigre de framboise d'Orléans

Taille unique | 96g | 16,11€ ^{HT}



NOS SPÉCIALITÉS

BALADE À ORLÉANS

Coffret de 4 mini tablettes de chocolat noir et lait, contenant les merveilles d'Orléans.

Un chocolat au lait à la texture légèrement crémeuse, aux notes d'amande avec une fin de bouche très lactée, et un chocolat noir, mélange de grands crus de cacao d'Équateur et de Madagascar, aux notes fraîches et acidulées.

Taille unique | 140g | 14,69€^{HT}

LES P'THIVIERS®

Coffret de 8 "P'thiviers®".

Revisite gourmande du traditionnel "Pithiviers", en chocolat noir et lait, garnie de praliné aux amandes légèrement croustillant.

Taille unique | 80g | 12,23€^{HT}





PÂTES DE FRUITS

Fondantes en bouche, nos pâtes de fruits vous étonneront par la puissance et l'originalité de leurs recettes :

- Fraise Citron Vert
- Poire Tonka
- Framboise Chocolat
- Pêche de Vigne Verveine

Taille unique | 240g | 14,33€^{HT}



120g



250g



360g



800g

PAPIONELLA®



Dans notre pâte à tartiner **Papionella®**, il y a un peu de sucre, du cacao en poudre **53% de noisettes IGP du Piémont** et un soupçon de Lécithine de Tournesol, c'est tout ! **Sans huile de palme...**

Garantie **100% plaisir** !

DIFFÉRENTS FORMATS DISPONIBLES

T1		120g		5,97€	HT
T2		250g		11,33€	HT
T3		360g		16,30€	HT
T4		800g		29,57€	HT





NOS CALENDRIERS DE L'AVENT



CALENDRIER FÉÉRIE

NOUVEAUTÉ - Création 2024

Patientez jusqu'à Noël avec notre Calendrier Féerie de Noël ! Chaque jour, découvrez une nouvelle gourmandise : assortiment de pralinés, blocs gourmands, fritures, perles gourmandes, grelots et P'thiviers®... Offrez-vous un voyage délicieux jusqu'au 25 décembre !

Taille unique | 36,87€^{HT}

CALENDRIER CHEMIN DE TABLE

Illuminez votre centre de table avec notre calendriers Boules. Elles sont garnies de grelots aux coeurs de Papionella® (amande, pistache, cacahuète, noisette, noix, épices de Noël, café, sésame et noix), éclats de fruits secs et crêpes dentelle.

Taille unique | 42,65€^{HT}



LE CARROUSEL

Création unique réalisée en collaboration avec un ébéniste artisan d'art Orléanais, et une artiste peintre du Loir-et-Cher. Notre carrousel vous fera voyager au pays des délices de Noël et illuminera votre table de fêtes. (pralinés, blocs gourmands, fritures, perles gourmandes, grelots et P'thiviers®)

Taille unique | 274,88€^{HT}

Édition limitée à 10 exemplaires

(Pour plus de quantités contactez-nous à commercial@sebastien-papion.fr)



LES GOURMANDISES DE NOËL

ÉCRIN DE NOËL



Sélection de 8 bonbons de chocolats assortis accompagnés d'une plaque Joyeuses Fêtes en chocolat noir.
Possibilité de personnalisation aux couleurs de votre entreprise



Taille unique | 110g | 15,59€^{HT}



BOUCHÉE ÉTOILE

Étoile "Joyeuses Fêtes" en praliné aux amandes de Provence, en chocolat au lait ou noir.

Taille unique | 60g | 7,50€^{HT}

FRITURES DE NOËL



Assortiment de fritures de Noël composé d'un chocolat au lait à la texture légèrement crémeuse, aux notes d'amande avec une fin de bouche très lactée, et d'un chocolat noir, mélange de grands crus de cacao d'Équateur et de Madagascar, aux notes fraîches et acidulées.

Taille unique | 150g | 14,12€^{HT}

LES GOURMANDISES DE NOËL

TRIO DE BOULES GOURMANDES

Lot de trois boules métalliques garnies d'un grelot à la Papionella®.

Bleu : Grelot noisette

Vert : Grelot Pistache

Violet : Grelot cacahuète

Le lot | 6,00€^{HT}



PÈRE NOËL

| Père Noël en chocolat, garni de 3 fritures de Noël

Au choix : Chocolat noir ou Chocolat au lait *

Noir		50g		6,26€ ^{HT}	*
Lait		50g		5,50€ ^{HT}	

*TVA sur le chocolat au lait : 20%
TVA sur le chocolat noir : 5,5%



NOS OFFRES PERSONNALISÉES



Étonnez vos clients et collaborateurs avec la personnalisation en chocolat, de votre logo aux couleurs de votre entreprise.

- Frais de création 80€/HT
- Un délai de 10 jours est compté après le BAT pour les personnalisations.

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

Exemples de réalisations possibles : format barre à croquer, bouchée, plaquettes de différentes tailles...



NOS OFFRES PERSONNALISÉES



Personnalisation disponible pour les écrins de chocolats, les pots de Papionella®, le coffret pâtes de fruits.



Vos écrins personnalisés avec une bague aux couleurs de votre entreprise. *

Le délai : 3 semaines à compter de la date de validation du devis

Tarif des bagues : nous consulter

** Ajouter au montant des chocolats*

Vos pots de Papionella® personnalisés, avec une étiquette aux couleurs de votre entreprise. *

Le format de l'étiquette : 30 x 100 mm

Le délai : 3 semaines à compter de la date de validation du devis

Tarif de l'étiquette : nous consulter

** Ajouter au montant des pots*



NOS SERVICES PRO



ATELIER CHOCOLAT

Venez partager un moment inédit entre collaborateurs avec un **Team Building** autour d'un **atelier de chocolat** par groupe de 12 personnes.

PETIT DÉJEUNER - VISITE D'ENTREPRISE

Profitez d'une **Visite Privée de notre Laboratoire** de Chécy par groupe de 12 personnes, pour échanger avec Sébastien Papion autour de son entreprise et du métier de chocolatier.

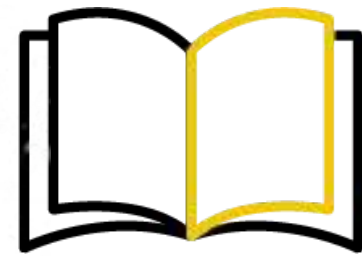


CONFÉRENCE - DÉGUSTATION



Participez à une **Conférence sur le Chocolat** et à une **Dégustation** dans vos locaux par groupe de 10 à 20 personnes.

COMMANDES MODE D'EMPLOI



ÉTAPE 1

Choisissez vos cadeaux dans ce catalogue



ÉTAPE 2

Envoyez votre commande à l'adresse :
commercial@sebastien-papion.fr



ÉTAPE 3

A réception, nous vous contactons pour vous confirmer le devis avec un prix préférentiel, en fonction du volume souhaité et afin d'établir le bon de commande à valider.



ÉTAPE 4

3 options pour la livraison : *sur devis selon tarif en vigueur*

- Retirez vos coffrets en boutique
- Faites-vous livrer au sein de votre société
Frais de livraison 50€HT, et offerts dès 300€HT d'achats
- Faites livrer les chocolats chez vos clients

Informations auprès de notre service commercial



“
**CHEZ SÉBASTIEN PAPION,
TOUT EST
FABRIQUÉ MAISON,
ON VOUS LE DIT ET
ON VOUS L'ÉCRIT AUSSI.**
”

APPELEZ-NOUS

Service Commercial à votre service, du Lundi au Vendredi de 8h00 à 17h00

Par mail : commercial@sebastien-papion.fr

Par téléphone : 09 78 49 16 18

NOS BOUTIQUES

41, place du Châtelet - 45000 ORLÉANS

38, rue du Faubourg Bannier - 45000 ORLÉANS

32, rue Jeanne d'Arc - 45000 ORLÉANS

25, rue Jean Bertin - 45430 CHÉCY

05 avenue du Traité de Rome - 45750 SAINT-PRYVÉ-SAINT-MESMIN

