





## NOS BOUTIQUES:

**La Chocolaterie - Auzebosc 76190**

100 rue de la chapelle

**Etretat 76790**

29, rue Alphonse Karr

**Fécamp 76400**

851, route de Valmont  
5/7 rue André-Paul Leroux

**Le Havre 76600**

69, rue Louis Brindeau

**Rouen 76000**

33, place de la pucelle  
50, rue de la Champmeslé

**Saint Valery en Caux 76140**

Place de la chapelle

**Yvetot 76190**

13, rue des victoires

Olivier HAUTOT, artisan chocolatier passionné se lance dans la fabrication de chocolats haut de gamme en avril 1998. Depuis, son équipe de chocolatiers et lui-même s'inspirent de vos envies pour créer des alliances inédites de saveurs aux arômes subtils.

De nombreuses entreprises et collectivités nous font confiance aujourd'hui pour leurs événements, cadeaux d'affaires ou pour leurs comités d'entreprises.

Forts de 25 ans d'expérience, nous nous ferons un plaisir de vous accompagner dans votre projet. Sur simple demande nos équipes seront là pour confectionner avec vous la composition idéale.

*Le plus grand respect du goût par la tradition...*



## SAC HAUTOT

Sobre et élégant, il mettra en valeur vos cadeaux.

PETIT MODÈLE  
GRAND MODÈLE



## LA LIVRAISON

- **Par nos soins :** Commande livrée sur un seul point dans un rayon de 50 kms autour de Yvetot et à une date convenue. Franco de port à partir de 400€ TTC de commande dans un rayon de 50 kms autour de Yvetot.
- **Livraison par transporteur ou colissimo :** Dans toute la France, hors moulages. Nous contacter pour un devis.

## Pourquoi nous faire confiance?

### NOTRE SAVOIR FAIRE

Choisir les chocolats Hautot, c'est choisir des chocolats de qualité 100 % pur beurre de cacao, fruits de notre savoir-faire artisanal et élaborés dans nos ateliers de Auzebosc. Nous mettons autant de rigueur dans la sélection de nos matières premières que dans notre processus de fabrication.

### LA PERSONNALISATION

Nos équipes se chargent de réaliser un packaging à votre image, d'intégrer vos supports de communication ou d'y joindre une carte de vœux (sur une sélection de nos produits). Nous consulter pour un devis. Nous mettons tout notre savoir-faire à votre service pour créer avec vous des cadeaux uniques.

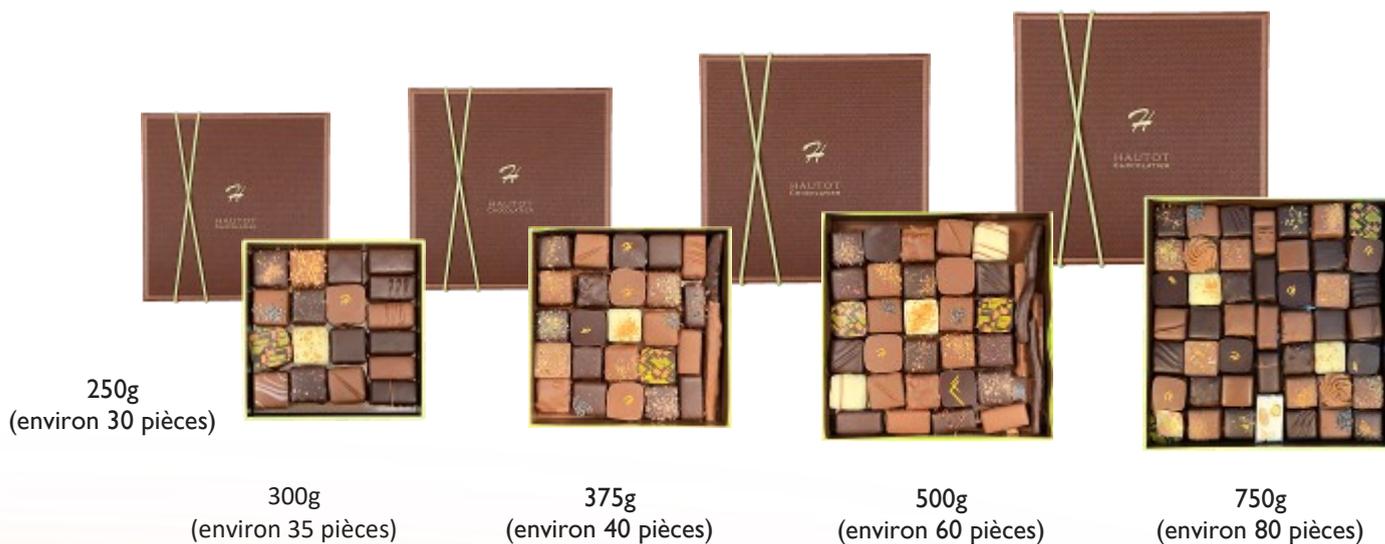
### LE SERVICE

Nous assurons un service complet de la préparation à la livraison ainsi que la gestion des commandes groupées pour les comités. Livraison possible de vos colis cadeaux en France métropolitaine ou en Europe à partir de votre fichier adresses (tarifs variables selon le poids et la destination, nous consulter).

*Ces 3 bonnes raisons seraient incomplètes sans l'assurance du prix juste. Profitez de conditions privilégiées offrant **jusqu'à 25 % de remise sur les prix boutique** en demandant un devis personnalisé à notre service commercial.*

## ÉCRINS DE CHOCOLATS

Cet élégant coffret garni de ganaches et pralinés enrobés d'un fin chocolat noir, lait ou blanc vous invite à un voyage gustatif.



250g  
(environ 30 pièces)

300g  
(environ 35 pièces)

375g  
(environ 40 pièces)

500g  
(environ 60 pièces)

750g  
(environ 80 pièces)

photo non contractuelle

## COFFRET 15 CHOCOLATS

Découvrez notre nouveau coffret de chocolats composé d'un assortiment de 15 pralinés et ganaches.



15 chocolats (Poids net  $\pm$  120g)

## ASSORTIMENT DE NOS BONBONS DE CHOCOLATS

Selon le modèle de boîtage, vous retrouverez en partie ou intégralement les variétés présentées ci-dessous.



ALIZÉ

Ganache caramel au  
beurre salé - Lait  
*Noir ou Lait*



AZTÈQUE

Praliné amande noi-  
sette - Éclats de fèves  
de cacao  
*Noir*



BAHIA

Gianduja noisette et  
orangette  
*Noir*



CACAHUÈTE

Praliné noisette -  
Cacahuète  
*Lait*



CARUSO

Gianduja amande,  
noisette, pistache et  
orangette  
*Lait*



CITRON VERT

Ganache au citron vert  
*Noir*



COCO

Praliné amandes,  
noisettes, Noix de  
coco  
*Lait*



DUCATINE

Nougatine aux  
amandes  
*Noir ou Lait*



GHANA

Ganache lait Poivre  
de Sichuan Sel de  
Guérande Pavot  
*Lait*



GUANAJA

Ganache noire  
Guanaja 70%  
*Noir*



MANJARI

Ganache Manjari 64%  
(notes de fruits rouges)  
*Noir*



MAYA

Ganache poivre de  
Sichuan et baies  
rouges  
*Noir*



NOISETTINE

Praliné noisette  
*Noir, Lait ou Ivoire*



ORANGETTE

Ecorces d'oranges  
confites  
*Noir ou Lait*



PALET OR

Ganache café  
*Noir*



PISTACHE

Pâte d'amande à la  
pistache  
*Noir ou Lait*



PRALINÉ À  
L'ANCIENNE

Praliné croquant  
amande noisette  
*Noir ou Lait*



PRALINÉ  
FEUILLETINE

Praliné amande  
noisette, feuilletine  
*Noir, Lait ou Ivoire*



PROVENCAL

Praliné, compotée  
pruneau et figue  
*Noir*



ROCHER

Praliné amande  
noisette  
*Noir ou Lait*



ROSACE

Gianduja lait et  
noisette  
*Noir*



ST DOMINGUE

Ganache Saint  
Domingue 70% Fleur  
de sel  
*Noir*



TEA TIME

Ganache thé à la  
bergamote - Crème  
*Noir*



THÉ TCHAI

Ganache thé Tchai et  
chocolat au miel  
*Lait*



TIGRÉ

Praliné amande  
noisette  
*Ivoire*



TOLTÈQUE

Bicouche praliné et  
ganache 70%  
*Noir*



## ORANGETTES

Laissez-vous envoûter par ces délicieuses lamelles d'oranges confites enrobées de chocolat noir fondant... gourmandises idéales pour accompagner vos goûters d'hiver.

Etui de 200g



## MENDIANTS

À l'heure du café ou du thé, ces petits mendiants allient un chocolat noir ou au lait fondant, des orangettes au goût intense et des petits fruits secs craquants (noisettes, amandes, pistaches). Une pause tout en finesse et en gourmandise !

Sachet de 150g ou étui de 200g



## BARQUETTE GOURMANDE

A l'intérieur de ces barquettes, une sélection de mendiants, napolitains fruits secs, feuilletinettes pour accompagner vos petits moments gourmands. Le tout assorti en chocolat noir et lait.

Disponible en 160g ou 250g



## CABOSSES

Découvrez nos cabosses en chocolat ! Assortiment de 3 chocolats aux arômes uniques.

**Noir 74 %:** acide et fruité ce chocolat révèle toute la puissance aromatique propre au terroir de Madagascar.

**Dulcey 35%:** chocolat blond aux notes biscuitées et caramélisées

**Le Métissé 49.9%:** alliance entre un chocolat noir et un chocolat au lait, création d'Olivier HAUTOT.

Étui de 28 pièces (Poids net ± 168g)



## BOÎTE À OUTILS

La boîte à outils en chocolat est le cadeau idéal pour tous les gourmands bricoleurs ou non...

Il comprend des outils en chocolat noir ou chocolat au lait, aussi amusants que délicieux. Vous pourrez déguster une scie, un tournevis, une tenaille, une pince etc.

Coffret de 5 pièces.  
Dimensions 25x25x2,5cm

## NAPOLITAINS FRUITS SECS

Idéal pour vos pauses café, ces napolitains aux fruits secs et confits raviront vos convives.

Réglette de 22 pièces (Poids net ± 160g)



## PAUSE CAFÉ

Selon votre préférence, ou votre envie, fondez pour nos carrés dégustation au chocolat noir 71% de cacao et au chocolat au lait 36% de cacao accompagnés de noisettes et d'amandes enrobées de chocolat .... Présentés dans un étui, il sera le cadeau élégant par excellence.

Réglette de 24 napolitains simples avec amandes et noisettes (Poids net ± 210g)



Photos non contractuelles

## FEUILLETINETTES

Véritable retour en enfance, les feilletinettes sont de petites bouchées chocolatées croustillantes à la crêpe dentelle.

Réglette de 25 pièces (poids net ± 210g)

# SPÉCIALITÉS NORMANDES



## BOUJOURS NORMANDS

Découvrez notre spécialité: de délicieux caramels coulants enrobés d'une fine coque de chocolat.

De légères difficultés avec le patois local ? Vous trouverez à l'intérieur de la boîte un « dico' normand ». La Normandie n'aura plus de secret pour vous !



Coffret de 20 pièces  
(Poids net ± 160g)



## CABINES DE PLAGE

Une délicieuse alliance de saveurs aux inspirations Normandes. Vous retrouverez les saveurs du Sablé Normand, du caramel beurre salé et de riz soufflé.

Coffret de 15 chocolats: 6 Noir 70%, 6 Lait 40%, et 3 Blond 35%

Coffret de 15 pièces  
(Poids net ± 120g)



# LA CAPSULE EN CHOCOLAT

Le Chocolat signature de la Chocolaterie Hautot

## RÉGLETTE 7 CAPSULES



Assortiment de Ganaches, Pralinés, Giandujas, des saveurs mêlant tradition et modernité. De généreuses bouchées de 15 grammes chacune. Colorants 100% d'origine naturelle.

## COFFRET 16 CAPSULES

## COFFRET 9 CAPSULES



Photos non contractuelles



**JADE** *PAILLETES VERTES*  
Ganache noire, Grand Cru Alto el Sol 65%.  
(Pérou)  
Enrobage noir.



**ST DOMINGUE** *OR*  
Ganache noire Grand Cru St Domingue 70%  
Enrobage noir.



**CORTES** *PAILLETES ORANGE*  
Praliné amandes noisettes, éclats de fèves de cacao, Grand Cru Tanzanie 75%.  
Enrobage noir.



**MACAO** *PAILLETES CARAMEL*  
Gianduja amandes, noisettes, pistaches, Oranges. Grand Cru Li Chu 64% (Vietnam).  
Enrobage noir.



**ALIZÉ** *CARAMEL*  
Ganache caramel beurre salé, Grand Cru Ghana 40,5% et Extra Bitter 64%.  
Enrobage noir.



**ABINAO** *PAILLETES OR*  
Ganache noire Grand Cru Abinao 85%  
(Afrique)  
Enrobage noir.



**CÉSAR** *ROUGE*  
Praliné feuilleté croustillant, Grand Cru Jivara 40%.  
Enrobage lait.



**PÉPITES** *PAILLETES OR*  
Gianduja amandes, noisettes, pistaches, Oranges. Grand Cru Cameroun 38%.  
Enrobage lait.



**GUÉRANDE** *PAILLETES CARAMEL*  
Ganache caramel beurre salé, Grand Cru Ghana 40,5%.  
Enrobage lait.



**INCA** *ORANGE*  
Praliné amandes noisettes, éclats de fèves de cacao, Grand Cru Ghana 40,5%.  
Enrobage lait.



**LOTUS** *PAILLETES ROSES*  
Praliné noisettes, Grand Cru Jivara 40%.  
Enrobage lait.



**MANATÉE** *PAILLETES VERTES*  
Ganache lait Grand Cru Manatée 42%.  
(Trinité & Tabago)  
Enrobage lait.



**OSCAR** *PAILLETES ROUGES*  
Praliné feuilleté croustillant, Grand Cru Guanaja 70% (Honduras).  
Enrobage noir.



**SAKURA** *PAILLETES ROSES*  
Praliné noisettes, Grand Cru Manjari 64%.  
(Madagascar)  
Enrobage noir.



# NOUVEAUTÉ



## LES CONTENEURS

Surprenez vos clients et collaborateurs avec nos coffrets conteneurs garnis de délicieuses spécialités enrobées au chocolat noir, lait et dulcey élaborées dans nos ateliers par notre chocolatier. Un cadeau original avec nos modèles uniques de conteneurs maritimes miniatures.

Coffret conteneur 16 pièces -  
Poids net  $\pm$  200g (dimension extérieure L 16.5x l 6.5 x haut 6.5cms)

Quantités limitées

*Mixage en couleurs rouge, jaune, bleu et vert.*

# LA COIN DES ENFANTS

*Tous nos moulages sont le fruit d'un travail artisanal de décoration à la main sans colorants. Chaque pièce est unique... c'est promis vous allez vous régalez !!!*

## MOULAGES ENFANTS

---

Pour faire le bonheur de vos enfants, déposez au pied du sapin, un délicieux moulage de Noël en chocolat au lait 100% pur beurre de cacao.

- **Choix parmi plusieurs modèles :**
  - ◇ Père Noël 150g
  - ◇ 2 Bonhommes de Neige 200g
  - ◇ Sapin 250g



- **Ces Produits sont disponibles uniquement en livraison faites par nos soins**

## SACHETS DE FRITURES

---

Un sachet plein de mini sujets de Noël à dévorer en famille. Assortiment de chocolat noir, lait et blanc.

Sachet de 150g ou 250g



## SACHETS DE FRITURES FOURRÉES

---

Un sachet de mini sujets de Noël fourrés au praliné. Assortiment de chocolat noir, lait et blanc.

Sachet de 150g





## PÂTES DE FRUITS

Aussi appréciées que les chocolats, ces douceurs sucrées sauront ravir vos papilles et vous remémorer des souvenirs chaleureux et gourmands de votre enfance. Elles se dégustent à tout moment de la journée et vous apportent un moelleux en bouche ainsi que tout le goût du fruit...

Réglette de 16 pièces ou étui de 25 pièces

Photos non contractuelles

## NOUGAT

Cette merveilleuse confiserie naît de la cuisson lente du sucre et du miel, mêlée aux amandes, pistaches ou noisettes et additionnée de blancs d'œufs en neige en fin de cuisson.



Réglette de 28  
pièces (Poids net ±  
120g)



## GUIMAUVES

Fâtes le plein de douceurs avec ces guimauves aux parfums doux et aux recettes authentiques (vanille, fraise, pistache, violette...)

Étui de 100g

## LA PERSONNALISATION

---

Créez un  
packaging  
à votre  
image !



Exemples  
non contractuels

Nous pouvons personnaliser les réglettes et les coffrets avec un fourreau réaliser à l'image de votre entreprise.  
Nous pouvons également y insérer vos messages.  
Contactez-nous pour un devis.

A partir de 100 pièces.





# HAUTOT

Chocolatier

Chocolats Hautot - 100 Rue de la chapelle 764190 AUZEBOSC  
Tél : 02 35 27 62 02

Contacts commerciaux :

Sophie LEGENT – Tél. 02 35 10 36 20  
email : [sophie@chocolatshautot.com](mailto:sophie@chocolatshautot.com)

Stéphanie HACHE  
email : [stephanie@chocolatshautot.com](mailto:stephanie@chocolatshautot.com)

[WWW.CHOCOLATSHAUTOT.COM](http://WWW.CHOCOLATSHAUTOT.COM)