

CATALOGUE 2026



Fabrication artisanale des célèbres bonbons des Vosges CDHV®

Confiserie Des Hautes Vosges

3074 route de Gérardmer • LD Habaurupt • 88230 PLAINFAING

40 ans de notre confiserie familiale et artisanale, au coeur du massif des Vosges.

Histoire de la Confiserie Des Hautes Vosges

Tout a commencé en 1976. À l'époque, Jean-Marie Claudepierre, sillonnait les marchés avec une simple Peugeot pour vendre ses bonbons, ses cacahuètes et amandes grillées. Une aventure artisanale, faite de passion, de travail et de beaucoup de kilomètres.

En 1982, l'activité prend racine ici, avec la construction d'un premier petit bâtiment. Il servait à la fois d'atelier de fabrication et de garage pour la camionnette. Puis, en 1986, une nouvelle étape est franchie : Jean-Marie crée officiellement la société avec son frère Bernard et sa sœur Marie-Jeanne. Le 1er janvier 1986 naît la Confiserie Des Hautes Vosges.

Depuis, l'entreprise n'a cessé d'évoluer, toujours dans le même esprit familial et artisanal, pour vous accueillir aujourd'hui et vous faire découvrir notre savoir-faire.

En 2018, Fabienne Picard (fille de Jean-Marie) s'associe à son cousin Pascal George (fils de Marie-Jeanne) pour poursuivre l'aventure et agrandir la confiserie avec ce nouveau bâtiment.



40 ans de douceurs, de savoir-faire et d'aventure familiale au coeur du Massif des Vosges, là où la passion du bonbon et de l'accueil se transmettent de génération en génération.

Ouverture d'un espace scénographique inédit et incontournable cet été !

Pionniers dans la visite d'entreprise, nous avons ouvert nos portes aux visiteurs dès 1986 et vous êtes chaque année plus nombreux ! Grâce à vous aujourd'hui nous sommes la 1^{ère} entreprise agroalimentaire la plus visitée de France avec 300 000 visiteurs par an, rendant le bâtiment d'origine trop petit !

Pour célébrer notre 40^{ème} anniversaire, nous avons souhaité pousser les murs de la confiserie en créant un nouveau bâtiment aménagé d'ateliers de fabrication artisanale au coeur d'un univers magique. La vocation de ce nouvel espace est multiple : améliorer l'accueil, l'accessibilité et la fluidité des visites en imaginant une mise en scène originale et pédagogique.

Un parcours à la fois **féérique et instructif**, pensé pour **tous les âges**, où nous invitons petits et grands à éveiller leur curiosité à travers les 5 sens. Au fil de ce périple interactif, ludique et sensoriel, le visiteur plonge dans un univers immersif à la découverte d'histoire et de culture, autour du savoir-faire et de la gastronomie des bonbons des Vosges et de France.

Parce que la gourmandise est un plaisir qui se partage, **la visite et les dégustations restent gratuites** pour permettre à chacun de vivre ce moment hors du temps, en famille, entre amis ou en groupe.

Rendez-vous cet été !
À bientôt, à Plainfaing

Fabienne Picard
Cheffe d'entreprise



À ne pas manquer !

Un savoir-faire artisanal d'excellence reconnu par le label EPV.



2025 - Obtention du Label EPV

Le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) est un label de l'État mis en place pour distinguer des entreprises françaises artisanales et industrielles aux savoir-faire rares et d'exception.

Nos procédés de fabrication

Comme autrefois, le sucre et le sirop de glucose sont d'abord cuits à feu nu dans des chaudrons en cuivre. Le mélange est porté à 145°C puis versé sur une table chaude, c'est la coulée ! Ensuite la pâte à bonbons est parfumée avec des arômes naturels ou des huiles essentielles, il s'agit de l'aromatisation...

Pour mieux découvrir les étapes de la fabrication, nous vous invitons à venir visiter la Confiserie.

Une palette de saveurs traditionnelles

À la Confiserie Des Hautes Vosges, vous aurez du choix, nous proposons des plaques entières ou cassées à l'ancienne mais aussi des bonbons moulés aux jolies formes et aux parfums d'autrefois : bonbons au miel, sapin des Vosges, coquelicot, violette, bergamote ...

Une palette gourmande de plus de 45 sortes de bonbons que vous aurez plaisir à découvrir au fil des saisons.



DÉCOUVREZ NOTRE SAVOIR-FAIRE À PLAINFAING

Visites gratuites toute l'année

Visites et dégustations gratuites
commentées et guidées !

Toute l'année du lundi au vendredi
de 9h30 à 11h30 et de 14h à 17h30

Les samedis et pendant toutes les vacances scolaires
de 9h30 à 17h30 (en continu)
(Pas de visite les dimanches et jours fériés)

**L'entreprise agroalimentaire
la plus visitée de France avec
+ de 300 000 visiteurs en 2025 !**



NOTRE FORCE, LA VENTE EN CIRCUIT-COURT !
OÙ NOUS RETROUVER ?

* **Au magasin à Plainfaing**

**Horaires d'ouverture
du magasin**

Du lundi au samedi
de 9h à 18h30
et les dimanches et jours fériés
de 10h à 18h

–
(Fermé le 25/12 et le 01/01)



+ de 45 sortes de bonbons artisanaux !



* **Sur les marchés, foires et salons
du Grand Est**

Nous nous déplaçons jusqu'à vous !

Sur les marchés hebdomadaires et de Noël, vosgiens et alsaciens. Sur les foires et salons gastronomiques, en région parisienne et en région Grand Est.

Retrouvez nos dates sur :
www.cdhv.fr

* **La vente par correspondance et en ligne**

30 ans de vente par correspondance

Depuis 1994, nos bonbons des Vosges arrivent directement à l'adresse de votre choix, à l'aide du catalogue. Cette année, nous avons inauguré un nouveau bâtiment pour la préparation de vos commandes.

Livraison dans toute la France
et en Union Européenne

Découvrez notre site internet :
www.cdhv.fr



NOUVEAU - Frais de port OFFERTS dès 50€ d'achat en Relais Colis*
et dès 89€ d'achat en Colissimo à domicile avec suivi. *(uniquement sur le site)



FABRICATION ARTISANALE

Plaques entières à l'ancienne

La plaque à l'ancienne
à casser soi-même à la main !

9,90 €

La plaque de 650 g
minimum
soit 15,23 € le kg

Le transport fragilise la plaque, nous ne
garantissons pas son intégrité à réception.



401-0

Eucalyptus

402-0

**Sapin
des Vosges**

403-0

Briquette
Réglisse - Anis

404-0

Coquelicot

- Sans colorant -

Plaques cassées à la main



**Bonbons cassés
manuellement
dans notre atelier**

8,90 €

Le sachet de 500 g
soit 17,80 € le kg



401-1

Eucalyptus

402-1

Sapin des Vosges
- Sans colorant -

403-1

Briquette
Réglisse - Anis

404-1

Coquelicot

COLORANTS D'ORIGINE NATURELLE

401-0 - 401-1 - **Eucalyptus «extra-fort»**

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, huile essentielle d'eucalyptus, menthol, colorants (chlorophylline et curcumine).

402-0 - 402-1 - **Sapin des Vosges «extra-fort»**

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

403-0 - 403-1 - **Briquette**

Réglisse - Anis. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, substance aromatisante naturelle, colorant (charbon végétal médicinal).

404-0 - 404-1 - **Coquelicot**

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, colorant (rouge de betterave), arôme naturel.

410-1 **Résine des Vosges**

Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette (réglisse-anis). Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, colorants (rouge de betterave chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal), menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, substance aromatisante naturelle.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1632 kJ / 384 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,01 g. L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coque.

NOUVEAU
Coffret
dégustation
3 couleurs

21 dosettes de
brisures de bonbons
+ 1 mug
12,90 €

Le coffret cartonné contient :
• 7 x brisures fortes et expectorantes CLASSIQUES
• 7 x brisures douces et fruitées CLASSIQUES
• 7 x brisures fortes et expectorantes EXTRAFINES
• **1 MUG en porcelaine 450 ml**
(3 coloris au choix grenat, jaune ou bleu)

Poids net : 168 g



FABRICATION ARTISANALE

Brisures de bonbons CDHV
pour infusions®

Brisures fortes et expectorantes

Aux parfums d'eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette (réglisse-anis).



Classiques
130-0

Sachet de 20 dosettes Classiques

5,50 €

Sachet de 160 g



Extrafines
135-0

Sachet de 20 dosettes Extrafines

5,50 €

Sachet de 160 g

Sélectionnées pour leur finesse. Dissolution rapide : prêt en 2 minutes !



Aux parfums d'eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette (réglisse-anis), miel, bergamote.



Classiques
120-0

Brisures Classiques

4,20 €

Sachet de 250 g



Extrafines
125-0

Brisures Extrafines

4,20 €

Sachet de 250 g

Dissolution rapide : prêt en 2 minutes !

COLORANTS D'ORIGINE NATURELLE

170-G - 170-J - 170-B

Coffret dégustation et son Mug

21 dosettes individuelles⁽¹⁾

7 x brisures fortes et expectorantes CLASSIQUES
+ 7 x brisures douces et fruitées CLASSIQUES
+ 7 x brisures fortes et expectorantes EXTRAFINES
+ **1 MUG en porcelaine 450 ml**
(3 coloris au choix grenat, jaune ou bleu)

Poids net : 168 g • Soit 76,79 € le kg

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1641 kJ / 386 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 97 g dont sucres 67 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,02 g. (1) Énergie 1632 kJ / 384 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,01 g. L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coque.

130-0 - 135-0 - Sachet de 20 dosettes

Brisures classiques & Brisures extrafines⁽¹⁾

Brisures fortes et expectorantes
Sachet de 20 dosettes individuelles
Poids net : 160 g • Soit 34,38 € le kg

Assortiment de 4 parfums de brisures de bonbons pour infusions : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette (réglisse-anis).
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, colorants (rouge de betterave, chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal), substance aromatisante naturelle.

120-0 - 125-0

Brisures classiques & Brisures extrafines

Brisures fortes et expectorantes
Sachet de 250 g • Soit 16,80 € le kg

Assortiment de plusieurs parfums : sapin des Vosges, eucalyptus, briquette (réglisse-anis), coquelicot, bergamote, miel.
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, colorants (rouge de betterave, chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal), menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, essence de bergamote, substance aromatisante naturelle, miel.

FABRICATION ARTISANALE

Brisures de bonbons CDHV pour infusions®

Brisures douces et fruitées

Aux parfums mûre, framboise, myrtille.



Classiques
165-0

Brisures Classiques

4,20 €

Sachet de 250 g



Classiques
160-0

Sachet de 20 dosettes Classiques

5,50 €

Sachet de 160 g

Boîte carton de 20 dosettes Classiques

5,90 €

Boîte de 160 g



Classiques
150-0

Extrafines
Sélectionnées pour leur finesse

Brisures Extrafines

4,20 €

Sachet de 250 g

Dissolution rapide : prêt en 2 minutes !



Extrafines
166-0



COLORANTS D'ORIGINE NATURELLE

165-0 - 166-0 - 160-0 - 150-0

Brisures classiques & Brisures extrafines

Brisures douces et fruitées
Sachet de 250 g • Soit 16,80 € le kg

Sachet de 20 dosettes de Brisures classiques⁽¹⁾

Brisures douces et fruitées
Sachet de 20 dosettes individuelles
Poids net 160 g • Soit 34,38 € le kg

Boîte carton de 20 dosettes brisures classiques⁽¹⁾

Brisures douces et fruitées
Boîte de 20 dosettes individuelles
Boîte de 160 g • Soit 36,88 € le kg

Assortiment de 3 parfums de brisures de bonbons pour infusions : mûre, framboise, myrtille.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, acidifiant (acide citrique), colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

NOUVEAU
Le mug
4 saisons

5,90 €

Le coffret cartonné contient :
1 MUG en porcelaine 450 ml
(4 décors au choix)

MUG-H Décor hiver
MUG-E Décor été
MUG-P Décor printemps
MUG-A Décor automne



FABRICATION ARTISANALE

Les célèbres bonbons des Vosges



Bourgeons de sapin des Vosges

- Sans colorant -

4,20 € • 7,80 €

Sachet de 250 g Sachet de 500 g



Résine des Vosges

4,20 € • 7,80 €

Sachet de 250 g Sachet de 500 g



Bonbons au Miel de sapin

- Sans colorant -

4,50 €

Sachet de 250 g



Eucalyptus

4,20 € • 7,80 €

Sachet de 250 g Sachet de 500 g



Bergamote

- Sans colorant -

4,20 € • 7,80 €

Sachet de 250 g Sachet de 500 g



Bonbons au Miel de fleurs

- Sans colorant -

4,20 €

Sachet de 250 g



FABRICATION ARTISANALE

Les célèbres bonbons d'antan

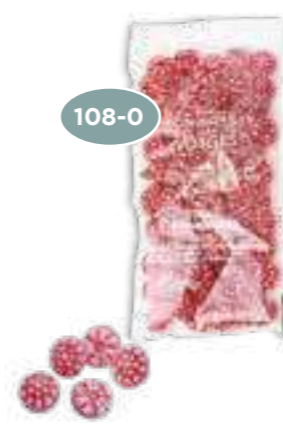
4,20 €

Le sachet de 250 g soit 16,80 € le kg



Briquette

Réglisse - Anis



Framboise



Mûre & Framboise

- Sans colorant -



Mirabelle

- Sans colorant -



Fraise des bois



Violette



Menthe



Coquelicot



Anis



4 Fleurs

Fabriqué dans nos ateliers

COLORANTS D'ORIGINE NATURELLE

101-0 101-1 - Bourgeons de sapin des Vosges. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

102-0 102-1 - Résine des Vosges
Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, réglisse-anis (briquette). Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, colorants (rouge de betterave, chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal), menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, substance aromatisante naturelle.

103-0 103-1 - Eucalyptus

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, huile essentielle d'eucalyptus, menthol, colorants (chlorophylline et curcumine).

104-0 104-1 - Bergamote

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, essence de bergamote*. Sans colorant. *L'essence de Bergamote est un produit naturel.

202-0 - Bonbons au miel de Sapin⁽¹⁾

Sachet de 250 g • Soit 18,00 € le kg

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin 10 %. (miel de notre région Grand Est). Sans colorant.

105-0 - Bonbons au miel de Fleurs⁽¹⁾

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de fleurs. (miel de notre région *Grand Est). Sans colorant.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1632 kJ / 384 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,01 g. (1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1642 kJ / 386 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 97 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,02 g. L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coque.

Fabriqué dans nos ateliers

COLORANTS D'ORIGINE NATURELLE

106-0 - Briquette

Réglisse - Anis. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, substance aromatisante naturelle, colorant (charbon végétal médicinal).

108-0 - Framboise

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), colorant (rouge de betterave).

109-0 - Mûre & Framboise

Assortiment de 2 parfums : Mûre & Framboise. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, acidifiant (acide citrique), colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

110-0 - Mirabelle

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel. Sans colorant.

111-0 - Fraise des Bois

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel, colorant (rouge de betterave).

112-0 - Violette

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme, colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

113-0 - Menthe

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, extrait de spiruline, tréhalose*, arôme naturel. *Le tréhalose est une source de glucose.

Nouvelle couleur grâce à la spiruline d'origine végétale, même goût intense de menthe glaciale !

114-0 - Coquelicot

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, colorant (rouge de betterave), arôme naturel.

115-0 - Anis

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, substance aromatisante naturelle, colorants (chlorophylline et curcumine).

116-0 - 4 Fleurs

Assortiment de 4 parfums : fraise des bois, framboise, pomme, poire. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiants (acide citrique, acide malique); arômes naturels, colorants (chlorophylline, curcumine, lutéine, rouge de betterave).

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1632 kJ / 384 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,01 g. L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coque.

FABRICATION ARTISANALE

Les célèbres bonbons d'antan



Pomme-Cannelle

Arôme naturel
- Sans colorant -

NOUVEAUTÉS



Pêche

Arôme naturel

LE SAVIEZ-VOUS :
LES COLORANTS
CLEAN LABEL SONT
DES INGRÉDIENTS NATURELS
AUX PROPRIÉTÉS COLORANTES

4,20 €

Le sachet de 250 g
soit 16,80 € le kg

Quartiers de fruits

118-0



Mélange spécial hiver

119-0



Myrtille

201-0



Gingembre

- Sans colorant -

203-0



Verveine-Citron

- Sans colorant -

204-0



Cerise

205-0

Fabriqués dans nos ateliers

COLORANTS D'ORIGINE NATURELLE

118-0 - Quartiers de Fruits

Assortiment de 3 parfums : orange, citron, mandarine.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), colorants (lutéine, curcumine, rouge de betterave), arômes naturels.

119-0 - Mélange spécial hiver

Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette (réglisse-anis).

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, colorants (rouge de betterave, chlorophylline et

curcumine, charbon végétal médicinal), substance aromatisante naturelle.

201-0 - Myrtille

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

203-0 - Gingembre

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel de gingembre. Sans colorant.

204-0 - Verveine - Citron

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arômes naturels. Sans colorant.

205-0 - Cerise

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel, jus de carotte pourpre concentré, extrait de radis.

206-0 - Pomme-Cannelle

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arômes naturels.

207-0 - Pêche

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel, jus de carotte pourpre concentré.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1632 kJ / 384 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,01 g. L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coque.

FABRICATION ARTISANALE

Confiseries gélifiées
& Nougats

Confiseries gélifiées fabriquées artisanalement en Lorraine

Confiserie gélifiée aromatisée
à l'alcool de Mirabelle

8,70 € • 16,80 €

Sachet de 350 g • Sachet de 700 g

Bonbons
sans gélatineBonbons
sans gélatineConfiserie gélifiée aux arômes
naturels de fruits assortis

7,20 € • 13,80 €

Sachet de 350 g • Sachet de 700 g

Nougats fabriqués à Montélimar

Nougat tendre
aux amandes

7,20 €

Sachet de 180 g

602-0 - Nougat tendre aux
amandes (2)Sachet de 180 g • Soit 40,00 € le kg
Ingrédients : sucre, amandes 30%, miel 19%, sirop de glucose, pain azyme (féculé de pomme de terre, eau), albumine d'œuf, arôme naturel de vanille. Présence possible d'autres fruits à coque.

(2) **Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 1873 kJ / 446 kcal / Matières grasses 16 g dont acides gras saturés 1,3 g / Glucides 65 g dont sucres 58 g / Fibres 3,6 g / Protéines 8,2 g / Sel 0,04 g.

600-0 600-1

Confiserie gélifiée
aromatisée à l'alcool de
MirabelleSachet de 350 g • Soit 24,86 €
le kg
Sachet de 700 g • Soit 24,00 €
le kg

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de blé, eau, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), alcool de Mirabelle de Lorraine 2%, colorants (lutéine de tagète, carmin).

601-0 601-1

Confiserie gélifiée
aux arômes naturels
assortisSachet de 350 g • Soit 20,57 €
le kg
Sachet de 700 g • Soit 19,71 €
le kg

Assortiment de 10 parfums : citron, framboise, orange, fraise, ananas, cassis, pamplemousse, passion, pomme, poire.

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de blé, eau, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), arômes naturels, colorants (lutéine de tagète, carmin, curcumine et chlorophylline, charbon végétal).

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1469 kJ / 346 kcal / Matières grasses <0,5 / Glucides 86 g dont sucres 58 g / Protéines <0,5 / Sel 0,12 g

FABRICATION ARTISANALE

Les croquants



Cacahuètes grillées

4,50 €

8,40 €

Sachet de 250 g • Sachet de 500 g



Amandes grillées

6,70 €

12,80 €

Sachet de 250 g • Sachet de 500 g

Fin'
Amandes

6,90 €

Sachet de 200 g



Noisettes grillées

6,70 €

12,80 €

Sachet de 250 g • Sachet de 500 g

301-0 301-1 - Cacahuètes grillées⁽¹⁾ | Sachet de 250 g • Soit 18,00 € le kg / Sachet de 500 g • Soit 16,80 € le kg
Ingrédients : cacahuètes 49% (graines d'arachides), sucre, sirop de glucose de maïs, arôme. Sans colorant. **Fabriquées dans un atelier qui utilise des fruits à coque.**

302-0 302-1 - Amandes grillées⁽²⁾ | Sachet de 250 g • Soit 26,80 € le kg / Sachet de 500 g • Soit 25,60 € le kg
Ingrédients : amandes 49%, sucre, sirop de glucose de maïs, arôme. Sans colorant. **Fabriquées dans un atelier qui utilise des arachides et d'autres fruits à coque.**

303-0 303-1 - Noisettes grillées⁽³⁾ | Sachet de 250 g • Soit 26,80 € le kg / Sachet de 500 g • Soit 25,60 € le kg
Ingrédients : noisettes 49%, sucre, sirop de glucose de maïs, poudre de cacao. Sans colorant. **Fabriquées dans un atelier qui utilise des arachides et d'autres fruits à coque.**

304-0 - Fin' amandes⁽⁴⁾ | Sachet de 200 g • Soit 34,50 € le kg
Amandes finement grillées, caramélisées et chocolatées. Ingrédients : sucre, amandes, sirop de glucose de maïs, chocolat, poudre de cacao, arômes naturels. Sans colorant. **Fabriquées dans un atelier qui utilise des arachides et d'autres fruits à coque.** Peut contenir du lait.

(1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 2218 kJ / 530 kcal / Matières grasses 28 g dont acides gras saturés 5 g / Glucides 53 g dont sucres 37 g / Protéines 16 g / Sel <0,03 g **(2) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 2341 kJ / 561 kcal / Matières grasses 34 g dont acides gras saturés 3 g / Glucides 51 g dont sucres 38 g / Protéines 14 g / Sel <0,03 g **(3) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 2481 kJ / 596 kcal / Matières grasses 40 g dont acides gras saturés 4 g / Glucides 50 g dont sucres 38 g / Protéines 9 g / Sel < 0,01 g **(4) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 2179 kJ / 521 kcal / Matières grasses 27 g dont acides gras saturés 6 g / Glucides 58 g dont sucres 54 g / Protéines 11 g / Sel <0,01 g.

FABRICATION ARTISANALE

Les croquants

Glaçons des
Hautes-Vosges

6,00 €

Sachet de 300 g

Croquante
aux amandes

5,10 €

Sachet de 250 g

Pralines roses
aux cacahuètes

5,00 €

Sachet de 250 g

Croquante
aux cacahuètes

4,60 €

Sachet de 250 g



Fabriqués dans nos ateliers

020-0 - Glaçons des Hautes-Vosges⁽¹⁾ | Sachet de 300 g • Soit 20,00 € le kg
Cacahuètes grillées enrobées de sucre glace. Ingrédients : sucre, cacahuètes (graines d'arachides), sirop de glucose de maïs, arôme naturel de vanille, arôme. Sans colorant. **Fabriqués dans un atelier qui utilise des fruits à coque.**

211-0 - Pralines roses aux cacahuètes⁽²⁾ | Sachet de 250 g • Soit 20,00 € le kg
Cacahuètes grillées enrobées de sucre glace. Ingrédients : sucre, cacahuètes (graines d'arachides), sirop de glucose de maïs, colorant (rouge de betterave), arôme naturel de vanille, arôme. **Fabriquées dans un atelier qui utilise des fruits à coque.**

(1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1991 kJ / 473 kcal / Matières grasses 17 g dont acides gras saturés 3 g / Glucides 70 g dont sucres 66 g / Protéines 11 g / Sel <0,01 g **(2) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 1977 kJ / 470 kcal / Matières grasses 16 g dont acides gras saturés 3,4 g / Glucides 72 g dont sucres 70 g / Protéines 9 g / Sel <0,01 g **(3) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 2179 kJ / 521 kcal / Matières grasses 27 g dont acides gras saturés 6 g / Glucides 58 g dont sucres 54 g / Protéines 11 g / Sel <0,01 g **(4) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 1752 kJ / 414 kcal / Matières grasses 4,5 g dont acides gras saturés 0,4 g / Glucides 92 g dont sucres 58 g / Protéines 1,9 g / Sel <0,02 g.

FABRICATION ARTISANALE

Les petites boîtes de bonbons des Vosges

3,20 €

La boîte de 70 g
soit 45,71 € le kg



Verveine - Citron



Briquettes
Réglisse - Anis



Fraise des Bois



Framboise



Violette



Bourgeons de Sapin
des Vosges



Résine
des Vosges



Eucalyptus



Coquelicots



Bonbons au
Miel de fleurs



Myrtille



Mirabelle



019-0 CERISE

NOUVEAU DÉCOR
EN RELIEF

FABRICATION ARTISANALE

Boîtes de bonbons des Vosges en collaboration avec « Je Vois la Vie en Vosges »

Une collection vosgienne avec des boîtes de bonbons imprimées par nos soins.

Ces boîtes sont illustrées par Sarah Teulet

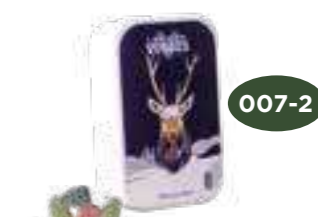


3,60 €

La boîte de 50 g
Soit 72,00 €



Lac
Bonbons au miel de fleurs



Cerf
Résine des Vosges



Lynx
Cerise



Massif
Bourgeons de Sapin des Vosges



Jonquille
4 fleurs

Le saviez-vous ? Je Vois la Vie en Vosges valorise les savoir-faire locaux, soutient l'emploi et rend le territoire désirable grâce à des produits qui incarnent l'identité vosgienne.

COLORANTS D'ORIGINE NATURELLE

006-0 - Verveine-Citron

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arômes naturels. Sans colorant.

008-0 - Briquettes

Réglisse - Anis. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, substance aromatisante naturelle, colorant (charbon végétal médicinal).

009-0 - Fraise des bois

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel, colorant (rouge de betterave).

010-0 - Framboise

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), colorant (rouge de betterave).

012-0 - 007-4 - Bourgeons de Sapin des Vosges. Ingrédients : sucre, sirop de

glucose de maïs, arôme naturel, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

013-0 - 007-2 - Résine des Vosges

Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette (réglisse-anis). Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, colorants (rouge de betterave, chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal), menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, substance aromatisante naturelle.

015-0 - 007-1 - Bonbons au miel de fleurs⁽¹⁾

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin 10 % (miel de notre région Grand Est). Sans colorant.

016-0 - Coquelicots

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, colorant (rouge de betterave), arôme naturel.

017-0 - Myrtille

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

018-0 - Mirabelle

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel. Sans colorant.

019-0 - 007-3 - Cerise

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel, jus de carotte pourpre concentré, extrait de radis.

007-5 - 4 Fleurs

Assortiment de 4 parfums : fraise des bois, framboise, pomme, poire. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiants (acide citrique, acide malique); arômes naturels, colorants (chlorophylline, curcumine, lutéine, rouge de betterave).

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1632 kJ / 384 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,01 g. (1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1642 kJ / 386 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 97 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,02 g. L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coque.

FABRICATION ARTISANALE

Les papillotes



Sapin des Vosges

Sachet de 220 g

Myrtille

Sachet de 220 g

Framboise

Sachet de 220 g

Bonbons au Miel de sapin

Sachet de 220 g

5,60 €

Le sachet de 220 g
Soit 25,45 € le kg



037-0 Assortiment 6 sortes

Sachet de 220 g

Assortiment de 6 parfums sous papillote : Bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille.



Les boîtes souvenirs d'antan



11,90 €

Boîte de 250 g
Soit 47,60 € le kg

050-0

Coffret transparent

Assortiment de 6 parfums sous papillote : Bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille.

Nos belles Vosges

4 saveurs uniques : Violette, Miel de fleurs, Résine des Vosges, Verveine-Citron, (4 sachets de 70 g chacun)
*Ingrédients page 8-9-10.

11,90 €

Boîte de 280 g
Soit 42,50 € le kg

FABRICATION ARTISANALE

Les papillotes

Bergamote de Nancy IGP



En 1996, La Bergamote de Nancy obtient l'IGP (Indication Géographique Protégée), matérialisée par l'écusson bleu et jaune en bas de la boîte. Désormais, cette spécialité ne peut plus être fabriquée ailleurs qu'en Lorraine, et notre confiserie, à Plainfaing fait partie des rares fabricants autorisés à produire cette gourmandise au niveau national et international !



Boîte métallique

9,90 €

Boîte de 150 g



Sachet

6,60 €

Sachet de 220 g

Caramels durs au beurre salé au sel de Guérande



040-0

Sachet

6,60 €

Sachet de 220 g



POTCBS

Pot

5,90 €

Pot de 150 g



COLORANTS D'ORIGINE NATURELLE

030-0 - Boîte métallique Bergamote de Nancy IGP
Boîte de 150 g • Soit 66€ le kg

031-0 - Sachet Bergamote de Nancy IGP
Sachet de 220 g • Soit 30€ le kg

Bonbons enveloppés individuellement en papillote.
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, essence de Bergamote*. Sans colorant. *L'essence de Bergamote est un produit naturel.

040-0 - Caramels durs au beurre salé au sel de Guérande⁽¹⁾

Sachet de 220 g • Soit 30€ le kg

POTCBS - Un pot de Caramels durs au beurre salé au sel de Guérande⁽¹⁾

Boîte de 150 g, soit 39,33 € le kg
Bonbons enveloppés individuellement en papillote.
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, beurre salé au sel de Guérande 5%, lait entier en poudre, arômes naturels. Sans colorant. Pot en PET.

032-0 - Sapin des Vosges
Bonbons enveloppés individuellement en papillote. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

034-0 - Myrtille
Bonbons enveloppés individuellement en papillote. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique). Sans colorant.

035-0 - Framboise
Bonbons enveloppés individuellement en papillote. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique). Sans colorant.

036-0 - Bonbons au Miel de sapin
Bonbons enveloppés individuellement en papillote. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin 10 % (miel de notre région Grand Est). Sans colorant.

1037-0 - 037-0 - 050-0 - 060-0 Assortiment 6 sortes
Assortiment de 6 sortes de bonbons enveloppés individuellement en papillote : bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin, arômes naturels, acidifiant (acide citrique), essence de Bergamote, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : énergie 1632 kJ / 384 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,01 g (1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : énergie 1720 kJ / 406 kcal / Matières grasses 3 g dont acides gras saturés 2 g / Glucides 94 g dont sucres 58 g / Protéines < 0,5 g / Sel <0,1 g L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coque.

COLORANTS D'ORIGINE NATURELLE

1102-0 - 102-5 - **Résine des Vosges**

Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, réglisse-anis (briquette).
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, colorants (rouge de betterave, chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal), menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, substance aromatisante naturelle.

101-5 - **Bourgeons de Sapin des Vosges**

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

103-5 - **Eucalyptus** Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, huile essentielle d'eucalyptus, menthol, colorants (chlorophylline et curcumine).

108-5 - **Framboise** Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), colorant (rouge de betterave).

110-5 - **Mirabelle** Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel. Sans colorant.

112-5 - **Violette** Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme, colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

114-5 - **Coquelicot** Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, colorant (rouge de betterave), arôme naturel.

116-5 - **4 fleurs** Assortiment de 4 parfums : fraise des bois, framboise, pomme, poire. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiants (acide citrique, acide malique); arômes naturels, colorants (rouge de betterave, chlorophylline, curcumine, lutéine).

118-5 - **Quartiers de Fruits** Assortiment de 3 parfums : orange, citron, mandarine. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), colorants (lutéine, curcumine, rouge de betterave), arômes naturels.

201-5 - **Myrtille** Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

202-5 - **Bonbons au miel de Sapin** Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin 10 %. (miel de notre région Grand Est). Sans colorant.

204-5 - **Verveine - Citron** Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arômes naturels. Sans colorant.

205-5 - **Cerise** Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel, jus de carotte pourpre concentré, extrait de radis.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : énergie 1632 kJ / 384 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,01 g (1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : énergie 1642 kJ / 386 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 97 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,02 g. L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coque.

FABRICATION ARTISANALE

La bonbonnière familiale en verre et bois



Résine des Vosges assortiment de 4 parfums
Eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, réglisse-anis (briquette).
Poids net : 900 g • Soit 26,67 € le kg

Assortiment de 6 parfums en papillote
Bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille.
Poids net : 500 g • Soit 48,00 € le kg
*Ingrédients page 17

Le bocal individuel en verre



FABRICATION ARTISANALE

La gamme des bonbons sans sucres



Parfums
Verveine - Citron



2 Parfums
Orange & Citron



Parfum
Eucalyptus

4,20 €
Sachet de 100 g
soit 42,00€ le kg



Parfum
Pomme verte



Parfums
Fleurs de sureau - Cerise



2 Parfums
Fraise des bois & Mûre



Parfum
Menthe glaciale

Bonbons sans sucres artisanaux

701-0 - **Parfums Verveine - Citron**

Ingrédients : Édulcorant (isomalt), acidifiants (acide citrique), arôme naturel de verveine, arôme naturel, concentré de carthame, édulcorant (glycoside de stéviol).

menthol, concentré de carthame, édulcorant (glycoside de stéviol).

704-0 - **Parfum Pomme verte**

Ingrédients : Édulcorant (isomalt), acidifiants (acide citrique et acide malique), extrait de spiruline, tréhalose*, arôme naturel, concentré de carthame, édulcorant (glycoside de stéviol). *Le tréhalose est une source de glucose.

702-0 - **2 Parfums Orange & Citron**

Ingrédients : Édulcorant (isomalt), acidifiants (acide citrique), jus de carotte pourpre concentré, extrait de radis, arômes naturels, concentré de carthame, édulcorant (glycoside de stéviol).

705-0 - **Parfums Fleurs de sureau - Cerise**

Ingrédients : Édulcorant (isomalt), acidifiants (acide citrique), arômes naturels, jus de carotte pourpre concentré, extrait de radis, édulcorant (glycoside de stéviol).

706-0 - **2 Parfums Fraise des bois & Mûre**

Ingrédients : Édulcorant (isomalt), arômes naturels, acidifiants (acide citrique), jus de carotte pourpre concentré, extrait de radis, édulcorant (glycoside de stéviol).

707-0 - **Parfum Menthe glaciale**

Ingrédients : Édulcorant (isomalt), arôme naturel de menthe, édulcorant (glycoside de stéviol).

Origine de l'isomalt : Allemagne. Une consommation excessive peut entraîner des effets laxatifs.

*Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie : 984 kJ / 236 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 98 g, dont sucres <0,5 g, dont polyols 98 g / Protéines <0,5 g / Sel <0,01 g. L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coque.

Quand la gourmandise devient solidaire !

Plus vous vendez, plus vous gagnez !



Un catalogue dédié aux associations

Nous proposons une opération « clé en main » aux organisateurs du projet !



Envoi gratuit du catalogue des associations sur simple demande

Pour qui ?

Vous êtes un établissement scolaire, une association de parents d'élèves, une association culturelle, sportive, humanitaire, de protection environnementale ou animale ?

Pourquoi ?

Vous souhaitez financer un voyage, une sortie pédagogique, une kermesse, une action spécifique ou lever des fonds pour des projets associatifs ou scolaires ?

À l'aide d'un bon de commande spécial, nous mettons tout en œuvre pour faciliter la prise des commandes, leur répartition et la livraison sur le lieu de votre choix.

Votre association bénéficiera de 10% à 25% du montant des ventes effectuées.

✉ catalogue@cdhv.fr ☎ 03 29 50 80 05
(ligne directe de 9h à 18h30)

Une boîte de bonbons à votre image vendue par NOS soins !

Une dynamique vertueuse



À travers une boîte unique décorée aux couleurs de l'association et souvent accompagnée d'un message explicatif, nous sensibilisons nos clients à des causes variées comme la lutte contre le cancer, l'aide aux enfants en difficulté ou encore la préservation de l'environnement

Vente de boîtes et mise en avant de votre association dans notre magasin

- **Commercialisation des boîtes** au magasin, sur nos points de vente (magasin, marchés) et sur www.cdhv.fr
- Mise en place d'une **campagne de communication** sur les réseaux sociaux et sur nos points de vente
- **Don de 10% du chiffre d'affaires** réalisé par la vente des boîtes à l'association

Allier la gourmandise et l'artisanat au soutien de bonnes causes avec des associations aux engagements solidaires

**Vous aussi vous souhaitez sensibiliser le grand public à votre cause via une expérience unique et gourmande ?
Scanner ce QR CODE**



L'exemple de l'opération solidaire «Les Soldats de Louis»

Du 1er août au 30 septembre 2025, a été lancée une boîte de bonbons solidaire en partenariat avec l'association «Les Soldats de Louis». Cette dernière a été créée suite au combat d'un petit garçon nommé Louis, atteint d'une leucémie aiguë lymphoblastique. Elle a pour mission de sensibiliser le public et de soutenir la recherche contre les cancers de l'enfant et de l'adolescent.

Pour chaque boîte vendue, 1 € a été reversé à l'association.
Grâce à la participation de nos clients, c'est **un chèque de 835 €** qui a été remis à l'association !

Merci à tous pour votre participation !

Remise de chèque à Louis de l'association Les Soldats de Louis - Octobre 2025



Une boîte de bonbons des Vosges à votre image !

**NOUVEAU !
PERSONNALISATION
DÈS 60 UNITÉS**

Boîte de bonbons 50 g ou 70 g

Dimensions de la boîte :
98,3 x 63,5 mm
Finition de la boîte :
blanche ou métal

**Nous contacter par mail à
bertrand@cdhv.fr
pour un devis**



RECTO
100%
personnalisable

Apportez de la gourmandise à votre communication avec une boîte de bonbons CDHV unique créée à votre image !

VERSO

PARFUM

Le parfum est indiqué en haut du verso.

MENTIONS LÉGALES

Ce cadre contient les informations légales (ingrédients, tri...) ainsi que les informations relatives à notre Confiserie.

VOTRE MESSAGE

Indiquez ici votre message, logo, coordonnées, adresse, au choix.



15 parfums de bonbons au choix :



Plus d'infos ici :



Votre boîte de bonbons personnalisée en XXL

RECTO
100%
personnalisable

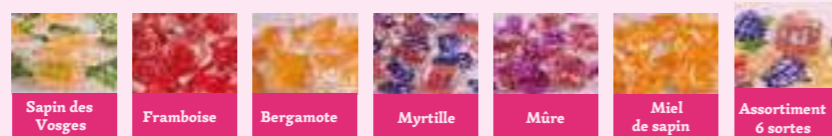
Commande minimale de **60 boîtes**
Boîte de bonbons 150 g ou 200 g

Dimensions de la boîte :
130 x 195 mm



Boîte de bonbons emballés individuellement sous papillote, sans colorant et aux arômes naturels. Parfum au choix ou mélange 6 sortes.

6 parfums au choix - Bonbons en papillote :



Des coffrets gourmands qui font plaisir !

Particuliers, professionnels, nous nous adaptons à votre budget !



Clé en main ou sur-mesure !

Pour tous les gourmands, découvrez notre sélection en magasin et sur notre site internet.



Pour toute demande de quantités plus importantes, contactez-nous à :

bertrand@cdhv.fr



Retrouvez toutes nos idées cadeaux en scannant ce QR code !

*Entrez dans un nouvel univers immersif
au coeur des ateliers de fabrication !*

700 m² de scénographie féérique et pédagogique
incontournable dans le Massif des Vosges !
Visite libre et gratuite, accessible à tous.

Éveillez vos 5 sens !



Ouverture cet été !



Suivez nos aventures pour ne rien rater :



**JE VOIS
LA VIE EN
VOSGES**

Confiserie Des Hautes Vosges

3074 route de Gérardmer • LD Habaurupt • 88230 PLAINFAING

✉ contact@cdhv.fr ☎ 03 29 50 44 56 www.cdhv.fr

human

Mode de paiement	Ma commande
<input type="checkbox"/> Chèque à l'ordre de CDHV	Total 1
<input type="checkbox"/> Carte bancaire Paiement sur simple demande via un lien de règlement sécurisé.	+ Total 2
<input type="checkbox"/> Virement bancaire > Pour être expédiée, la commande doit être accompagnée de son règlement.	+ Total 3
	+ Total 4
	+ Total 5
	+ Total 6
	- Remise (Voir conditions générales de vente)
	Sous total
Commande à expédier à :	Sélectionner le mode d'envoi :
Email* :	<input type="checkbox"/> 5,90 € Pour toute commande (Mail et portable obligatoire) GLS * France métropolitaine uniquement
Nom :	<input type="checkbox"/> 8 € Commande inférieure à 30 € Colissimo sans signature France métropolitaine uniquement
Prénom :	<input type="checkbox"/> 6 € Commande supérieure à 30 € Colissimo sans signature France métropolitaine uniquement
Adresse :	<input type="checkbox"/> Offerts* Commande à partir de 89 € Colissimo sans signature France métropolitaine uniquement
Code postal :	<input type="checkbox"/> Autre : €
Ville :	
Pays :	
Tél. portable* :	
	Total à payer (Frais de port inclus)

*Pour la livraison de votre commande, il est indispensable de nous communiquer votre adresse e-mail et/ou votre numéro de téléphone portable. Merci de nous joindre votre bon de commande dans son intégralité.

Forfaits de frais de port et d'emballage :

France Métropolitaine :

GLS. (Mail et portable obligatoire)
Livraison GLS
 Pour toute commande : 5,90 €
 Commande supérieure à 89 € d'achat : OFFERTS

Livraison Colissimo sans signature
 (ou Relais Colis uniquement sur le site internet*)
 Commande inférieure à 30 € d'achat : 8 €
 Commande supérieure à 30 € d'achat : 6 €
 Commande supérieure à 89 € d'achat : OFFERTS

Allemagne, Luxembourg, Belgique, Pays-Bas :
 Commande inférieure à 30 € d'achat : 13 €
 Commande supérieure à 30 € d'achat : 11 €

Italie, Espagne, Portugal, Autriche :
 Commande inférieure à 30 € d'achat : 17 €
 Commande supérieure à 30 € d'achat : 15 €

Dom-Tom, Suisse, Grande-Bretagne, autres :
 Nous consulter pour devis à : commande@cdhv.fr

Remises :
 (remise selon le montant des achats)
 Tarifs identiques pour comités d'entreprises et particuliers
 (Joindre le règlement à la commande)

Dès 89 € d'achat :
 frais de port et d'emballage offerts

Dès 240 € d'achat :
 frais de port et d'emballage offerts + **10% de remise**

Dès 480 € d'achat :
 frais de port et d'emballage offerts + **15% de remise**

Les informations recueillies sur ce formulaire font l'objet d'un traitement, sur la base juridique de l'exécution d'un contrat pour la gestion de votre compte client, de votre panier d'achat et de vos commandes. Les informations identifiées par un astérisque sont obligatoires et nécessaires au traitement, à défaut, votre demande ne pourra pas être prise en compte. Nous pouvons utiliser vos coordonnées pour vous adresser des publicités ciblées par e-mail et courrier postal, vous disposez également du droit de vous opposer, à tout moment, à ce que vos données soient utilisées à des fins de prospection commerciale. Je reconnais avoir pris en compte les éléments ci-dessous. Les données enregistrées et les traitements de données à caractère personnel sont stockés et utilisés dans le respect du Règlement général sur la protection des données (RGPD) n° 2016/679, de la loi n° 78-17 du 06 janvier 1978 dite « informatique et libertés » et par les dispositions de la loi n° 2004-801 du 6 août 2004, relative à la protection des personnes physiques à l'égard des traitements de données à caractère personnel. Conformément à la loi applicable, pour maîtriser vos données personnelles vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de notification, d'effacement, de limitation et d'opposition au traitement et du droit à la portabilité des données à caractère personnel recueillies. Pour exercer ces droits ou pour toute question sur le traitement de vos données dans ce dispositif, vous pouvez contacter le responsable de traitement à : contact@cdhv.fr. Vous avez enfin, le droit d'introduire une réclamation auprès de la CNIL, autorité de contrôle en charge du respect des obligations en matière de protection des données à caractère personnel. L'ensemble des CGV à consulter sur notre site www.cdhv.fr

Moyens de paiement :

Chèque à l'ordre de «CDHV»

Carte bancaire via lien de paiement sécurisé

Virement bancaire :
 IBAN : FR76 3000 4004 2400 0101 3533 017
 BIC : BNPAPRPPXXX
 Important : Pour la livraison et le suivi de votre colis, il est indispensable de nous communiquer votre adresse mail et/ou votre numéro de téléphone portable.



*Sur le site internet ->
Frais de port OFFERTS
 en Relais Colis dès 50 € d'achat



Livraisons sur toute la France et en Union Européenne

Retrouvez l'ensemble de nos confiseries, notre actualité ainsi que notre catalogue produits téléchargeable au format PDF sur notre site internet :

www.cdhv.fr



Bon de commande 2026

Fabrication artisanale des célèbres bonbons des Vosges CDHV® depuis 1986

Tarifs valables jusqu'au 31/12/2026



Livraison Colissimo ou GLS
 Offerte à partir de 89 € d'achat

Paiements sécurisés
 Visa / Mastercard / Paypal
 Amazon pay

Expédition soignée
 Petite attention glissée dans
 chaque commande

NOUVEAU : En passant par la livraison Relais Colis les frais de port sont OFFERTS dès 50 € d'achat uniquement sur www.cdhv.fr

Je scanne !



PLAQUES ENTIERES À L'ANCIENNE

Image	Code	Désignation	Prix unit.	Qté	Prix
	401-0 p.5	Plaque Eucalyptus «extrafort» Plaque de 650 g minimum	9,90 €		
	402-0 p.5	Plaque Sapin des Vosges «extrafort» Plaque de 650 g minimum	9,90 €		
	403-0 p.5	Plaque Briquette (régisse-anis) Plaque de 650 g minimum	9,90 €		
	404-0 p.5	Plaque Coquelicot Plaque de 650 g minimum	9,90 €		

PLAQUES CASSÉES À LA MAIN

	401-1 p.5	Eucalyptus «extrafort» Poids net : 500 g	8,90 €		
	402-1 p.5	Bourgeons de sapin des Vosges «extrafort» Poids net : 500 g	8,90 €		
	403-1 p.5	Briquette Poids net : 500 g	8,90 €		
	404-1 p.5	Coquelicot Poids net : 500 g	8,90 €		
	410-1 p.5	Résine des Vosges «extrafort» Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, bourgeons de sapin, briquette, coquelicot Poids net : 500 g	8,90 €		

BRISURES FORTES ET EXPECTORANTES

	120-0 p.6	Brisures CLASSIQUES Fortes et expectorantes Assortiment de plusieurs parfums : Eucalyptus, sapin des Vosges, briquette, coquelicot, miel, bergamote Poids net : 250 g	4,20 €		
	125-0 p.6	Brisures EXTRAFINES Fortes et expectorantes Assortiment de plusieurs parfums : Eucalyptus, sapin des Vosges, briquette, coquelicot, miel, bergamote Poids net : 250 g	4,20 €		
	130-0 p.6	20 dosettes jaunes Fortes et expectorantes Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, briquette, coquelicot Poids net : 160 g	5,50 €		
	135-0 p.6	20 dosettes EXTRAFINES Fortes et expectorantes Assortiment de plusieurs parfums : Eucalyptus, sapin des Vosges, briquette, coquelicot Poids net : 160 g	5,50 €		

BRISURES DOUCES ET FRUITÉES

	150-0 p.7	Boîte carton 20 dosettes brisures rouges - Douces et fruitées Assortiment de 3 parfums : mûre, framboise, myrtille Poids net : 160 g	5,90 €		
	160-0 p.7	20 dosettes rouges Douces et fruitées Assortiment de 3 parfums : mûre, framboise, myrtille Poids net : 160 g	5,50 €		
	165-0 p.7	Brisures CLASSIQUES Douces et fruitées Assortiment de 3 parfums : mûre, framboise, myrtille Poids net : 250 g	4,20 €		
	166-0 p.7	Brisures EXTRAFINES Douces et fruitées Assortiment de 3 parfums : mûre, framboise, myrtille Poids net : 250 g	4,20 €		

Total 1

COFFRETS DÉGUSTATIONS

	170-G p.6	Coffret dégustation Grenat 21 dosettes + 1 Mug grenat Poids net : 168 g	12,90 €		
	170-J p.6	Coffret dégustation Jaune 21 dosettes + 1 Mug jaune Poids net : 168 g	12,90 €		
	170-B p.6	Coffret dégustation Bleu 21 dosettes + 1 Mug bleu Poids net : 168 g	12,90 €		

NOS MUGS 4 SAISONS

	MUG-H p.7	Mug Hiver 450 ml	5,90 €		
	MUG-A p.7	Mug Automne 450 ml	5,90 €		
	MUG-P p.7	Mug Printemps 450 ml	5,90 €		
	MUG-E p.7	Mug Été 450 ml	5,90 €		

LES CÉLÈBRES BONBONS DES VOSGES

Image	Code	Désignation	Prix unit.	Qté	Prix
	101-0 p.8	Bourgeons de sapin des Vosges Poids net : 250 g	4,20 €		
	101-1 p.8	Bourgeons de sapin des Vosges Poids net : 500 g	7,80 €		
	102-0 p.8	Résine des Vosges Assortiment de 4 parfums : Eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette Poids net : 250 g	4,20 €		
	102-1 p.8	Résine des Vosges Assortiment de 4 parfums : Eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette Poids net : 500 g	7,80 €		
	103-0 p.8	Eucalyptus Poids net : 250 g	4,20 €		
	103-1 p.8	Eucalyptus Poids net : 500 g	7,80 €		
	104-0 p.8	Bergamote • Spécialité Lorraine Poids net : 250 g	4,20 €		
	104-1 p.8	Bergamote • Spécialité Lorraine Poids net : 500 g	7,80 €		
	105-0 p.8	Bonbons au miel de fleurs (10% miel) Poids net : 250 g	4,20 €		
	202-0 p.8	Bonbons au miel de sapin (10% miel) Poids net : 250 g	4,50 €		

LES CÉLÈBRES BONBONS D'ANTAN

	106-0 p.9	Briquette Poids net : 250 g	4,20 €		
	108-0 p.9	Framboise Poids net : 250 g	4,20 €		
	109-0 p.9	Mûre & Framboise Poids net : 250 g	4,20 €		

Total 2

Image	Code	Désignation	Prix unit.	Qté	Prix
	110-0 p.9	Mirabelle Poids net : 250 g	4,20 €		
	111-0 p.9	Fraise des bois Poids net : 250 g	4,20 €		
	112-0 p.9	Violette Poids net : 250 g	4,20 €		
	113-0 p.9	Menthe Poids net : 250 g	4,20 €		
	114-0 p.9	Coquelicot Poids net : 250 g	4,20 €		
	115-0 p.9	Anis Poids net : 250 g	4,20 €		
	116-0 p.9	4 fleurs Assortiment de 4 parfums : framboise, fraise des bois, pomme, poire Poids net : 250 g	4,20 €		
	118-0 p.10	Quartiers de fruits Assortiment de 3 parfums : orange, citron, mandarine Poids net : 250 g	4,20 €		
	119-0 p.10	Mélange spécial hiver Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette Poids net : 250 g	4,20 €		
	201-0 p.10	Myrtille Poids net : 250 g	4,20 €		
	203-0 p.10	Gingembre Poids net : 250 g	4,20 €		
	204-0 p.10	Verveine - Citron Poids net : 250 g	4,20 €		
	205-0 p.10	Cerise Poids net : 250 g	4,20 €		
	206-0 p.10	Pomme-Cannelle Poids net : 250 g	4,20 €		
	207-0 p.10	Pêche Poids net : 250 g	4,20 €		

CONFISERIES GÉLIIFIÉES

	600-0 p.11	Confiserie géliifiée aromatisée à l'alcool de mirabelle Poids net : 350 g	8,70 €		
	600-1 p.11	Confiserie géliifiée aromatisée à l'alcool de mirabelle Poids net : 700 g	16,80 €		
	601-0 p.11	Confiserie géliifiée aux arômes naturels de fruits assortis Poids net : 350 g	7,20 €		
	601-1 p.11	Confiserie géliifiée aux arômes naturels de fruits assortis Poids net : 700 g	13,80 €		

NOUGATS

	602-0 p.11	Nougat tendre aux amandes Poids net : 180 g	7,20 €		
--	---------------	---	--------	--	--

LES CROQUANTS

	301-0 p.12	Cacahuètes grillées Poids net : 250 g	4,50 €		
	301-1 p.12	Cacahuètes grillées Poids net : 500 g	8,40 €		

Total 3

	302-0 p.12	Amandes grillées Poids net : 250 g	6,70 €		
	302-1 p.12	Amandes grillées Poids net : 500 g	12,80 €		
	303-0 p.12	Noisettes grillées Poids net : 250 g	6,70 €		
	303-1 p.12	Noisettes grillées Poids net : 500 g	12,80 €		
	020-0 p.13	Glaçons des Hautes-Vosges Poids net : 300 g	6,00 €		
	211-0 p.13	Pralines roses aux cacahuètes Poids net : 250 g	5,00 €		
	304-0 p.12	Fin'amandes Poids net : 200 g	6,90 €		
	310-0 p.13	Croquante aux amandes Poids net : 250 g	5,10 €		
	311-0 p.13	Croquante aux cacahuètes Poids net : 250 g	4,60 €		

LES BOÎTES DE POCHE

	006-0 p.14	Verveine - Citron Poids net : 70 g	3,20 €		
	008-0 p.14	Briquettes Poids net : 70 g	3,20 €		
	009-0 p.14	Fraise des bois Poids net : 70 g	3,20 €		
	010-0 p.14	Framboise Poids net : 70 g	3,20 €		
	011-0 p.14	Violette Poids net : 70 g	3,20 €		
	012-0 p.14	Bourgeons de sapin des Vosges Poids net : 70 g	3,20 €		
	013-0 p.14	Résine des Vosges Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette. Poids net : 70 g	3,20 €		
	014-0 p.14	Eucalyptus Poids net : 70 g	3,20 €		
	015-0 p.14	Bonbons au miel de fleurs (10% miel) • Poids net : 70 g	3,20 €		
	016-0 p.14	Coquelicots Poids net : 70 g	3,20 €		
	017-0 p.14	Myrtille Poids net : 70 g	3,20 €		
	018-0 p.14	Mirabelle Poids net : 70 g	3,20 €		
	019-0 p.14	Cerise Poids net : 70 g	3,20 €		

BOÎTE COLLECTION JE VOIS LA VIE EN VOSGES

	007-1 p.15	J3V Lac - Bonbons au miel de fleurs Poids net : 50 g	3,60 €		
	007-2 p.15	J3V Cerf - Résine des Vosges Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette. Poids net : 50 g	3,60 €		

Total 4

	007-3 p.15	J3V Lynx - Cerise Poids net : 50 g	3,60 €		
	007-4 p.15	J3V Massif - Bourgeons de sapin des Vosges Poids net : 50 g	3,60 €		
	007-5 p.15	J3V Jonquille - 4 fleurs Assortiment de 4 parfums : framboise, fraise des bois, pomme, poire Poids net : 50 g	3,60 €		

LES PAPILLOTES

	032-0 p.16	Sapin des Vosges Poids net : 220 g	5,60 €		
	034-0 p.16	Myrtille Poids net : 220 g	5,60 €		
	035-0 p.16	Framboise Poids net : 220 g	5,60 €		
	036-0 p.16	Bonbons au miel de sapin (10% miel) • Poids net : 220 g	5,60 €		
	037-0 p.16	Assortiment 6 sortes Bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille Poids net : 220 g	5,60 €		

LES BOÎTES SOUVENIRS D'ANTAN

	050-0 p.16	Coffret transparent Assortiment de 6 parfums : bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille Poids net : 250 g	11,90 €		
	060-0 p.16	Boîte CDHV Assortiment de 6 parfums : bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille Poids net : 250 g	11,90 €		
	NOS BELLES VOSGES p.16	Boîte Nos Belles Vosges 4 saveurs uniques : Violette, Miel de fleurs, Résine des Vosges, Verveine-Citron, (70g chacun) Poids net : 280 g	11,90 €		

BERGAMOTE DE NANCY IGP

	030-0 p.17	Boîte métallique Bergamote de Nancy IGP Poids net : 150 g	9,90 €		
	031-0 p.17	Bergamote de Nancy IGP Poids net : 220 g	6,60 €		

CARAMELS DURS AU BEURRE SALÉ

	POTCBS p.17	Pot de caramels durs au beurre salé au sel de Guérande Poids net : 220 g	5,90 €		
	040-0 p.17	Caramels durs au beurre salé au sel de Guérande Poids net : 220 g	6,60 €		

LES BONBONNIÈRES

	1102-0 p.18	Résine des Vosges Assortiment de 4 parfums : Eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette Poids net : 900 g	24,00 €		
--	----------------	---	---------	--	--

Total 5

Image	Code	Désignation	Prix unit.	Qté	Prix
	1037-0 p.18	Assortiment 6 sortes Bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille Poids net : 500 g	24,00 €		

LES BOCAUX D'ANTAN

	101-5 p.18	Bourgeons de sapin des Vosges Poids net : 135 g	5,90 €		
	102-5 p.18	Résine des Vosges Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, briquette, coquelicot Poids net : 135 g	5,90 €		
	103-5 p.18	Eucalyptus Poids net : 135 g	5,90 €		
	108-5 p.18	Framboise Poids net : 135 g	5,		