

CATALOGUE

ENTREPRISES

2025

- PÂQUES
- NOËL
- ANNUEL



Fabriqué dans le Tarn 

SOMMAIRE

03.

UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE

05.

RÉALISATION DE VOTRE PROJET

07.

NOS COFFRETS PRALINÉ

10.

NOTRE PACKAGING STANDARD

12.

LES AUTRES FORMATS

14-15.

GAMME DE PÂQUES

18

LES GRIGNOTAGES

02.

TECHNOLOGIE

04.

UNE ÉQUIPE PASSIONNÉE

06.

NOS TABLETTES

08-09.

LES COFFRETS CONFISEURS ET
PICTOGRAMMES

11.

OPTIONS DE PERSONNALISATION
DU PACKAGING STANDARD

13.

GOODIES ET TABLETTE CLASSIQUE

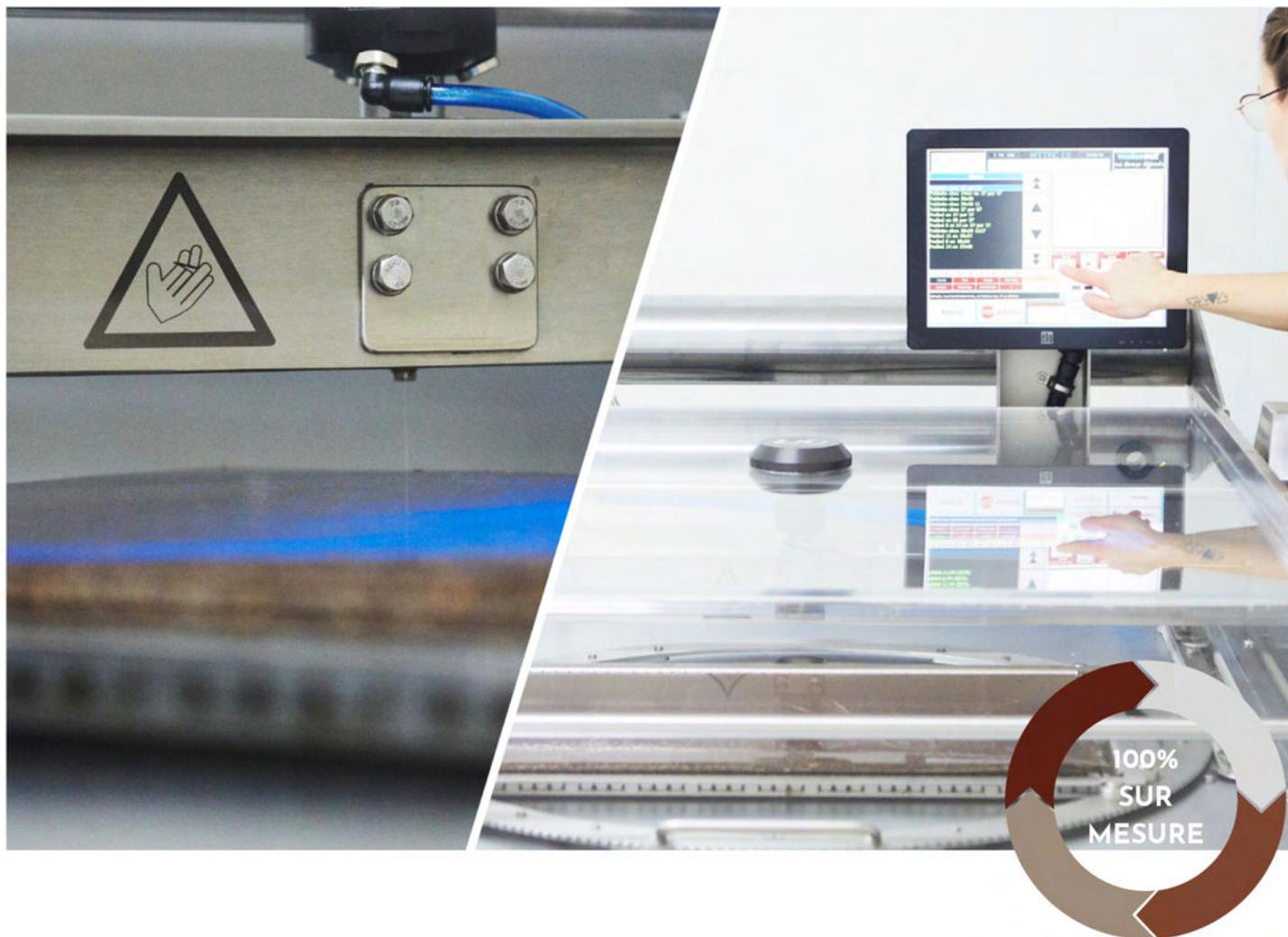
16-17.

NOËL
& PANIERS GARNIS

19

INFOS UTILES ET CONTACT

UNE FAÇON UNIQUE DE TRAVAILLER TECHNOLOGIE



A la pointe de l'innovation, nous utilisons une **découpeuse à jet d'eau** pour réaliser tous vos projets en chocolat.

Cette méthode nous permet une **réactivité et une flexibilité** incomparables qui vous garantissent **une expérience client simple et efficace**.

Carrécao est en mesure de répondre à vos attentes en vous proposant **"un cadeau gourmand"**, **impactant et personnalisé**, qui créera une émotion toute particulière et savoureuse à sa découverte.

Pour exprimer votre reconnaissance et remercier vos partenaires ou clients pour leur engagement et leur fidélité. Offrez leur une tablette unique qui **marquera leurs esprits**.

UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE

Nos chocolats sont **rigoureusement sélectionnés** par leur origine pour vous garantir une dégustation réussie. Nous travaillons un chocolat noir 71% fabriqué à partir de fèves d'origine Équateur, et un chocolat au lait 45% d'origine Vietnam. Ils sont tous les deux pur **beurre de cacao, sans lécithine de soja et porteurs d'un label durable.**

Nous nous fournissons auprès de coopératives Françaises pour travailler des **noisettes d'excellence**. Nous les transformons entièrement dans notre atelier en praliné et gianduja pour confectionner nos produits.



"L'expérience gustative est toute aussi importante que le visuel"



BOGDANSKI SYBILLE
Chocolatière & Co-fondatrice
Gestion de projet - Marketing

L'ÉQUIPE CARRÉCAO

Composée de professionnels issus du savoir-faire chocolatier Français, notre motivation nous amène à repousser nos limites jour après jour.

Toujours à la recherche de nouvelles innovations et à la pointe de la technologie, être précurseurs dans le domaine du chocolat personnalisé à destination des entreprises est pour nous essentiel.



" Avec Carrécao les entreprises disposent d'un cadeau percutant pour concrétiser leurs souhaits en matière de marketing, associant originalité, design et qualité "



RUFFIE FLORENTIN
Chocolatier & Co-fondateur
Production - R&D

Professionalisme, dynamisme et réactivité sont les mots clés pour définir l'équipe Carrécao dans son intégralité.

LA RÉALISATION DE VOTRE PROJET



1

**CONCEPTION
PROTOTYPE**
Création visuelle



2

DÉCOUPE
Découpe du chocolat
(logo, texte, objet...)



3

FABRICATION
Par nos chocolatiers
passionnés



4

EMBALLAGE
Ajout de carte, fourreaux
ou marquage sur-mesure...



5

EXPÉDITION
en toute sécurité dans vos
locaux ou chez vos clients



6

SURPRISE RÉUSSIE
Pour des collaborateurs et
des clients gourmands

LA TABLETTE

 Personnalisez votre packaging - voir page 11

Ce format est idéal pour un visuel impactant, il dispose d'un large espace de personnalisation.
Déclinables en plusieurs tailles et parfums, nous créerons ensemble votre tablette idéale !

Objet, logo, slogan... Tout est possible !



Disponible en 4 tailles

- 55g / 8x8cm Dès 11,85€ HT
- 100g / 11x11cm Dès 17,03€ HT
- 170g / 14x14cm Dès 22,72€ HT
- 250g / 17x17cm Dès 27,46€ HT

Tarif dégressif selon quantité.



Choisissez votre chocolat

- Chocolat noir 71% origine Equateur
- Chocolat au lait 45% origine Vietnam
- Praliné Noisette maison :
 - Enrobage chocolat noir 71%
 - Enrobage chocolat au lait 45%

Le plus dur est de choisir !



LE COFFRET PRALINÉ

Ce format est ultra gourmand !
Il se compose d'une tablette en
chocolat personnalisable et de
bonbons garnis de praliné noisette
fait maison dans notre atelier.



Disponible en 3 tailles

- 100g / 11x11cm Dès 17,28€HT
7 ou 8 bonbons
- 170g / 14x14cm Dès 22,97€HT
10 ou 16 bonbons
- 250g / 17x17cm Dès 27,71€HT
12 ou 20 bonbons

Tarif dégressif selon quantité.



Choisissez le chocolat de la tablette centrale

- Chocolat noir 71% origine Equateur
- Chocolat au lait 45% origine Vietnam

Le coffret vous sera proposé avec
une tablette carré ou rectangle pour
s'adapter au mieux à votre logo.

Noir ou lait c'est à vous de choisir !



LE COFFRET CONFISEUR

 Personnalisez votre packaging - voir page 11

Mendiants, orangettes, bâtonnets d'amandes caramélisées, le tout accompagnée d'une tablette 100% chocolat à votre effigie... Le coffret confiseur a tout pour plaire !



Disponible en 3 tailles

- 100g / 11x11cm Dès 17,53€HT
- 170g / 14x14cm Dès 23,22€HT
- 250g / 17x17cm Dès 27,96€HT

Tarif dégressif selon quantité.



Une composition gourmande et variée

- Orangettes enrobage chocolat noir Equateur 71% de cacao
- Mendiants chocolat au lait 45%
- Croq'amandes chocolat noir
- Un rocher praliné (format 11cm)
- Une tablette chocolat personnalisé



LE COFFRET PICTO

Envie de représenter votre secteur d'activité avec des symboles ou votre logo simplifié ? Le coffret pictogramme est LA solution !



Disponible en 3 tailles

- 100g / 11x11cm Dès 17,53€HT
- 170g / 14x14cm Dès 23,22€HT
- 250g / 17x17cm Dès 27,96€HT

Tarif dégressif selon quantité.



Une composition gourmande et variée

- Barrette Chocolat noir 71% origine Equateur personnalisée
- Bonbons rocher praliné
- Bonbons noir noisette avec pictogrammes personnalisés

NOTRE PACKAGING STANDARD



UNE FERMETURE ÉLÉGANTE

Le choix d'un ruban en satin couleur cuivre pour la fermeture de tous nos chocolats est une valeur sûre pour un rendu qualitatif et un effet cadeau garanti !

Pour un cadeau à découvrir du bout des doigts !



UN EMBALLAGE PREMIUM

Toutes les tablettes et les coffrets des pages 6 à 9 sont présentés dans un écrin conçu sur mesure par notre équipe pour nos produits.

Un marquage à chaud cuivré, une fermeture savamment étudiée et un trottoir intérieur pour une mise en valeur idéale.

ENVIE D'UN EMBALLAGE UNIQUE ?

Pour une expérience 100% sur-mesure, plusieurs options de personnalisation de notre packaging sont disponibles en page 11.



PERSONNALISEZ NOTRE PACKAGING

1 - CARTE MESSAGE

Ajouter une carte 7x3cm pour écrire le message de votre choix.
min 25 unités / délai 10 jours / dès 0,50€ht l'unité

Réalisé par un imprimeur professionnel pour
un rendu de haute qualité.



2 - FOURREAU PERSONNALISABLE

Recouvrez nos boîtes d'un fourreau à votre effigie.

min 25 unités / délai 15 jours minimum

Charte graphique, logo, texte... Créez un visuel 100% sur mesure.

Une impression quadrichrome sur un papier épais 280g.

Personnalisez l'avant et l'arrière du coffret,
un effet WHAOU garanti !



3 - MARQUAGE A CHAUD

Marquage à chaud de votre logo à la place de "Carrécao".

min 150 unités / délai 3 semaines / dès 0,90€ht l'unité

Choisissez la couleur de dorure et l'emplacement de votre
logo. Pour une finition luxe !



AUTRES FORMATS PERSONNALISÉS

LE SACHET



- Dimensions intérieures
 - 8,5x3,5x5cm
- 130 grammes
- 6 bonbons dont 2 personnalisés
- Praliné noisette enrobage au choix
 - Chocolat noir 71% Equateur
 - Chocolat au lait 45% Vietnam

Minimum 20 pièces - dès 10,20€HT

Tarif dégressif selon quantité.

Bonbons personnalisés avec un logo, un symbole simple.

LA BOUCHÉE



- Chocolat noir ou au lait
- 8x3,5 cm
- 30 grammes
- Fourreau transparent ou packaging sur-mesure
- Idéal pour vos salons et goodies

Dès 4,25€HT

Packaging sur-mesure dès 25 unités

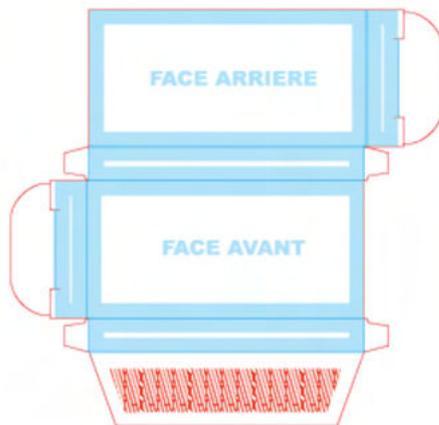


LES CHOCOLATS CLASSIQUES

 *Packaging personnalisé*



L56xP7xH28

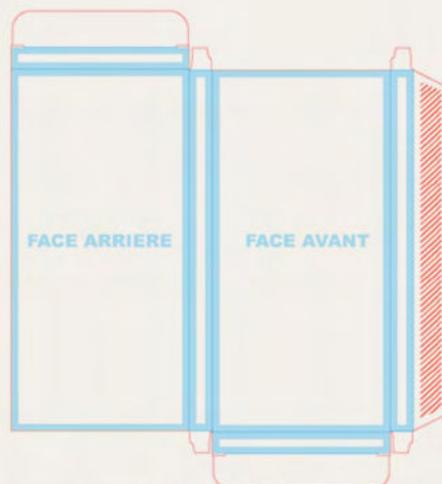


Le GOODIES 2 bonbons



- Deux palets 26x26mm
- Chocolat pur beurre de cacao, d'origine certifiée
- Un format idéal pour vos salons ou goodies quotidiens
- Un packaging à votre effigie
 - Gabarit à remplir

Minimum 200 pièces - 1,95€HT l'unité
 500 pièces - 1,50€HT l'unité
 1000 pièces - 1,38€HT l'unité



L77xP10xH157

La tablette 80 grammes



- 7,5x15x0,7 cm
- 80g de chocolat pur beurre de cacao, d'origine certifiée
- Un format généreux et incontournable
- Un étui à votre effigie
 - Gabarit à remplir

Minimum 50 pièces - 7,20€HT l'unité
 100 pièces - 6,20€HT l'unité
 250 pièces - 5,95€HT l'unité
 500 pièces - 5,60€HT l'unité
 + nous consulter

SPÉCIAL PÂQUES

Carrécao repousse les limites de la personnalisation en vous proposant de graver vos œufs en chocolat ! La meilleure façon de valoriser votre image durant les fêtes de Pâques !

ŒUF PERSONNALISABLE



ŒUF + COFFRET PERSONNALISABLES



**VOTRE
LOGO
SUR
NOTRE
ŒUF
DE 12,5CM**

- Œuf personnalisé *Dès 18,90€ HT*
- Avec packaging personnalisé *Dès 23,90€ HT*

Tarif dégressif selon quantité.



Choisissez le chocolat de votre œuf

- Chocolat noir 71% origine Équateur
- Chocolat au lait 45% origine Vietnam

Noir ou lait c'est à vous de choisir !



- Personnalisez vos œufs sans minimum de commandes
- Packaging sur-mesure dès 100 unités
- Demi-œufs non garnis, environ 130 grammes

SPÉCIAL PÂQUES

Comblez vos collaborateurs de gourmandises avec nos irrésistibles créations de Pâques. De délicats sachets colorés pour accompagner votre œuf de pâques personnalisé !

Fritures en chocolat

80g - Dès 6,63€ HT



Sardines guimauve

90g - Dès 8,05€ HT



Bouchée Lapin/Poule

100g - Dès 8,43€ HT



Cloche Gianduja

110g - Dès 8,43€ HT



Dimensions intérieures des sachets 8,5 x 5 x 3,5 cm
Tarif dégressif en quantité.

SPÉCIAL NOËL

FRAMBOISE - PISTACHE
SÉSAME - NOISETTE



Le Noël

Dès 23,22€ ht l'unité

- 170g / 14x14cm
- Deux bouchées mendiants
- Quatre bonbons praliné :
 - Noisette (renne)
 - Pistache (Sapin)
 - Framboise (Cadeau)
 - Sésame (flocon)
- **Tablette personnalisée** chocolat noir ou au lait

Les colorants utilisés sont 100% naturels, issus uniquement de poudres de fruits et de légumes.



La Boule

- Disponible en 4 formats
 - 8x8cm
 - 11x11cm
 - 14x14cm
 - 17x17cm
- Composition au choix
 - Chocolat noir 71% origine Equateur
 - Chocolat au lait 45% origine Vietnam
 - Praliné Noisette maison :
 - Enrobage chocolat noir 71%
 - Enrobage chocolat au lait 45%
- **Personnalisation** logo ou texte en fonction de la place disponible sur le format choisi.

PANIER GOURMANDS



COFFRET DE LA MONTAGNE NOIRE

A partir de 26,82€ HT

- Tablette "Meilleurs vœux" - 55g [Carrécao](#)
- Mendiants chocolat noir - 110g [Carrécao](#)
- Olivade verte - 90g [Domaine Rigaud](#)
- Far From The Eye - 75 cL [Vinovalie](#)
 - Macarons abricot vanille - 50g [Maison Bruyère](#)
 - Tisane Mielleuse - 20g [Les Infuthés](#)

Ce panier très complet met en avant tout le savoir faire Tarnais !

Tablette 55g, chocolat noir 71% de cacao, origine Equateur



Ce panier est entièrement modifiable selon vos préférences. Sans alcool, ajout ou suppression d'une référence, faites nous part de vos besoins pour un panier sur-mesure !

PANIER CARRÉCAO

A partir de 27,90€ HT

- Tablette PERSONNALISÉE - 100g
- x2 sachets de grignotages AU CHOIX - 2x130g

Un panier gourmand pour tous les mordus de chocolat !



Composez votre coffret avec l'un de nos délicieux grignotages
VOIR PAGE 17

NOS SACHETS DE GRIGNOTAGES

Pavés Gianduja

130g - Dès 8,43€ HT



Délicieux cubes de gianduja noisette croustillant fait maison.

Croq'amandes

130g - Dès 8,43€ HT



Bâtonnets d'amandes caramélisés, enrobés de chocolat noir 71% de cacao.

Mendiants

130g - Dès 8,43€ HT



Noisettes caramélisées, pistaches, cranberries et oranges confites composent nos mendiants.

Touillettes 71%

130g - Dès 8,43€ HT



Notre chocolat noir 71% de cacao, pure origine Equateur, sans lécithine de soja, dans son format le plus pur.

Pralinettes

130g - Dès 8,43€ HT



Praliné noisette fait maison, enrobé de chocolat noir et chocolat au lait.

Orangettes

90g - Dès 8,43€ HT



De délicieuses orangettes enrobées de notre chocolat noir 71% de cacao, pure origine Equateur.

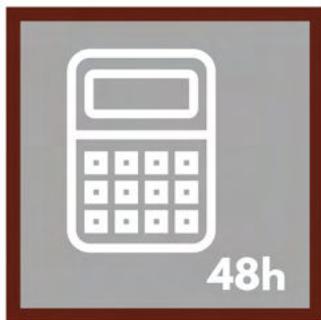
INFOS UTILES



Livraison sécurisée France & Europe

Livraison en colis réfrigérés, en palette ou par avion, nous maîtrisons tous les types d'expéditions.

Nous pouvons expédier vos chocolats directement chez vos clients, donnez-nous les adresses et nous nous occupons de tout !



Devis gratuit

N'hésitez pas à nous solliciter pour toute demande de renseignement.

Nous reviendrons vers vous sous 48h afin de voir si l'on peut vous accompagner sur votre projet.



Satisfaction Client

Depuis la création de la chocolaterie en 2021 c'est plus de 15 000 chocolats personnalisés qui ont été créés, et c'est autant de gourmands satisfaits à travers 6 pays.

Nous mettons la satisfaction client au centre de nos priorités.



Délai de production

Notre méthode de travail nous permet de raccourcir les délais de fabrication habituels pour un produit personnalisé.

Un besoin urgent ? Dans certaines conditions nous pouvons vous livrer 10 jours après signature du devis.



BESOIN D'AIDE POUR VOTRE PROJET ?



Du lundi au vendredi
de 9h à 12h et de 14h à 18h
CONTACTEZ-NOUS



TÉLÉPHONE
0618819917



MAIL
contact@carrecao.com



SITE
<https://carrecao.com/cadeaux-daffaires>



ADRESSE
1 la Richarde 81200 MAZAMET