

CLUIZEL

♦ PARIS ♦

MOULAGES & CHOCOLATS
PRINTEMPS - ÉTÉ 2025

CLUIZEL
♦ PARIS ♦

ÉDITO



Marc CLUIZEL

Depuis des décennies, la Manufacture CLUIZEL s'investit dans la réalisation de créations chocolatières alliant authenticité et savoir-faire.

Cette année, nos équipes ont façonné une nouvelle création exclusive qui saura séduire à coup sûr les petits et les grands gourmands : l'Œuf Guimauve Lait.

Enveloppé d'un délicat papier d'aluminium, cet œuf révèle une délicate et craquante coque en chocolat au lait Vanuari 39% de cacao qui renferme en son cœur une tendre guimauve subtilement parfumée à la vanille Bourbon en gousse.

Notre engagement envers la qualité vraie de nos produits est le fondement de nos créations. Chaque nouveauté est le fruit de notre savoir-faire unique en tant que Cacaofévier®, Confiseur et Chocolatier. Elle est réalisée dans nos ateliers en Normandie, avec des Ingrédients Nobles pour seuls composants, et en accord avec nos engagements RSE.

Depuis plusieurs mois, le prix du cacao connaît des hausses considérables pour atteindre des niveaux historiques. Face à cette situation, nous restons fidèles à nos valeurs et à nos engagements et c'est pourquoi nous ne compromettrons jamais la qualité de nos produits.

Je vous invite à plonger dans ce catalogue avec curiosité et gourmandise afin de découvrir ou redécouvrir nos chocolats 'simplement bons'; ceux qui participent aux merveilleux souvenirs de notre enfance jusqu'aux sourires de nos petits-enfants.

Marc Cluizel

For decades, the Manufacture CLUIZEL has been committed to crafting chocolate creations that combine authenticity and expertise.

This year, our teams have conceived an exclusive new creation that is sure to appeal to young and old gourmands alike: the marshmallow milk chocolate egg.

Wrapped in delicate aluminum foil, this egg reveals a delicate, crunchy shell of 39% Vanuari milk chocolate, which encloses a tender marshmallow, subtly scented with Bourbon vanilla pod.

Our commitment to true product quality is the foundation of our creations. Each new product is the fruit of our unique know-how as a Cacaofévier®, Confectioner and Chocolate maker. They are made in our workshops in Normandy, using only the "Noble Ingredients", in line with our CSR commitments.

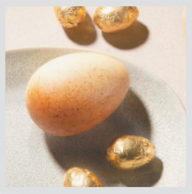
For several months now, cocoa prices have been rising sharply, reaching historic levels. Faced with this major situation, we remain true to our values and commitments, which is why we will never compromise on the quality of our products.

I invite you to dive into this catalog with curiosity and gourmandise to discover or rediscover our 'simply good' chocolates; those that evoke the wonderful memories of our childhood and inspire the smiles of our grandchildren.

Marc Cluizel

SOMMAIRE

SUMMARY

EDITO / EDITORIAL	P. 3												
PRÉSENTATION / PRESENTATION	P. 6 à 15												
GARNITURES / FILLINGS	P. 16												
	<table><tr><td>Cloches et œufs sous alu</td><td>P. 18 à 20</td></tr><tr><td><i>Foiled bells and eggs</i></td><td><i>P. 18 to 20</i></td></tr><tr><td>Cloches et œufs sans alu</td><td>P. 21 à 23</td></tr><tr><td><i>Foil-free bells and eggs</i></td><td><i>P. 21 to 23</i></td></tr><tr><td>Fritures</td><td>P. 24</td></tr><tr><td><i>Flat-sided seafood</i></td><td><i>P. 24</i></td></tr></table>	Cloches et œufs sous alu	P. 18 à 20	<i>Foiled bells and eggs</i>	<i>P. 18 to 20</i>	Cloches et œufs sans alu	P. 21 à 23	<i>Foil-free bells and eggs</i>	<i>P. 21 to 23</i>	Fritures	P. 24	<i>Flat-sided seafood</i>	<i>P. 24</i>
Cloches et œufs sous alu	P. 18 à 20												
<i>Foiled bells and eggs</i>	<i>P. 18 to 20</i>												
Cloches et œufs sans alu	P. 21 à 23												
<i>Foil-free bells and eggs</i>	<i>P. 21 to 23</i>												
Fritures	P. 24												
<i>Flat-sided seafood</i>	<i>P. 24</i>												
UN GOÛT INIMITABLE / A TASTE LIKE NO OTHER	P. 25												
MOULAGES / MOLDINGS	P. 26												
	<table><tr><td>Moulages à garnir</td><td>P. 28 à 30</td></tr><tr><td><i>Moldings to be garnished</i></td><td><i>P. 28 to 30</i></td></tr><tr><td>Moulages creux</td><td>P. 31 à 34</td></tr><tr><td><i>Hollow moldings</i></td><td><i>P. 31 to 34</i></td></tr></table>	Moulages à garnir	P. 28 à 30	<i>Moldings to be garnished</i>	<i>P. 28 to 30</i>	Moulages creux	P. 31 à 34	<i>Hollow moldings</i>	<i>P. 31 to 34</i>				
Moulages à garnir	P. 28 à 30												
<i>Moldings to be garnished</i>	<i>P. 28 to 30</i>												
Moulages creux	P. 31 à 34												
<i>Hollow moldings</i>	<i>P. 31 to 34</i>												
L'EXPERTISE CLUIZEL / CLUIZEL'S EXPERTISE	P. 35												
GOURMANDISES / TREATS	P. 36												
	<table><tr><td>Fantaisies</td><td>P. 38 à 39</td></tr><tr><td><i>Fantasy</i></td><td><i>P. 38 to 39</i></td></tr><tr><td>Dragéifiés</td><td>P. 40 à 41</td></tr><tr><td><i>Sugar-coated chocolates</i></td><td><i>P. 40 to 41</i></td></tr></table>	Fantaisies	P. 38 à 39	<i>Fantasy</i>	<i>P. 38 to 39</i>	Dragéifiés	P. 40 à 41	<i>Sugar-coated chocolates</i>	<i>P. 40 to 41</i>				
Fantaisies	P. 38 à 39												
<i>Fantasy</i>	<i>P. 38 to 39</i>												
Dragéifiés	P. 40 à 41												
<i>Sugar-coated chocolates</i>	<i>P. 40 to 41</i>												

SERVICE CLUIZEL / CLUIZEL'S SERVICE	P. 42
INDEX / INDEX	P. 44 à 46
BOOSTEZ VOS VENTES / BOOST YOUR SALES	P. 48 à 49
CONTACT / CONTACT	P. 51





Obtenu depuis 2012, le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) est une marque de reconnaissance de l'Etat mise en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et des industries d'excellence. Ce label rassemble des fabricants attachés à la haute performance de leur métier et de leurs produits. Le label EPV est une référence et un gage de qualité. Il est décerné à de grandes maisons (à des entreprises uniques) qui savent réconcilier la tradition et l'innovation, le savoir-faire et la création, le travail et la passion, le patrimoine et l'avenir, le local et l'international. Les entreprises du Patrimoine Vivant maintiennent leur activité de production en France. Elles sont représentatives de l'esprit "Made in France".

Granted in 2012, the EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant, living heritage company) label is a sign of recognition from the French government, set up to recognise French companies with artisanal expertise and excellence. The label unites those manufacturers who strive for the highest performance of their profession and their products. The label EPV is a benchmark and a guarantee of quality. It is awarded to highly-reputable, unique firms that combine tradition and innovation, know-how and creation, effort and passion, heritage and future, local and international trade. These "living heritage companies" maintain their production in France and represent the "Made in France" spirit.



La Manufacture CLUIZEL, **PATRIMOINE VIVANT**

Entreprise familiale, DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS

Depuis quatre générations, la famille CLUIZEL baigne dans les effluves de chocolat. Assistée de Cacaofèvrier®, de Confiseurs et de Chocolatiers expérimentés, elle poursuit son histoire là où elle l'a commencée : en Normandie. La Manufacture CLUIZEL travaille en relation directe et durable avec des planteurs de cacao. Cet engagement équitable est gage de qualité. L'exigence de la Chocolaterie : Un goût vrai, sans artifice.

Pour cela, les fèves sont fermentées à point chez le planteur. Puis tout se passe à la Manufacture CLUIZEL, depuis une torréfaction lente qui libère parfaitement les arômes, jusqu'aux subtilités de décors souvent manuels. Le résultat : une palette de goûts issus de terroirs remarquables, magnifiée par des recettes traditionnelles ou innovantes. Les chocolats CLUIZEL.

For four generations, the CLUIZEL family has evolved amidst fragrances of chocolate. With the help of skilled Cacaofèvrier®, confectioners and chocolate makers, the family carries on with their tradition, where everything started: in Normandy. The Manufacture CLUIZEL developed a direct, sustainable relation with cocoa planters. This fair commitment is a pledge of quality.

A genuine, natural taste, this is what the self-demanding chocolaterie always strives for. To achieve this, cocoa beans are fermented according to a skilfully controlled technique, at the planter's premises. Then, everything is made at the Manufacture CLUIZEL: from the slow roasting process that perfectly reveals all the cocoa flavors, to the subtle decorations which are often handmade. This results in a range of tastes from unique soils, emphasized by traditional or innovative recipes: CLUIZEL's chocolates.

François Cluizel et Marc Cluizel



Les engagements RSE*

The CSR* commitments

Depuis de longues années, le développement durable est l'un des axes stratégiques de la Manufacture CLUIZEL. Elle s'est ainsi fixé 3 objectifs :

Sustainability has been one of the strategic priorities of the Manufacture CLUIZEL for many years now. Today, the company has 3 CSR objectives:

1

Améliorer sa performance
environnementale

Improving its environmental
performance

2

Concevoir des produits respectueux
de l'environnement

Designing environment-friendly
products

3

Participer à l'épanouissement social
(des collaborateurs et des planteurs)

Contributing to the social development
(of its employees, and planters)

* Responsabilité Sociétale des Entreprises
* Corporate Social Responsibility





L'humain avant tout

L'importance de la localité, la Manufacture CLUIZEL la connaît bien : depuis leur construction en 1972, ses locaux de Damville, en Normandie, accueillent 180 salariés dont beaucoup sont des habitants du canton. Si cette entreprise locale et fière ne gère pas selon des quotas, elle n'en a pas moins réussi à satisfaire son désir d'une parité exemplaire au sein de ses équipes.

Our focus is people

The Manufacture CLUIZEL understands the importance of location: its Damville premises in Normandy, built in 1972, provide employment for 180 people, many of them local inhabitants. As an active member of the local business community, the company advocates for gender equality in the workplace. Without needing to apply a quota system, the human resources boast exemplary parity.

Une économie éthique

CLUIZEL est avant tout une entreprise familiale et humaine depuis 4 générations, fière de ses origines et fidèle à sa terre de naissance. La Manufacture est aujourd'hui la première entreprise d'un canton rural qu'elle respecte et participe à faire prospérer.

Si la Manufacture CLUIZEL est attachée au local en matière d'embauche, elle l'est aussi en matière de fiscalité : depuis toujours, elle mise sur la transparence et paye la totalité de ses impôts en France.

Cette éthique humaine régit également ses rapports avec tous ses partenaires, en Normandie comme partout ailleurs : depuis 1999, les planteurs de cacao qui la fournissent sont aussi ses partenaires, auprès desquels elle respecte plusieurs engagements. Le travail des enfants a toujours été proscrit dans toutes les plantations.

An ethical economy

On a regional level, it is the name of a family business run on a human scale for 4 generations, proud of its origins and loyal to its birthplace. Today, the Manufacture CLUIZEL is the largest company in its rural community, which it respects and helps to prosper.

The Manufacture CLUIZEL is engaged in the local economy in terms of employment as well as fiscal responsibility: since its creation, it has always been committed to transparency and paying all of its taxes in France.

This people-first ethic also governs relations with its partners, in Normandy and around the world: since 1999, cocoa bean planters who supply the company have also been its partners, which implies the respect of several commitments.



Pour l'environnement

La Manufacture a construit sa propre station d'épuration biologique en 2012 (filtration par roseaux), la première dans l'industrie agro-alimentaire française. Ses eaux alimentent un étang créé par la Manufacture et peuplé de poissons et batraciens.

Toujours dans le souci de réduire son empreinte écologique, la Manufacture a également décidé de revaloriser ses déchets. Les coques de ses fèves de cacao, seul déchet agricole produit, sont désormais revalorisées à 100 % : sous forme d'engrais naturel agricole à 80 %, d'infusions à 10 % et de compléments alimentaires pour animaux également à hauteur de 10 %.

For the environment

CLUIZEL built its own organic waste water management facility in 2012 (reed bed filtration): a first in French food industry. Its water flows into a pond created by the company and home to fish and amphibians.

Constantly looking for new ways to reduce its environmental footprint, the Manufacture CLUIZEL recycles and reuses its waste. The totality of its cocoa bean hulls, the only agricultural waste produced, are recycled: 80% in the form of natural agricultural fertilizer, 10% as herb teas and 10% as additives for animal feed.

PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE
ENVIRONMENTAL PERFORMANCE

NOS ACQUIS
OUR ACHIEVEMENTS

90%
Emballages recyclables*
Recyclable packaging*



100%
Déchets valorisés
(fèves de cacao)
Recycled waste
(cocoa beans)



100%
Éclairage LED
LED lighting



100%
Traitement des eaux usées
(station d'épuration biologique depuis 2012)
Wastewater treatment
(biological wastewater treatment plant since 2012)



NOS OBJECTIFS 2026
OUR 2026 OBJECTIVES

100%
Emballages recyclables*
Recyclable packaging*



Suppression du fuel
(énergie qui dégage le plus de CO₂)
Elimination of fuel oil
(energy that releases the most CO₂)



50%
du mix énergétique
constitué d'énergies renouvelables
of the energy mix
from renewable energies



-50%
de consommation d'eau
Water consumption



-30%
de consommation de papier
Paper consumption



*Selon la législation française *Meets French norms

CACAO / COCOA

100%
Fèves de cacao durables
issues de zones autorisées
CLUIZEL œuvre à la préservation des forêts et des écosystèmes
Sustainable cocoa beans from authorized areas
CLUIZEL works to preserve forests and ecosystems

100%
Partenariats renouvelés et pérennes
avec les planteurs de cacao
Renewed, long-term partnerships with cocoa farmers

100%
Achats de fèves de cacao de Plantation
au-dessus du « prix du marché »
Plantation Cocoa beans
purchased above market price

100%
Achats de fèves de cacao de Plantation
issus de parcelles tracées
Purchases of Plantation cocoa beans from traced plots

10
Pays associés à un partenariat de long terme
Countries in a long-term partnership

0
Travail des enfants
Child labor

ENGAGEMENTS
ÉCOLOGIQUES & SANITAIRES
ENVIRONMENTAL AND HEALTH
COMMITMENTS

100%
Colorants d'origine naturelle
Natural origin colors

100%
Sans lécithine de soja, sans OGM,
sans arôme ajoutés
No soy lecithin, no GMOs, no added flavors

100%
Pur beurre de cacao
Pure cocoa butter

ÉPANOUISSEMENT SOCIAL
SOCIAL DEVELOPMENT

92 points / 100

Index égalité professionnelle
Equality Index score

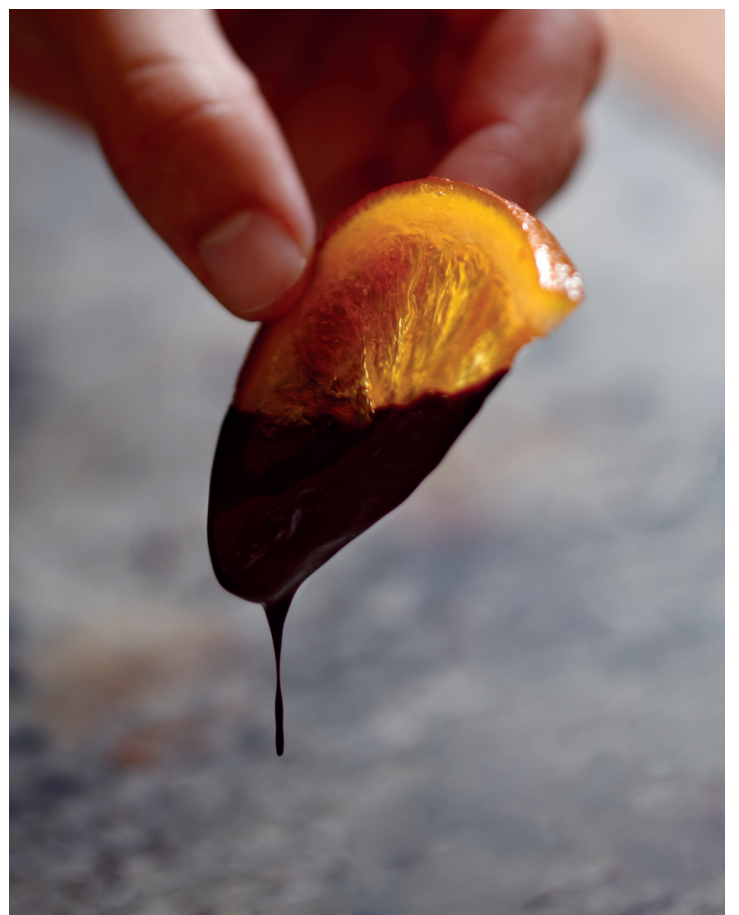
— Certifications —

Entreprise du Patrimoine
Vivant depuis 2012
Living Heritage
Company since 2012



Opérateur Économique
agréé depuis 2012
Authorized Economic
Operator since 2012

L'excellence du GOÛT





La Manufacture CLUIZEL est à l'origine d'un engagement qualité unique au monde, attestant de la sélection des matières premières et mentionné sur l'ensemble de ses produits. Cette certification "Ingrédients Nobles" assure aux professionnels que seuls du pur beurre de cacao, de la vanille Bourbon en gousse et du sucre sont entrés dans la composition de la recette. De plus, les chocolats sont garantis sans soja, ni arôme ajouté au cours de la fabrication.

En parallèle des fèves de cacao, la Manufacture CLUIZEL sélectionne également avec soin les matières premières indispensables à la réalisation de ses créations et de ses intérieurs.

The Manufacture CLUIZEL created a unique quality commitment, the only one of its kind in the whole world, which certifies the fine selection of raw materials and appears on every single product. This 'Noble Ingredients' certification provides professionals with the guarantee that only pure cocoa butter, Bourbon vanilla pod and sugar are used in the recipes. Moreover, CLUIZEL chocolates are guaranteed without soy and without added flavors.

Not only does the Manufacture CLUIZEL carefully select the cocoa beans, but also all the raw materials used for the making of its chocolate creations and fillings.



Les 3 MÉTIERS



1.

Cacaofèvier®

La Manufacture CLUIZEL est l'un des rares Cacaofèvier® au monde à maîtriser la transformation de la fève de cacao en pâte puis en chocolat noir, lait ou ivoire.

Cacaofèvier®

The Manufacture CLUIZEL is one of the few Cacaofèvier® in the world to master the processing of cocoa beans into cocoa paste first, and then into dark, milk or white chocolate.

Chocolatier

La Manufacture CLUIZEL met en forme les confiseries avant de les envelopper d'une fine couche de chocolat et de les parer d'un décor.

Chocolate Maker

The Manufacture CLUIZEL processes chocolates before coating them with a thin layer of chocolate and decorating them.

2.

Confiseur

La Manufacture CLUIZEL élabore elle-même ses propres recettes de fourrages : praliné, pâtes d'amandes, caramel, nougatine, liqueurs, gianduja...

Confectionner

The Manufacture CLUIZEL designs its own filling recipes: praliné, almond paste, caramel, nougatine, liqueur, gianduja...

3.

GARNITURES

FILLINGS

Nos cloches et œufs, enrobés de chocolat Vanuari Noir 63 %, Vanuari Lait 39 %, Kayambe Ivoire 36 % et Kewane 34 % de cacao sont parfaits pour la réalisation de vos compositions. La large gamme de couleurs vous permet une multitude de combinaisons. Déclinés en ganache, praliné, gianduja, pâte à tartiner ou caramel, pour une explosion de couleurs et de saveurs !

Afin de vous permettre de réaliser des assortiments colorés et attractifs pour vos clients, nous vous proposons également une large offre d'œufs sous aluminium. Laissez place à la couleur !

Nos oeufs sont enrobés de nos chocolats Vanuari Noir 63 % de cacao, Vanuari Lait 39 %, Kayambe Ivoire 36 %, Kewane 34 % ou dragéifiés au sucre dans de multiples couleurs. Ils sont idéaux pour garnir vos moulages.

Nos fritures et sujets fourrés complètent parfaitement nos garnitures pour moulages creux. Déclinés sur les thèmes de la mer et de la ferme, ils accompagnent idéalement vos créations.

Le chocolat Accords d'Exception Kayambe 36 % avec des notes aromatiques plus gourmandes de gâteau beurré est moins sucré à la dégustation et, le chocolat Accords d'Exception Kewane 34 % avec ses notes aromatiques intenses de biscuit beurré et de caramel saura séduire tous les gourmands.

Nous vous invitons à découvrir notre nouveauté : l'œuf guimauve. Enveloppé d'un délicat papier d'aluminium, cet œuf révèle une délicate et craquante coque en chocolat au lait Vanuari 39% de cacao qui renferme en son cœur une tendre guimauve subtilement parfumée à la vanille Bourbon en gousse.

Our bells and eggs, coated in 63% Vanuari Dark chocolate, 39% Vanuari Milk chocolate, 36% Kayambe White chocolate and 34% Kewane are perfect for creating your own compositions. The wide range of colors allows for a multitude of combinations. Available in ganache, praliné, gianduja, hazelnut spread and caramel, for an explosion of color and flavor!

To enable you to create colorful and attractive assortments for your customers, we also offer a wide range of aluminum-wrapped eggs. Make way for color!

Our eggs are coated with our 63% Vanuari Dark chocolate, 39% Vanuari Milk chocolate, 36% Kayambe White chocolate, 34% Kewane or sugar with many colors. They are perfect for filling your molds.

Our chocolate Easter treats and praliné-filled items ideally complete our fillings for hollow molds. Available in the themes of the sea and the farm, they are the perfect accompaniment for your creations.

The 36% Kayambe Accords d'Exception chocolate with its aromatic notes of butter cake is less sweet. The 34% Kewane Accords d'Exception chocolate with its intense aromatic notes of shortbread and caramel, is a real crowd-pleaser.

We invite you to discover our new marshmallow egg. Wrapped in delicate aluminum foil, this egg reveals a delicate, crunchy shell of Vanuari 39% cocoa milk chocolate, covering a tender marshmallow, subtly scented with Bourbon vanilla pod.

CŒUR DE GAMME

Ces produits, font partie de nos meilleures ventes et devront être commandés avant le **21/03/2025**, pour des expéditions jusqu'à Pâques. Les produits non légendés devront être commandés au **30/01/2025** au plus tard, pour des expéditions jusqu'à Pâques. Articles expédiés à partir du **24/02/2025**

CORE RANGE

These products are among our best sellers and must be ordered by **21/03/2025**, for shipment up to Easter. Non-captioned products must be ordered by **30/01/2025** at the latest, for shipment up to Easter. Items shipped from **24/02/2025**.



GARNITURES SOUS ALUMINIUM

FOIL WRAPPED FILLINGS

CLOCHES PRALINÉ SOUS ALU / FOIL WRAPPED PRALINÉ BELLS



CLOCHE LAIT CŒUR PÂTE À TARTINER

MILK CHOCOLATE BELL WITH HAZELNUT SPREAD FILLING

≈ 7 g/pièce • 2,5 kg en vrac / in bulk

Pâte à tartiner 27 % de noisettes.

27% hazelnut spread.

réf. 30020



CLOCHE PRALINÉ NOIR

DARK CHOCOLATE PRALINÉ BELL

≈ 7 g/pièce • 2,5 kg en vrac / in bulk

• Praliné finement broyé à 50 % d'amandes et noisettes.

• 50% almond and hazelnut finely ground praliné.

réf. 30060

CLOCHE CARAMEL SOUS ALU / FOIL WRAPPED CARAMEL BELL



CLOCHES PRALINÉ LAIT

MILK CHOCOLATE PRALINÉ BELLS

≈ 7 g/pièce • 2,5 kg en vrac / in bulk

• Praliné finement broyé à 50 % d'amandes et noisettes.

• 50% almond and hazelnut finely ground praliné.

réf. 30055

NOUVEAU DÉCOR
NEW DECOR



CLOCHE CARAMEL LAIT

MILK CHOCOLATE CARAMEL BELL

≈ 10,6 g/pièce • 2,5 kg en vrac / in bulk

• Caramel enrobé chocolat au lait.

• Caramel coated with milk chocolate.

réf. 30005

ŒUFS GIANDUJA SOUS ALU / FOIL WRAPPED GIANDUJA EGGS



ŒUF MOKA NOIR

DARK CHOCOLATE MOCHA EGG

≈ 7 g/pièce • 2,5 kg en vrac / in bulk

• Gianduja vanille et grains de café grillés puis broyés.

• Vanilla gianduja and roasted and crushed coffee beans.

réf. 30260



ŒUF CARAMEL SALÉ NOIR

DARK CHOCOLATE SALTED CARAMEL EGG

≈ 7 g/pièce • 2,5 kg en vrac / in bulk

• Caramel très tendre au beurre salé.

• Very soft caramel with salted butter.

réf. 30305

GARNITURES SOUS ALUMINIUM

FOIL WRAPPED FILLINGS

ŒUFS GANACHE SOUS ALU / FOIL WRAPPED GANACHE EGGS



ŒUF GANACHE CRÈME BRÛLÉE LAIT

MILK CRÈME BRÛLÉE GANACHE EGG

≈ 7 g/pièce • 2,5 kg en vrac/ in bulk

- Ganache crème brûlée.
- Crème brûlée ganache.

réf. 30235



ŒUF GANACHE GRAND CRU NOIR

DARK GRAND CRU CHOCOLATE GANACHE EGG

≈ 7 g/pièce • 2,5 kg en vrac/ in bulk

Ganache chocolat Grand Cru Ambohimarina 71 %.

71% Grand Cru Ambohimarina dark chocolate ganache.

réf. 30233



ŒUF GANACHE CARAMEL LAIT

MILK CARAMEL GANACHE EGG

≈ 7 g/pièce • 2,5 kg en vrac/ in bulk

- Ganache caramel.
- Caramel ganache.

réf. 30230



ŒUF GANACHE FRAMBOISE NOIR

DARK RASPBERRY GANACHE EGG

≈ 7 g/pièce • 2,5 kg en vrac/ in bulk

- Ganache chocolat noir à la pulpe de framboise.
- Dark chocolate ganache with raspberry pulp.

réf. 30236



ŒUF GANACHE FRUITS DES BOIS NOIR

DARK MIXED BERRY GANACHE EGG

≈ 7 g/pièce • 2,5 kg en vrac/ in bulk

- Ganache chocolat noir à la pulpe de fruits des bois.
- Dark chocolate ganache with mixed berry pulp.

réf. 30238

ŒUF PÂTE À TARTINER / EGGS FILLED WITH HAZELNUT SPREAD



ŒUF LAIT CŒUR PÂTE À TARTINER

MILK CHOCOLATE EGG WITH HAZELNUT SPREAD FILLING

≈ 7 g/pièce • 2,5 kg en vrac/ in bulk

Pâte à tartiner 27 % de noisettes.

27% hazelnut spread.

réf. 30225

GARNITURES SOUS ALUMINIUM

FOIL WRAPPED FILLINGS

ŒUFS PRALINÉ SOUS ALU / FOILED PRALINÉ EGGS

NOUVEAU
NEW

ŒUF GUIMAUVE LAIT SOUS ALU FOILED MILK CHOCOLATE MARSHMALLOW EGG



Une fine et craquante couche de chocolat au lait Vanuari 39% de cacao, renferme en son cœur une onctueuse et délicate guimauve à la vanille Bourbon de Madagascar.

A fine, crunchy layer of 39% Vanuari milk chocolate encloses a creamy, delicate Madagascar Bourbon vanilla marshmallow.

ŒUF GUIMAUVE LAIT SOUS ALU 
FOILED MILK CHOCOLATE MARSHMALLOW EGG
2,5 kg en vrac/ in bulk
• Guimauve à la vanille Bourbon de Madagascar.
• Madagascar Bourbon vanilla marshmallow.
réf. 30245

NOUVEAU DÉCOR
NEW DÉCOR



ŒUF PRALINÉ NOIR OR 
GOLD FOILED DARK CHOCOLATE PRALINÉ EGG
ŒUF PRALINÉ NOIR ROSE 
PINK FOILED DARK CHOCOLATE PRALINÉ EGG
ŒUF PRALINÉ NOIR ORANGE 
ORANGE FOILED DARK CHOCOLATE PRALINÉ EGG
≈ 7 g/pièce • 2,5 kg en vrac/ in bulk
• Praliné caramélisé à 50 % d'amandes et noisettes.
• 50% almond and hazelnut caramelized praliné.

réf. 30350
réf. 30348
réf. 30349

ŒUF MILLEFEUILLE LAIT JAUNE 
YELLOW FOILED MILK CHOCOLATE CRUNCHY EGG
ŒUF MILLEFEUILLE LAIT VERT 
GREEN FOILED MILK CHOCOLATE CRUNCHY EGG
ŒUF MILLEFEUILLE LAIT BLEU 
PURPLE FOILED MILK CHOCOLATE CRUNCHY EGG
≈ 7 g/pièce • 2,5 kg en vrac/ in bulk
• Praliné croustillant à 50 % d'amandes et noisettes.
• 50% almond and hazelnut crunchy praliné.

réf. 30253
réf. 30254
réf. 30252



ŒUF PRALINÉ BISCUIT LAIT 
MILK CHOCOLATE PRALINÉ BISCUIT EGG
≈ 7 g/pièce • 2,5 kg en vrac/ in bulk
• Praliné biscuit.
• Praliné biscuit.
réf. 30319

ŒUF PRALINÉ CARAMEL LAIT
MILK CHOCOLATE CARAMEL PRALINÉ EGG
≈ 7 g/pièce • 2,5 kg en vrac/ in bulk
• Praliné amandes, noisettes et éclats de caramel.
• Almond and hazelnut praliné with caramel bits.
réf. 30353

ŒUF SPÉCULOOS LAIT
MILK CHOCOLATE SPECULOOS EGG
≈ 7 g/pièce • 2,5 kg en vrac/ in bulk
• Praliné spéculoos.
• Speculoos praliné.
réf. 30352

GARNITURES SANS ALUMINIUM

FOIL-FREE FILLINGS

CLOCHES PRALINÉ / PRALINÉ BELLS



CLOCHE PRALINÉ NOIR 
DARK CHOCOLATE PRALINÉ BELL
≈ 7 g/pièce • 2 kg en alvéoles / in alveolate trays
Praliné finement broyé à 50 %
d'amandes et noisettes.
50% almond and hazelnut finely
ground praliné.
réf. 30050



CLOCHE PRALINÉ LAIT 
MILK CHOCOLATE PRALINÉ BELL
≈ 7 g/pièce • 2 kg en alvéoles / in alveolate trays
Praliné finement broyé à 50 %
d'amandes et noisettes.
50% almond and hazelnut finely
ground praliné.
réf. 30040



CLOCHE PRALINÉ IVOIRE
WHITE CHOCOLATE PRALINÉ BELL
≈ 7 g/pièce • 2 kg en alvéoles / in alveolate trays
Praliné finement broyé à 50 %
d'amandes et noisettes.
50% almond and hazelnut finely
ground praliné.
réf. 30030



CLOCHE PRALINÉ KEWANE
KEWANE CHOCOLATE PRALINE BELL
≈ 7 g/pièce • 2 kg en alvéoles / in alveolate trays
Praliné feuilleté enrobé
de chocolat Kewane.
Crunchy praliné filling coated
with Kewane chocolate.
réf. 30035

GARNITURES SANS ALUMINIUM

FOIL-FREE FILLINGS

ŒUFS PRALINÉ / PRALINÉ EGGS



ŒUF PRALINÉ NOIR

DARK CHOCOLATE PRALINÉ EGG

≈ 7 g/pièce • 2 kg en alvéoles/

in alveolate trays

Praliné caramélisé à 50 %

d'amandes et noisettes.

50% almond and hazelnut

caramelized praliné.

réf. 30340



ŒUF PRALINÉ LAIT

MILK CHOCOLATE PRALINÉ EGG

≈ 7 g/pièce • 2 kg en alvéoles/

in alveolate trays

Praliné caramélisé à 50 %

d'amandes et noisettes.

50% almond and hazelnut

caramelized praliné.

réf. 30330



ŒUF PRALINÉ IVOIRE

WHITE CHOCOLATE PRALINÉ EGG

≈ 7 g/pièce • 2 kg en alvéoles/

in alveolate trays

Praliné noisettes 50 %.

50% hazelnuts praliné.

réf. 30320



ŒUF PRALINÉ KEWANE

KEWANE CHOCOLATE PRALINÉ EGG

≈ 7 g/pièce • 2 kg en alvéoles /

in alveolate trays

Praliné noisettes 50 %.

50% hazelnuts praliné.

réf. 30355

ŒUFS PÂTE DE FRUITS / FRUIT PASTE EGGS



ŒUFS PÂTE DE FRUITS COULEURS

COLORÉD FRUIT PASTE EGGS

≈ 1 g/pièce • 2,5 kg en vrac/ in bulk

Pâte de fruits dragéifiée sucre.

Sugar-coated fruit paste.

réf. 30316



NID AVEC ŒUFS COULEURS

REST WITH COLORED EGGS

≈ 14 g/pièce • 2 kg en vrac/ in bulk

Nid en gianduja vanille garni

de 3 œufs pâte de fruits.

Nest in Vanilla gianduja with

3 fruit paste eggs.

réf. 30150

ŒUFS Caramel / CARAMEL EGGS



ŒUFS CARAMEL-DOUX

SOFT-CARAMEL EGGS

≈ 4,5 g/pièce • 2,5 kg en vrac/ in bulk

Coquilles en chocolat lait coloré, fourrées

d'un caramel tendre.

Milk chocolate colored shells filled with

soft caramel.

réf. 30165

GARNITURES SANS ALUMINIUM

FOIL-FREE FILLINGS

ŒUFS FEUILLETÉS / CRUNCHY EGGS



ŒUFS FEUILLETÉS COULEURS ASSORTIES

MATCHING COLORS FEUILLETÉ EGGS

≈ 5 g/pièce • 2,5 kg en vrac/ in bulk

Feuilletage praliné enrobé de chocolat ivoire coloré.

Crunchy praliné filling coated with colored white chocolate.

réf. 30190



ŒUF FEUILLETÉ NOIR

DARK CHOCOLATE FEUILLETÉ EGG

≈ 5 g/pièce • 2,5 kg en vrac/ in bulk

Feuilletage praliné enrobé de chocolat noir.

Crunchy praliné filling coated with dark chocolate.

réf. 30210



ŒUF FEUILLETÉ LAIT

MILK CHOCOLATE FEUILLETÉ EGG

≈ 5 g/pièce • 2,5 kg en vrac/ in bulk

Feuilletage praliné enrobé de chocolat lait.

Crunchy praliné filling coated with milk chocolate.

réf. 30200

ŒUFS NOUGATINE / NOUGATINE EGGS



ŒUF NOUGATINE NOIR

DARK CHOCOLATE NOUGATINE EGG

≈ 4,5 g/pièce • 2,5 kg • en vrac/ in bulk

Nougatine pure amande.

Pure almond nougatine.

réf. 30300



ŒUF NOUGATINE LAIT

MILK CHOCOLATE NOUGATINE EGG

≈ 4,5 g/pièce • 2,5 kg • en vrac/ in bulk

Nougatine pure amande.

Pure almond nougatine.

réf. 30290



ŒUFS NOUGATINE COULEURS ASSORTIES

ASSORTED COLORS NOUGATINE EGGS

≈ 4,5 g/pièce • 2,5 kg • en vrac/ in bulk

- Coquilles en chocolat ivoire coloré, fourrées nougatine pure amande.
- White chocolate colored shells filled with pure almond nougatine.

réf. 30280

FRITURES

FLAT-SIDED SEAFOOD



FRITURE NEPTUNE LAIT

MILK CHOCOLATE NEPTUNE ASSORTMENT

≈ 4 g/pièce • 2 kg en alvéoles / in alveolate trays

Assortiment de 6 sujets – Praliné croustillant

Assortment of 6 figures – Crunchy praliné

réf. 30092



FRITURE MARINE NOIR

DARK CHOCOLATE SEAFOOD ASSORTMENT

réf. 30070



FRITURE MARINE LAIT ÉCLATS DE CARAMEL

MILK CHOCOLATE SEAFOOD ASSORTMENT WITH CARAMEL CHIPS

réf. 30091



FRITURE MARINE KEWANE

KEWANE CHOCOLATE SEAFOOD ASSORTMENT

réf. 30085



FRITURE MARINE LAIT

MILK CHOCOLATE SEAFOOD ASSORTMENT

réf. 30090



FRITURE MARINE IVOIRE

WHITE CHOCOLATE SEAFOOD ASSORTMENT

réf. 30080



FRITURE MARINE ORANGE

ORANGE SEAFOOD ASSORTMENT

réf. 30110

≈ 4 g/pièce • 2 kg en alvéoles / in alveolate trays

Assortiment de 5 sujets / Assortment of 5 figures.

UN GOÛT INIMITABLE

A taste like no other

Les pralinés de la Manufacture CLUIZEL sont **fabriqués à l'ancienne**, dans le respect d'un **savoir-faire ancestral**. Depuis la sélection rigoureuse des ingrédients jusqu'à son processus artisanal de fabrication, chaque étape vous garantit des pralinés au goût authentique et incomparable.

The Manufacture CLUIZEL pralinés are **made according to tradition**, and respect our **ancestral know-how**. From the rigorous selection of ingredients to the artisan production process, each stage guarantees pralinés with an authentic and incomparable taste.

SÉLECTION RIGOREUSE DES INGRÉDIENTS

RIGOROUS SELECTION OF INGREDIENTS

UTILISATION DE GROS FRUITS SECS ENTIERS ET CALIBRÉS

USE OF LARGE, GRADED, WHOLE NUTS

CUISSON DANS DE GRANDS CHAUDRONS DE CUIVRE

COOKED IN LARGE COPPER CAULDRONS

BROYAGE TRADITIONNEL DANS UNE MEULE EN GRANIT

TRADITIONALLY GROUND USING A GRANITE MILLSTONE

PLUS DE 10 RECETTES DE PRALINÉS POUR CES FOURRAGES DE PÂQUES

OVER 10 PRALINÉ RECIPES FOR EASTER FILLINGS

MOULAGES

MOLDINGS

En forme d'œuf, de cloche, de poisson ou de poules – grands classiques des chocolats de Pâques, nous vous proposons des moulages prêts à garnir qui séduiront le plus grand nombre.

Disponibles en chocolat Vanuari Noir 63 % de cacao, Vanuari Lait 39 % de cacao, Kayambe Ivoire 36 % et Kewane 34 % ils vous permettent de réaliser facilement des compositions avec notre large offre de garnitures. Du plus classique au plus original, du plus chocolaté au plus coloré, il y en a pour tous les goûts !

Nos moulages creux sont disponibles en plusieurs tailles afin que chacun puisse trouver son bonheur !

Le chocolat Accords d'Exception Kewane 34 % avec ses notes aromatiques intenses de biscuit beurré et de caramel saura séduire tous les gourmands.

Whether egg –, bell–, fish– or hen-shaped, the most charming chocolate classics for Easter, our ready-to-be-filled molds will appeal to everyone.

Available in 63% Vanuari dark, 39% Vanuari milk, 36% Kayambe Ivoire and 34% Kewane chocolates, you can easily create your own compositions with our wide range of fillings. From the most classic to the most original, from the most chocolate to the most colorful, there is something for everyone!

Our hollow moulds are available in a range of sizes, so there's something for everyone!

The 34% Accords d'Exception Kewane chocolate with its intense aromatic notes of shortbread and caramel, is a real crowd-pleaser.



CŒUR DE GAMME

Ces produits, font partie de nos meilleures ventes et devront être commandés avant le **21/03/2025**, pour des expéditions jusqu'à Pâques. Les produits non légendés devront être commandés au **30/01/2025** au plus tard, pour des expéditions jusqu'à Pâques. Articles expédiés à partir du **24/02/2025**



CORE RANGE

These products are among our best sellers and must be ordered by **21/03/2025**, for shipment up to Easter. Non-captioned products must be ordered by **30/01/2025** at the latest, for shipment up to Easter. Items shipped from **24/02/2025**.

Nos moulages sont vendus exclusivement avec nos garnitures. Our moldings are exclusively sold with our fillings.



MOULAGES À GARNIR

MOLDINGS TO BE GARNISHED



POULE LAIT / MILK CHOCOLATE HEN
N°2 • (L)85 x (l)50 x (h)85 mm • 70 g • 12/carton
N°3 • (L)95 x (l)55 x (h)95 mm • ≈ 80 g • 8/carton
N°4 • (L)120 x (l)70 x (h)115 mm • ≈ 110 g • 6/carton
N°5 • (L)140 x (l)80 x (h)135 mm • ≈ 180 g • 4/carton
N°6 • (L)145 x (l)95 x (h)150 mm • ≈ 270 g • 2/carton

réf. 32410
réf. 32415
réf. 32420
réf. 32425
réf. 32430



POULE NOIR / DARK CHOCOLATE HEN
N°2 • (L)85 x (l)50 x (h)85 mm • 70 g • 12/carton
N°3 • (L)95 x (l)55 x (h)95 mm • ≈ 80 g • 8/carton
N°4 • (L)120 x (l)70 x (h)115 mm • ≈ 110 g • 6/carton
N°5 • (L)140 x (l)80 x (h)135 mm • ≈ 180 g • 4/carton
N°6 • (L)145 x (l)95 x (h)150 mm • ≈ 270 g • 2/carton

réf. 32105
réf. 32110
réf. 32115
réf. 32120
réf. 32125

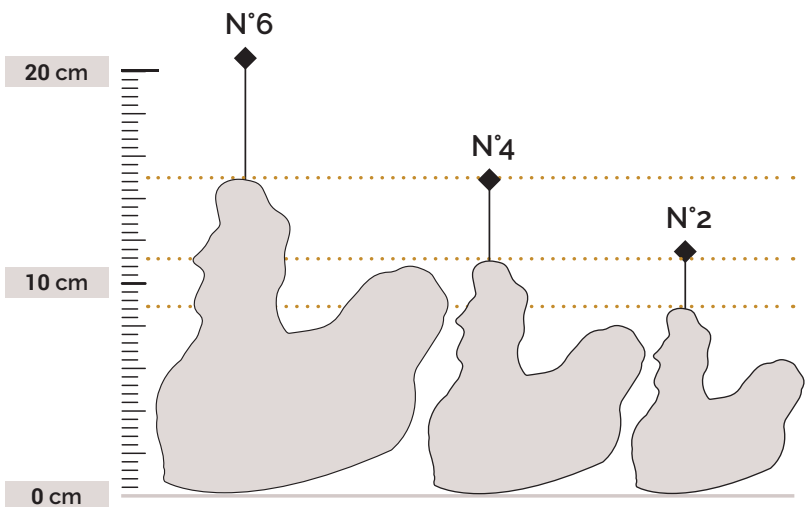


POULE JASPÉE LAIT / MILK CHOCOLATE MOTTLED HEN
N°4 • (L)120 x (l)70 x (h)115 mm • ≈ 110 g • 6/carton
N°5 • (L)140 x (l)80 x (h)135 mm • ≈ 180 g • 4/carton

réf. 32445
réf. 32446



POULE NOIR N°9 / N°9 DARK CHOCOLATE HEN
(L) 295 x (l)165 x (h)420 mm • ≈ 1400 g • 1/carton
Expédiable uniquement dans les départements français 27, 76 et 75.
Disponible en précocité uniquement. Commande jusqu'au 17/01/2025.
Idéale pour vos présentations-vitrine / No shipment abroad (too fragile).
réf. 32140



MOULAGES À GARNIR

MOLDINGS TO BE GARNISHED



ŒUF KEWANE

KEWANE CHOCOLATE EGG

N°6 • (L)85 x (l)85 x (h)115 mm • ≈ 120 g • 6/carton

réf. 32342

N°8 • (L)110 x (l)110 x (h)155 mm • ≈ 260 g • 4/carton

réf. 32343

ŒUF NOIR / DARK CHOCOLATE EGG

N°2 • (L)50 x (l)50 x (h)65 mm • ≈ 35 g • 20/carton

réf. 32010

N°4 • (L)65 x (l)65 x (h)90 mm • ≈ 60 g • 12/carton

réf. 32020

N°6 • (L)85 x (l)85 x (h)115 mm • ≈ 120 g • 6/carton

réf. 32030

N°8 • (L)110 x (l)110 x (h)155 mm • ≈ 260 g • 4/carton

réf. 32040



ŒUF LAIT / MILK CHOCOLATE EGG

N°2 • (L)50 x (l)50 x (h)65 mm • ≈ 35 g • 20/carton

réf. 32345

N°4 • (L)65 x (l)65 x (h)90 mm • ≈ 60 g • 12/carton

réf. 32355

N°6 • (L)85 x (l)85 x (h)115 mm • ≈ 120 g • 6/carton

réf. 32365

N°8 • (L)110 x (l)110 x (h)155 mm • ≈ 260 g • 4/carton

réf. 32375

ŒUF IVOIRE / WHITE CHOCOLATE EGG

N°4 • (L)65 x (l)65 x (h)90 mm • ≈ 60 g • 12/carton

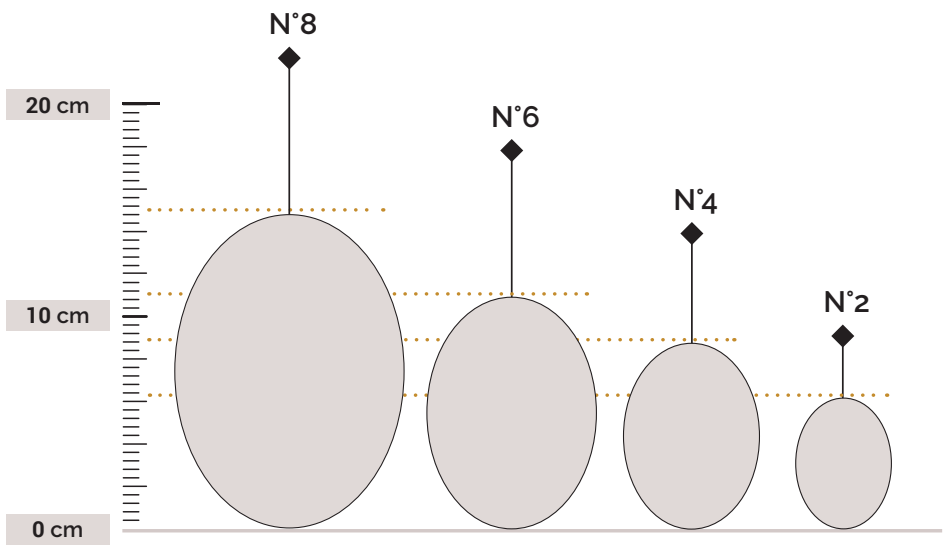
réf. 32330

N°6 • (L)85 x (l)85 x (h)115 mm • ≈ 120 g • 6/carton

réf. 32335

N°8 • (L)110 x (l)110 x (h)155 mm • ≈ 260 g • 4/carton

réf. 32340



MOULAGES À GARNIR

MOLDINGS TO BE GARNISHED



POISSON NOIR

DARK FISH

(L)120 x (l)15 x (h)45 mm • 40 g • 12/carton

Décor chocolat ivoire.

White chocolate decoration.

réf. 31920



ANGELINE LA CLOCHE NOIR OU LAIT

N°2 DARK OR MILK BELL ANGELINE

h : 125 mm - L : 100 mm • ≈ 160 g • 6/carton

réf. 31166

réf. 32468



ŒUFS MAISONNETTE NOIR OU LAIT

DARK OR MILK SMALL HOUSE EGGS

N°6 • (L)85 x (l)85 x (h)115 mm • ≈ 120 g • 6/carton

réf. 32266

réf. 32561



ŒUF AMANDES NOIR

DARK CHOCOLATE WITH ALMONDS EGG

N°6 • (L)85 x (l)85 x (h)115 mm • ≈ 160 g • 6/carton

Chocolat noir avec des grains d'amandes grillés.

Dark chocolate with roasted almond grains.

réf. 32250

ŒUF AMANDES LAIT

MILK CHOCOLATE WITH ALMONDS EGG

N°6 • (L)85 x (l)85 x (h)115 mm • ≈ 160 g • 6/carton

Chocolat lait avec des grains d'amandes grillés.

Milk chocolate with roasted almond grains.

réf. 32545

MOULAGES CREUX

HOLLOW MOLDINGS

Réalisés en chocolat Vanuari Noir 63 %, fruité et équilibré, Vanuari Lait 39 %, gourmand et caramélisé, ou Kayambe Ivoire 36 %, lacté et vanillé, les Z'Animaux, petits animaux craquants et croquants, séduiront tous les amateurs de chocolat et seront de parfaits compagnons pendant cette période de Pâques ! Ces moulages ont été imaginés pour être vendus individuellement ou en assortiment de deux ou de trois animaux.

Made with 63% Dark Vanuari, fruity and balanced, 39% Milk Vanuari, smooth and caramelized, or 36% White Kayambe, with notes of milk and vanilla, the "Z'Animaux", crunchy and crispy little animals, will delight all chocoholics and be the perfect companions this Easter! These molds were designed to be sold individually or in a set of two or three animals.



P'TIT PINGOUIN

LIL' AUK

(L)55 x (l)70 x (h)70 mm • $\approx$ 45 g • 12/carton

Chocolat noir.

Dark chocolate.

réf. 31427



P'TIT LÉMURIEN

LIL' LEMUR

(L)55 x (l)75 x (h)75 mm • $\approx$ 45 g • 12/carton

Chocolat lait.

Milk chocolate.

réf. 31420



P'TIT PANDA

LIL' PANDA

(L)50 x (l)70 x (h)75 mm • $\approx$ 45 g • 12/carton

Chocolat ivoire.

White chocolate.

réf. 31424

MOULAGES CREUX

HOLLOW MOLDINGS



LAPINS NOIR OU LAIT

DARK OR MILK CHOCOLATE RABBITS

(L)100 x (l)80 x (h)145 mm ≈ 100 g • 6/carton

Chocolat lait ou noir.

Dark or milk chocolate.

réf. 31901

réf. 31640



PAULIN LE LAPIN

PAULIN THE RABBIT

(L)85 x (l)70 x (h)160 mm • 120 g • 6/carton

Chocolat lait.

Milk chocolate.

réf. 31150



LES PAULINOUS

THE PAULINOUS

(L)50 x (l)45 x (h)100 mm • ≈ 45 g • 12/carton

Chocolat lait.

Milk chocolate.

réf. 31155



FRIPON LE HÉRISSON

FRIPON THE HEDGEHOG

(L)75 x (l)80 x (h)90 mm • ≈ 80 g • 8/carton

Chocolat lait. Milk chocolate.

La taille des pupilles est aléatoire.

The pupil size is never the same.

réf. 31175



FRIPONNE LA HÉRISSONNE

FRIPONNE THE HEDGEHOG

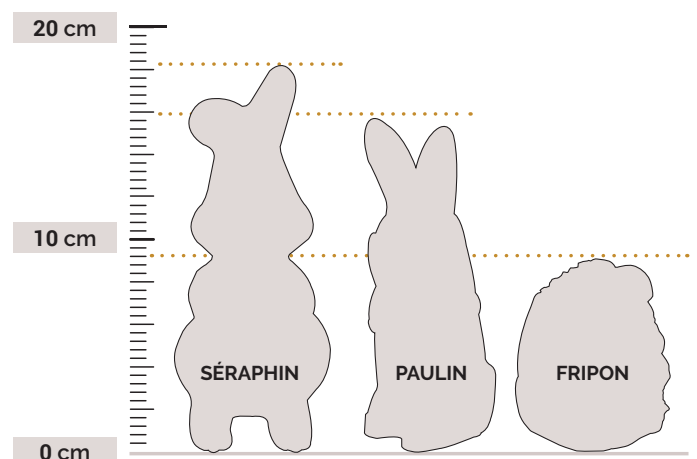
(L)75 x (l)80 x (h)90 mm • ≈ 80 g • 8/carton

Chocolat lait. Milk chocolate.

La taille des pupilles est aléatoire.

The pupil size is never the same.

réf. 31178



MOULAGES CREUX

HOLLOW MOLDINGS



ŒUF DE POULE
CHOCOLATE HEN EGG
30 g/pièce • 20/carton
Chocolat ivoire.
White chocolate.

réf. 31894



ŒUF PIRATE 
N°6 PIRATE EGG
(L)80 x (l)85 x (h)125 mm
≈ 120 g • 6/carton
Chocolat lait.
Milk chocolate.

réf. 31893



FAMILLE PIOUS-PIOUS 
PIOU-PIOU FAMILY
(L)80 x (l)65 x (h)65 mm • ≈ 45 g • 12/carton
Chocolat lait.
Milk chocolate.

réf. 31415



SÉRAPHIN 
SÉRAPHIN
(L)95 x (l)80 x (h)180 mm
≈ 120 g • 6/carton
Chocolat lait.
Milk chocolate.

réf. 31504

MOULAGES CREUX

HOLLOW MOLDINGS



LES RIGOLOS

THE FUNNIES

(L)55 x (l)75 x (h)95 mm
 ≈ 45 g • 12/carton
 Chocolat lait. Milk chocolate.
 La taille des pupilles est aléatoire.
 The pupil size is never the same.

réf. 31412



POISSON D'AVRIL NOIR

DARK CHOCOLATE
 APRIL FOOL'S DAY FISH
 (L)245 x (l)35 x (h)85 mm
 ≈ 120 g • 6/carton

réf. 31930



POULE N°2 LAIT

N°2 MILK CHOCOLATE HEN
 (L)80 x (l)55 x (h)70 mm • ≈ 55 g • 12/carton
 Décors chocolat ivoire.
 White chocolate decorations.

réf. 31610



CANETON IVOIRE

WHITE CHOCOLATE DUCKLING
 (L)70 x (l)55 x (h)70 mm
 ≈ 45 g • 12/carton
 Décors chocolat noir.
 Dark chocolate decorations.

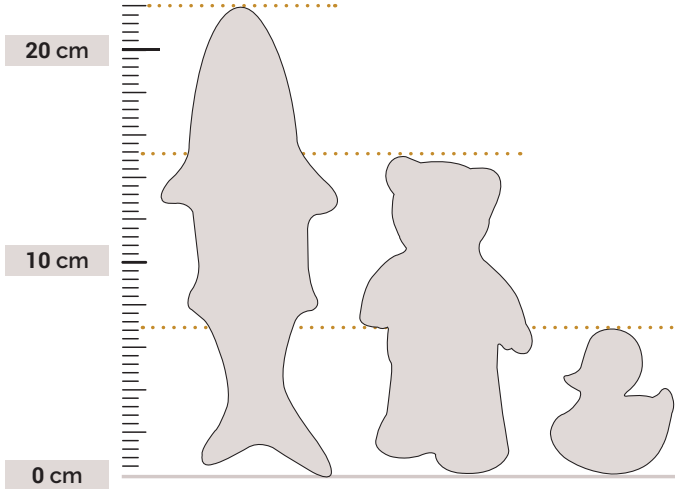
réf. 31625



GASTON L'OURSON

GASTON THE TEDDYBEAR
 (L)40 x (l)95 x (h)155 mm
 ≈ 120 g • 6/carton
 Chocolat lait.
 Décors chocolat ivoire.
 Milk chocolate.
 White chocolate decorations.

réf. 31495



L'EXPERTISE CLUIZEL

CLUIZEL's expertise

LE GOÛT DU GESTE

La Manufacture CLUIZEL aime le goût des bonnes choses et le **travail de qualité**. Cette rigueur qu'elle s'impose se retrouve dans ses techniques de fabrication. Elle considère ainsi qu'aucune machine ne peut égaler **la main de l'homme** pour la réalisation des décors de ses moulages.

A taste for artistry

The Manufacture CLUIZEL has a taste for the finer things and **high-quality work**. This self-imposed rigor can be found in its production techniques. It believes that no machine can compete with the **human hand** when it comes to creating decorations for its molds.

DES MOULES EXCLUSIFS RÉALISÉS PAR SON SERVICE R&D

EXCLUSIVE MOLDS MADE BY THE R&D DEPARTMENT

DÉCORS RÉALISÉS À LA MAIN

HANDMADE DECORATIONS

UTILISATION DE PINCEAUX OU DE CORNETS, POUR UN TRAVAIL PRÉCIS ET MINUTIEUX

USING BRUSHES OR CORNETS, FOR PRECISE AND METICULOUS WORK

FINITION DE QUALITÉ, POUR LE PLAISIR DES PAPILLES ET DES YEUX

HIGH-QUALITY FINISH, TO TREAT THE TASTE BUDS AND THE EYES

DES GOÛTS PRÉSERVÉS

La Manufacture CLUIZEL met un point d'honneur à apporter **le plus grand soin à ses conditionnements**. Ils sont développés par son service R&D afin d'être **parfaitement adaptés aux formes et aux caractéristiques des produits**. Leur préservation, de la sortie des ateliers à la mise en vitrine dans vos boutiques, est garantie : le brillant des moulages est parfaitement préservé, de même que la forme des garnitures.

A taste for flawless flavor

The Manufacture CLUIZEL takes great pride in paying the utmost attention **to create its packaging**, which is developed by the R&D Department in order to be **perfectly adapted to the shapes and characteristics of the products**. The preservation of these products, from the moment they leave the production workshop to the showcasing in your shops, is guaranteed: the mold's shiny appearance is perfectly preserved, as well as the shape of the fillings.

MOULAGES MAINTENUS DANS DES COQUES THERMOFORMÉES, POUR ÉVITER LA CASSE LORS DU TRANSPORT

MOLDS HELD IN THERMOFORMED SHELLS, TO AVOID BREAKAGE DURING TRANSPORT

PRODUITS SOIGNEUSEMENT RANGÉS UN PAR UN EN ALVÉOLES, POUR UNE PROTECTION OPTIMALE ET UNE QUALITÉ PRÉSERVÉE

PRODUCTS CAREFULLY PACKED IN ALVEOLATE TRAYS, FOR OPTIMUM PROTECTION AND PRESERVED QUALITY

GOURMANDISES

TREATS

Petits et grands croqueront avec bonheur dans ces délicieux plaisirs chocolatés.

Les sardines, pavés d'antan et pommes de terre vous font redécouvrir vos souvenirs d'enfance.

Les sucettes « Chocomasqués » s'adressent à un large public de jeunes gourmands. Des petits héros enjoués et rieurs qui dévoilent clins d'œil et regards malicieux sous leurs masques. Autour d'un chocolat Vanuari Lait 39 % de cacao, ces friandises sont fourrées d'un praliné à l'ancienne, cuit dans des chaudrons en cuivre, puis broyé dans des meules en granit, garantissant une saveur mémorable.

De véritables douceurs à grignoter sans modération : amandes, praliné, gianduja, enrobées de multiples couleurs. Les dragéifiés sont aussi idéaux pour garnir vos moulages.

Des gourmandises à déguster avec tendresse !

Children and adults will happily munch on these delicious chocolate treats.

Chocolate sardines, yesteryear chocolate cobblestones and chocolate potatoes will make you rediscover your childhood memories.

The "Chocomasqués" lollies were designed for the youngest customers. Playful heroes with laughing eyes that wink and sparkle with mischief beneath their masks. Featuring 39% Vanuari milk chocolate, these lollies are filled with old-fashioned praliné, cooked in copper kettles and ground with granite stones, for an unforgettable taste.

Real sweets to nibble on to your heart's content: almonds, praliné, gianduja, coated with many colors. Sugar-coated sweets are also ideal for garnishing your molds.

Treats to be enjoyed with fondness!



CŒUR DE GAMME

Ces produits, font partie de nos meilleures ventes et devront être commandés avant le **21/03/2025**, pour des expéditions jusqu'à Pâques. Les produits non légendés devront être commandés au **30/01/2025** au plus tard, pour des expéditions jusqu'à Pâques. Articles expédiés à partir du **24/02/2025**



CORE RANGE

These products are among our best sellers and must be ordered by **21/03/2025**, for shipment up to Easter. Non-captioned products must be ordered by **30/01/2025** at the latest, for shipment up to Easter. Items shipped from **24/02/2025**.



Articles déconseillés à la vente du **01/05/2025** au **02/09/2025**. Items not recommended for sale from **01/05/2025** to **02/09/2025**.



FANTAISIES

FANTASY



Produits permanents - Disponibles toute l'année - Permanent products - Available all year round



SUCETTES « CHOCOMASQUÉS » (lait)

«CHOCOMASQUÉS» LOLLIPOPS

28 g • 36/carton / 28 g • 36/box

Assortiment de 6 personnages

6 characters assortment

Chocolat lait 39 % de cacao,

fourré de praliné à l'ancienne.

39% milk chocolate filled
with traditional praliné.

réf. 10802

PRÉSENTOIR BOIS

Timber display only available for French market

réf. 71130

FRONTON SUCETTES

« CHOCOMASQUÉS »

Cardboard

réf. 71257



FANTAISIES

FANTASY



Produits permanents - Disponibles toute l'année - Permanent products - Available all year round



ASSORTIMENT FERMIER LAIT

MILK CHOCOLATE FARM ASSORTMENT

≈ 8 g/pièce • 2 kg/carton

Praliné finement broyé à 50% d'amandes et noisettes (Assortiment de 7 sujets).

50% almond and hazelnut finely ground praliné (Assortment of 7 figures).

réf. 19020



CŒUR PRALINÉ

PRALINÉ HEART

≈ 43 g • 24/carton

Praliné caramélisé à 50% d'amandes et noisettes, enrobé de chocolat noir.

50% almond and hazelnut caramelized praliné, coated with dark chocolate.

réf. 10130



SARDINE NOIR

DARK CHOCOLATE SARDINE

(≈ 15 g - L : 10 cm - sous alu.)

2 kg/carton - 2 kg/box

Chocolat Vanuari noir 63% cacao.

63% Vanuari dark chocolate.

réf. 19370

SARDINE LAIT

MILK CHOCOLATE SARDINE

(≈ 15 g - L : 10 cm - sous alu.)

2 kg/carton - 2 kg/box

Chocolat Vanuari lait 39% cacao.

39% Vanuari milk chocolate.

réf. 19360



SACHETS NEUTRE 125 G, 250 G, & 750 G

CRYSTAL SACHET 125 G, 250 G, & 750 G

125 g - h : 200 mm - L : 65 mm - P : 46 mm

250 g - h : 240 mm - L : 80 mm - P : 40 mm

Vendu par 100 unités, selon stocks disponibles.

Étiquette de scellage non fournie, et sans fond carton.

Sold per 100 units, while stocks last.

Sealing sticker not supplied. Without cartboard bottom.

réf. 71740

réf. 71742

750 g - h : 320 mm - L : 170 mm - P : 64 mm

Vendu par 50 unités, selon stocks disponibles.

Étiquette de scellage non fournie, et sans fond carton.

Sold per 50 units, while stocks last.

Sealing sticker not supplied. Without cartboard bottom.

réf. 71744

DRAGÉIFIÉS

SUGAR-COATED TREATS

Produits permanents - Disponibles toute l'année - Permanent products - Available all year round



ŒUF BRACONNIER

BRACONNIER EGG

3,5 kg/carton

Chocolat Vanuari lait 39% fourré gianduja vanille et dragéifié sucre.
39% Vanuari milk chocolate filled with vanilla gianduja and sugar-coated.

réf. 02403



ŒUF GOÉLAND

GULL EGG

3,5 kg/carton

Chocolat Vanuari lait 39% fourré praliné à l'ancienne et dragéifié sucre.
39% Vanuari milk chocolate filled with almond and hazelnut praliné and sugar-coated.

réf. 02412



ŒUF DE MOUETTE

SEAGULL EGG

3,5 kg/carton

Chocolat Vanuari noir 63% fourré praliné à l'ancienne croustillant et dragéifié sucre.
63% Vanuari dark chocolate filled with old-fashioned crispy praliné and sugar-coated.

réf. 02408



ŒUF DE STERNE

TERN EGG

3,5 kg/carton

Chocolat Vanuari noir 63% fourré caramel très tendre salé, dragéifié sucre.
63% Vanuari dark chocolate filled with very smooth salted caramel and sugar-coated.

réf. 02406



GALETS

PEBBLES

2,5 kg/carton

Praliné amandes et noisettes, enrobé chocolat Vanuari lait 39%, dragéifié sucre.
39% Vanuari milk chocolate filled with almond and hazelnut praliné and sugar-coated.

réf. 02058



PAVÉS D'ANTAN

YESTERYEAR CHOCOLATE
COBBLESTONES

2,5 kg/carton - kg/box

Praliné croustillant amandes et noisettes.
Almond and hazelnut crunchy praliné.

réf. 02057



POMME DE TERRE

CHOCOLATE POTATO

2,5 kg/carton - 2,5 kg/box

Coquille en chocolat jaune fourrée d'un praliné feuilleté.
Yellow chocolate shell filled with crunchy praliné.

réf. 02056



SACHET POMME DE TERRE

POTATO PAPER BAG

h : 185 mm

Sachets vendus par 50 unités selon stocks disponibles.

Étiquette de scellage non fournie.

Bags sold per 50 units while stocks last.
Sealing sticker not supplied.

réf. 71726

DRAGÉIFIÉS

SUGAR-COATED TREATS



Produits permanents - Disponibles toute l'année - Permanent products - Available all year round



NOISETTE NOIR

DARK HAZELNUT

Carton de 2,5 kg / 2,5 kg box

Noisette grillée, enrobée de chocolat noir.

Roasted hazelnut coated with dark chocolate

Texture croquante et tendre / Crunchy and soft texture

réf. 00750



NOISETTE LAIT

MILK HAZELNUT

Carton de 2,5 kg / 2,5 kg box

Noisette grillée, enrobée de chocolat lait.

Roasted hazelnut coated with milk chocolate

Texture croquante et tendre / Crunchy and soft texture

réf. 00752



NOISETTE KEWANE

KEWANE HAZELNUT

Carton de 2,5 kg / 2,5 kg box

Noisette grillée, enrobée de chocolat Kewane.

Roasted hazelnut coated with Kewane chocolate

Texture croquante et tendre / Crunchy and soft texture

réf. 00755



FLASHY AMANDE BLEU / BLUE ALMOND FLASHY

réf. 02002

FLASHY AMANDE ROSE / PINK ALMOND FLASHY

réf. 02017

FLASHY AMANDE VERT / GREEN ALMOND FLASHY

réf. 02018

FLASHY AMANDE ORANGE / ORANGE ALMOND FLASHY

réf. 02010

FLASHY AMANDE BLANC / WHITE ALMOND FLASHY

réf. 02000

FLASHY AMANDE PRUNE / PLUM ALMOND FLASHY

réf. 02013

FLASHY AMANDE JAUNE / YELLOW ALMOND FLASHY

réf. 02004

FLASHY AMANDE FUCHSIA / FUCHSIA ALMOND FLASHY

réf. 02016

2,5 kg/carton

Amande grillée enrobée gianduja et dragéifiée sucre.

Roasted almond coated with gianduja

and sugar-coated.



FLASHY CARAMEL GRIS / GREY CARAMEL FLASHY

2,5 kg/carton

Ganache caramel enrobée gianduja et dragéifiée sucre.

Caramel ganache coated with gianduja and sugar-coated.

réf. 02037

SERVICE CLUIZEL

CLUIZEL'S SERVICE

FAITES VOUS-MÊME VOS ÉTIQUETTES RÉGLEMENTAIRES

Make your own regulatory labels

La Manufacture CLUIZEL a développé un outil idéal pour vous mettre en conformité avec la nouvelle réglementation sur l'information du consommateur (INCO). Très simple d'utilisation, il vous permet de créer vos documents en toute autonomie. Votre identifiant est votre code client. Lors de votre 1^{ère} connexion, cliquez sur "mot de passe oublié".

Service offert et exclusivement réservé à la France métropolitaine.

The Manufacture CLUIZEL has developed an ideal tool to ensure compliance with the new rules on consumer information (INCO). Simple to use, it lets you generate documents independently.

Service exclusively available in mainland France.

mescompositions.cluizel.com

1. RÉALISEZ ET IMPRIMEZ LES ÉTIQUETTES COMPOSITIONS DE VOS BALLOTINS, SACHETS, MOULAGES GARNIS (OU FABRIQUÉS PAR VOS SOINS) ET AUTRES COMPOSITIONS.

PRODUCE AND PRINT LABELS FOR YOUR VERY OWN BOXES, SACHETS, GARNISHED MOLDINGS (OR MADE BY YOU) AND OTHER COMPOSITIONS.

2. CRÉEZ DES CHEVALETS À PLACER DANS VOS VITRINES, AVEC UNE DOUBLE INFORMATION (INFORMATIONS CLIENT ET VENDEUR).

CREATE EASELS TO POSITION IN YOUR WINDOWS WITH TWO KINDS OF INFORMATION (CUSTOMER AND SELLER INFORMATION).

3. ACCÉDEZ AUX FICHES TECHNIQUES DE TOUS VOS PRODUITS CLUIZEL.

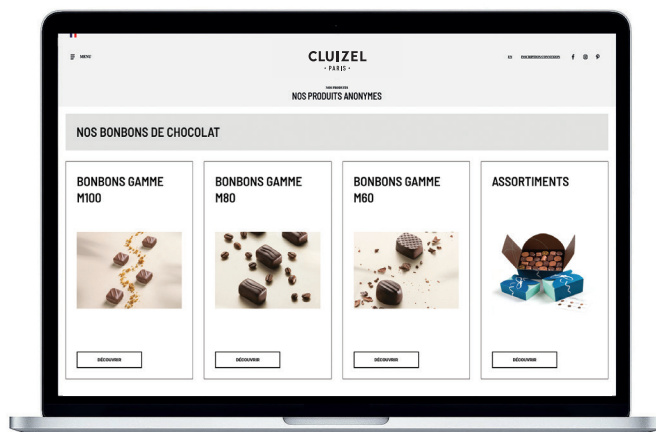
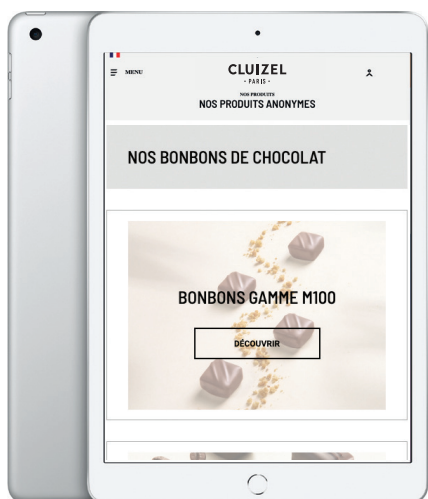
ACCESS SPECIFICATION SHEETS FOR ALL YOUR CLUIZEL PRODUCTS.

Service France métropolitaine seulement - Only available in mainland France

Découvrez notre site Internet
POUR LES PROFESSIONNELS

Visit our website dedicated
TO PROFESSIONALS

WWW.CLUIZEL-PRO.COM



**VOUS Y RETROUVEREZ L'ENSEMBLE DE NOS
CHOCOLATS CLUIZEL, AINSI QUE LES
ARGUMENTAIRES DES NOUVEAUTÉS**

YOU WILL FIND ALL OUR CLUIZEL CHOCOLATES
AS WELL AS SALES PITCHES
FOR OUR NEW CREATIONS

INDEX

GARNITURES / FILLINGS					
	PAGE PAGE	CHOCOLAT CHOCOLATE	PRODUIT PRODUCT		RÉF. REF.
	39	LAIT MILK	ASSORTIMENT FERMIER LAIT MILK FARM ASSORTMENT		19020
	18	LAIT MILK	CLOCHE SS ALU CARAMEL LAIT MILK CHOCOLATE CARAMEL BELL		30005
	18	LAIT MILK	CLOCHE LAIT SS ALU COEUR PÂTE À TARTINER MILK CHOCOLATE BELL WITH HAZELNUT SPREAD FILLING		30020
	21	IVOIRE WHITE	CLOCHE PRALINÉ IVOIRE WHITE CHOCOLATE PRALINÉ BELL		30030
	21	KEWANE KEWANE	CLOCHE PRALINÉ KEWANE KEWANE CHOCOLATE PRALINÉ BELL		30035
	21	LAIT MILK	CLOCHE PRALINÉ LAIT MILK CHOCOLATE PRALINÉ BELL		30040
	18	LAIT MILK	CLOCHE SS ALU PRALINÉ LAIT MILK CHOCOLATE PRALINÉ BELLS		30055
	21	NOIR DARK	CLOCHE PRALINÉ NOIR DARK CHOCOLATE PRALINÉ BELL		30050
	18	NOIR DARK	CLOCHE SS ALU PRALINÉ NOIR DARK CHOCOLATE PRALINÉ BELL		30060
	24	IVOIRE WHITE	FRITURE MARINE IVOIRE WHITE CHOCOLATE SEAFOOD ASSORTMENT		30080
	24	KEWANE KEWANE	FRITURE MARINE KEWANE KEWANE CHOCOLATE SEAFOOD ASSORTMENT		30085
	24	LAIT MILK	FRITURE MARINE LAIT MILK CHOCOLATE SEAFOOD ASSORTMENT		30090
	24	LAIT MILK	FRITURE MARINE LAIT ÉCLATS DE CARAMEL MILK CHOCOLATE WITH CARAMEL SEAFOOD ASSORTMENT		30091
	24	NOIR DARK	FRITURE MARINE NOIR DARK CHOCOLATE SEAFOOD ASSORTMENT		30070
	24	IVOIRE WHITE	FRITURE MARINE ORANGE ORANGE SEAFOOD ASSORTMENT		30110
	24	LAIT MILK	FRITURE NEPTUNE LAIT MILK CHOCOLATE NEPTUNE ASSORTMENT		30092
	22	-	NID AVEC ŒUFS COULEURS NEST WITH COLORED EGGS		30150
	22	LAIT MILK	ŒUFS CARAMEL-DOUX SOFT-CARAMEL EGGS		30165
	18	NOIR DARK	ŒUF SS ALU CARAMEL SALÉ NOIR DARK CHOCOLATE SALTED CARAMEL EGG		30305
	23	IVOIRE WHITE	ŒUFS FEUILLETÉS COULEURS ASSORTIES MATCHING COLORS FEUILLETÉ EGGS		30190
	23	LAIT MILK	ŒUF FEUILLETÉ LAIT MILK CHOCOLATE FEUILLETÉ EGG		30200
	23	NOIR DARK	ŒUF FEUILLETÉ NOIR DARK CHOCOLATE FEUILLETÉ EGG		30210
	19	LAIT MILK	ŒUF SS ALU GANACHE CARAMEL LAIT MILK CARAMEL GANACHE EGG		30230
	19	LAIT MILK	ŒUF SS ALU GANACHE CRÈME BRÛLÉE LAIT MILK CRÈME BRÛLÉE GANACHE EGG		30235
	19	NOIR DARK	ŒUF SS ALU GANACHE FRAMBOISE NOIR DARK RASPBERRY GANACHE EGG		30236

GARNITURES / FILLINGS					
	PAGE PAGE	CHOCOLAT CHOCOLATE	PRODUIT PRODUCT		RÉF. REF.
	19	NOIR DARK	ŒUF SS ALU GANACHE FRUITS DES BOIS NOIR DARK FORREST BERRY FUDGE FILLED EGG		30238
	19	NOIR DARK	ŒUF SS ALU GANACHE GRAND CRU NOIR DARK GRAND CRU CHOCOLATE GANACHE EGG		30233
	19	LAIT MILK	ŒUF LAIT SS ALU COEUR PÂTE À TARTINER MILK CHOCOLATE EGG WITH HAZELNUT SPREAD FILLING		30225
	20	LAIT MILK	ŒUF SS ALU MILLEFEUILLE LAIT VERT GREEN FOILED MILK CHOCOLATE MILLEFEUILLE EGG		30254
	20	LAIT MILK	ŒUF SS ALU MILLEFEUILLE LAIT JAUNE YELLOW FOILED MILK CHOCOLATE MILLEFEUILLE EGG		30253
	20	LAIT MILK	ŒUF SS ALU MILLEFEUILLE LAIT VIOLET PURPLE FOILED MILK CHOCOLATE MILLEFEUILLE EGG		30252
	18	NOIR DARK	ŒUF SS ALU MOKA NOIR DARK CHOCOLATE MOCHA EGG		30260
	23	IVOIRE WHITE	ŒUFS NOUGATINE COULEURS ASSORTIES ASORTED COLORS NOUGATINE EGGS		30280
	23	LAIT MILK	ŒUF NOUGATINE LAIT MILK CHOCOLATE NOUGATINE EGG		30290
	23	NOIR DARK	ŒUF NOUGATINE NOIR DARK CHOCOLATE NOUGATINE EGG		30300
	22	-	ŒUFS PÂTE DE FRUITS COULEURS COLORED FRUIT PASTE EGGS		30316
	20	LAIT MILK	ŒUF GUIMAUVE LAIT SOUS ALU FOILED MILK CHOCOLATE MARSHMALLOW EGG		30245
	20	LAIT MILK	ŒUF SS ALU PRALINÉ BISCUIT LAIT MILK CHOCOLATE PRALINÉ BISCUIT EGG		30319
	20	LAIT MILK	ŒUF SS ALU PRALINÉ CARAMEL LAIT MILK CHOCOLATE CARAMEL PRALINÉ EGG		30353
	22	IVOIRE WHITE	ŒUF PRALINÉ IVOIRE WHITE CHOCOLATE PRALINÉ EGG		30320
	22	KEWANE KEWANE	ŒUF PRALINÉ KEWANE KEWANE CHOCOLATE PRALINÉ EGG		30355
	22	LAIT MILK	ŒUF PRALINÉ LAIT MILK CHOCOLATE PRALINÉ EGG		30330
	22	NOIR DARK	ŒUF PRALINÉ NOIR DARK CHOCOLATE PRALINÉ EGG		30340
	20	NOIR DARK	ŒUF SS ALU PRALINÉ NOIR ROSE PINK FOILED DARK CHOCOLATE PRALINÉ EGG		30348
	20	NOIR DARK	ŒUF SS ALU PRALINÉ NOIR OR GOLD FOILED DARK CHOCOLATE PRALINÉ EGG		30350
	20	NOIR DARK	ŒUF SS ALU PRALINÉ NOIR ORANGE ORANGE FOILED DARK CHOCOLATE PRALINÉ EGG		30349
	20	LAIT MILK	ŒUF SS ALU SPÉCULOOS LAIT MILK CHOCOLATE SPECULOOS EGG		30352

CŒUR DE GAMME
Ces produits, font partie de nos meilleures ventes et devront être commandés avant le **21/03/2025**, pour des expéditions jusqu'à Pâques.
Les produits non légendés devront être commandés au **30/01/2025** au plus tard, pour des expéditions jusqu'à Pâques.
Articles expédiés à partir du **24/02/2025**

CORE RANGE
These products are among our best sellers and must be ordered by **21/03/2025**, for shipment up to Easter.
Non-captioned products must be ordered by **30/01/2025** at the latest, for shipment up to Easter.
Items shipped from **24/02/2025**.

INDEX

MOULAGES / MOLDINGS

	PAGE PAGE	CHOCOLAT CHOCOLATE	PRODUIT PRODUCT		RÉF. REF.
	30	NOIR DARK	ANGELINE LA CLOCHE NOIR DARK CHOCOLATE BELL ANGELINE		31166
	30	LAIT MILK	ANGELINE LA CLOCHE LAIT MILK CHOCOLATE BELL ANGELINE		32468
	34	IVOIRE WHITE	CANETON IVOIRE WHITE CHOCOLATE DUCKLING		31625
	33	LAIT MILK	FAMILLE PIOU-PIOU PIOU-PIOU FAMILY		31415
	32	LAIT MILK	FRIPON LE HÉRISSON FRIPON THE HEDGEHOG		31175
	32	LAIT MILK	FRIPONNE LE HÉRISSONNE FRIPONNE THE HEDGEHOG		31178
	34	LAIT MILK	GASTON L'OURSON GASTON THE TEDDYBEAR		31495
	32	LAIT MILK	LAPIN LAIT MILK CHOCOLATE RABBIT		31640
	32	NOIR DARK	LAPIN NOIR DARK CHOCOLATE RABBIT		31901
	32	LAIT MILK	LES PAULINOUS THE PAULINOUS		31155
	34	LAIT MILK	LES RIGOLOS THE FUNNIES		31412
	30	LAIT MILK	ŒUF AMANDES LAIT N°6 N°6 MILK CHOCOLATE WITH ALMONDS EGG		32545
	30	NOIR DARK	ŒUF AMANDES NOIR N°6 N°6 DARK CHOCOLATE WITH ALMONDS EGG		32250
	29	IVOIRE WHITE	ŒUF IVOIRE N°4 N°4 WHITE CHOCOLATE EGG		32230
	29	IVOIRE WHITE	ŒUF IVOIRE N°6 N°6 WHITE CHOCOLATE EGG		32335
	29	IVOIRE WHITE	ŒUF IVOIRE N°8 N°8 WHITE CHOCOLATE EGG		32340
	29	KEWANE KEWANE	ŒUF KEWANE N°6 N°6 KEWANE CHOCOLATE EGG		32342
	29	KEWANE KEWANE	ŒUF KEWANE N°8 N°8 KEWANE CHOCOLATE EGG		32343
	29	LAIT MILK	ŒUF LAIT N°2 N°2 MILK CHOCOLATE EGG		32345
	29	LAIT MILK	ŒUF LAIT N°4 N°4 MILK CHOCOLATE EGG		32355
	29	LAIT MILK	ŒUF LAIT N°6 N°6 MILK CHOCOLATE EGG		32365
	29	LAIT MILK	ŒUF LAIT N°8 N°8 MILK CHOCOLATE EGG		32375
	30	LAIT MILK	ŒUF MAISONNETTE LAIT N°6 N°6 MILK CHOCOLATE SMALL HOUSE EGG		32561
	30	NOIR DARK	ŒUF MAISONNETTE NOIR N°6 N°6 DARK CHOCOLATE SMALL HOUSE EGG		32266
	29	NOIR DARK	ŒUF NOIR N°2 N°2 DARK CHOCOLATE EGG		32010
	29	NOIR DARK	ŒUF NOIR N°4 N°4 DARK CHOCOLATE EGG		32020
	29	NOIR DARK	ŒUF NOIR N°6 N°6 DARK CHOCOLATE EGG		32030

MOULAGES / MOLDINGS

	PAGE PAGE	CHOCOLAT CHOCOLATE	PRODUIT PRODUCT		RÉF. REF.
	29	NOIR DARK	ŒUF NOIR N°8 N°8 DARK CHOCOLATE EGG		32040
	33	LAIT MILK	ŒUF PIRATE N°6 N°6 PIRATE EGG		31893
	33	IVOIRE WHITE	ŒUF DE POULE IVOIRE WHITE CHOCOLATE CHICKEN EGG		31894
	32	LAIT MILK	PAULIN LE LAPIN PAULIN THE RABBIT		31150
	34	NOIR DARK	POISSON D'AVRIL NOIR DARK CHOCOLATE FISH		31930
	30	NOIR DARK	POISSON NOIR DARK CHOCOLATE FISH		31920
	28	LAIT MILK	POULE JASPÉE LAIT N°4 N°4 MILK CHOCOLATE MOTTLED HEN		32445
	28	LAIT MILK	POULE JASPÉE LAIT N°5 N°5 MILK CHOCOLATE MOTTLED HEN		32446
	28	LAIT MILK	POULE LAIT N°2 N°2 MILK CHOCOLATE HEN		32410
	28	LAIT MILK	POULE LAIT N°3 N°3 MILK CHOCOLATE HEN		32415
	28	LAIT MILK	POULE LAIT N°4 N°4 MILK CHOCOLATE HEN		32420
	28	LAIT MILK	POULE LAIT N°5 N°5 MILK CHOCOLATE HEN		32425
	28	LAIT MILK	POULE LAIT N°6 N°6 MILK CHOCOLATE HEN		32430
	28	NOIR DARK	POULE NOIR N°2 N°2 DARK CHOCOLATE HEN		32105
	28	NOIR DARK	POULE NOIR N°3 N°3 DARK CHOCOLATE HEN		32110
	28	NOIR DARK	POULE NOIR N°4 N°4 DARK CHOCOLATE HEN		32115
	28	NOIR DARK	POULE NOIR N°5 N°5 DARK CHOCOLATE HEN		32120
	28	NOIR DARK	POULE NOIR N°6 N°6 DARK CHOCOLATE HEN		32125
	28	NOIR DARK	POULE NOIR N°9 N°9 DARK CHOCOLATE HEN		32140
	34	LAIT MILK	POULE N°2 LAIT N°2 MILK CHOCOLATE HEN		31610
	31	LAIT MILK	P'TIT LÉMURIEN LIL' LEMUR		31420
	31	IVOIRE WHITE	P'TIT PANDA LIL' PANDA		31424
	31	NOIR DARK	P'TIT PINGOUIN LIL' AUK		31427
	33	LAIT MILK	SÉRAPHIN SÉRAPHIN		31504

INDEX

GOURMANDISES / TREATS				
	PAGE PAGE	CHOCOLAT CHOCOLATE	PRODUIT PRODUCT	RÉF. REF.
	39	NOIR DARK	CŒUR PRALINÉ PRALINÉ HEART	10130
	41	-	FLASHY AMANDE BLANC FLASHY WHITE COATED ALMOND	02000
	41	-	FLASHY AMANDE BLEU FLASHY BLUE COATED ALMOND	02002
	41	-	FLASHY AMANDE FUCHSIA FLASHY FUCHSIA COATED ALMOND	02016
	41	-	FLASHY AMANDE JAUNE FLASHY YELLOW COATED ALMOND	02004
	41	-	FLASHY AMANDE ORANGE FLASHY ORANGE COATED ALMOND	02010
	41	-	FLASHY AMANDE PRUNE FLASHY PLUM COATED ALMOND	02013
	41	-	FLASHY AMANDE ROSE FLASHY PINK COATED ALMOND	02017
	41	-	FLASHY AMANDE VERT FLASHY GREEN COATED ALMOND	02018
	41	-	FLASHY CARAMEL GRIS FLASHY GREY CARAMEL FUDGE	02037
	38	-	FRONTON CARBOARD	71257
	40	LAIT MILK	GALETS MILK CHOCOLATE PEBBLES	02058
	41	KEWANE KEWANE	NOISETTE KEWANE KEWANE HAZELNUT	00755
	41	LAIT MILK	NOISETTE LAIT MILK HAZELNUT	00752
	41	NOIR DARK	NOISETTE NOIR DARK HAZELNUT	00750
	40	LAIT MILK	ŒUF BRACONNIER MILK CHOCOLATE BRACONNIER EGG	02403
	40	NOIR DARK	ŒUF DE MOUETTE DARK CHOCOLATE SEAGULL EGG	02408
	40	NOIR DARK	ŒUF DE STERNE DARK CHOCOLATE TERN EGG	02406
	40	LAIT MILK	ŒUF GOÉLAND MILK CHOCOLATE GULL EGG	02412
	40	-	PAVÉS D'ANTAN YESTERYEAR CHOCOLATE COBBLESTONES	02057
	40	-	POMME DE TERRE CHOCOLATE POTATO	02056
	38	-	PRÉSENTOIR BOIS TIMBER DISPLAY	71130
	39	-	SACHET 125 G NEUTRE 125 G CRYSTAL SACHET	71740
	39	-	SACHET 250 G NEUTRE 250 G CRYSTAL SACHET	71742
	39	-	SACHET 750 G NEUTRE 750 G CRYSTAL SACHET	71744
	40	-	SACHETS POMME DE TERRE POTATO PAPER BAGS	71726

GOURMANDISES / TREATS				
	PAGE PAGE	CHOCOLAT CHOCOLATE	PRODUIT PRODUCT	RÉF. REF.
	38	LAIT MILK	SUCETTES CHOCOMASQUÉS « CHOCOMASQUÉS » LOLLIPOPS	10802
	39	NOIR DARK	SARDINE NOIR DARK CHOCOLATE SARDINE	19370
	39	LAIT MILK	SARDINE LAIT MILK CHOCOLATE SARDINE	19360



BOOSTEZ VOS VENTES

BOOST YOUR SALES

Repas, cadeaux, chasse aux œufs, Pâques est synonyme de bons moments de partage, jeux et bonne humeur. C'est aussi un état d'esprit festif qui s'explique par l'annonce des beaux jours après de longs mois d'hiver, l'arrivée des vacances et du printemps. Une occasion idéale pour booster vos ventes en magasin.

Special meals, gifts, egg hunts... Easter is synonymous with spending quality time together, having fun and enjoying oneself. There's also a festive mood thanks to the arrival of warmer weather, holidays and springtime, after the long months of winter. It's a golden opportunity to boost your retail sales.

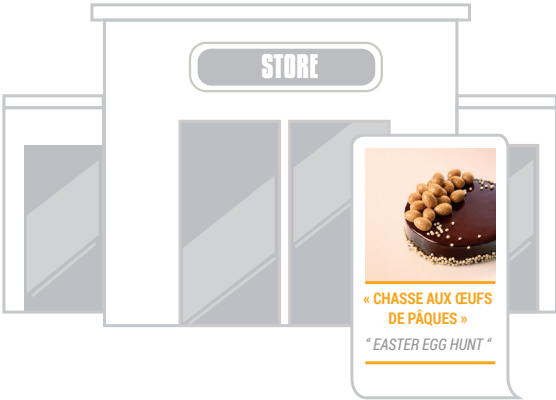
1 GENEZ PLUS DE TRAFIC DANS VOTRE ETABLISSEMENT

GENERATE MORE TRAFFIC IN YOUR BOUTIQUE

Nous vous encourageons à décorer vos vitrines et votre boutique aux couleurs de Pâques. Vous pouvez aussi créer des animations en boutique (exemples dans l'encadré ci-dessous).

What about creating an Easter ambiance with springtime window dressings and shop decorations? You can also create in-store events (see box below).

CAMPAGNE INSTORE / INSTORE CAMPAIGN





CHASSE AUX OEUFS : Identifiez l'œuf de couleur bleue caché dans la vitrine.

EGG HUNT: Identify the blue egg in the window.



PIOCHE : Piochez l'œuf d'or parmi le tas d'œufs en chocolat.

STACK: Pick the golden egg from the pile of chocolate eggs.

BOOSTEZ VOS VENTES

BOOST YOUR SALES

2 BOOSTEZ VOTRE PUISSANCE MARKETING EN LOCAL

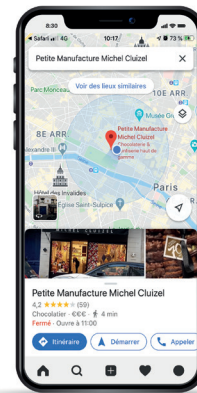
BOOST YOUR MARKETING POWER LOCALLY

IL EST IMPORTANT D'ENREGISTRER VOTRE BOUTIQUE SUR GOOGLE

pour qu'elle soit référencée et que les consommateurs puissent vous localiser sur Maps (site Google My Business).

IT'S IMPORTANT TO REGISTER YOUR SHOP ON GOOGLE

so that it can be referenced and that consumers can locate you on Maps (Google My Business website).



ATTISEZ LA CURIOSITÉ DE VOS CLIENTS VIA LES RÉSEAUX SOCIAUX (FACEBOOK, INSTAGRAM...) EN RÉALISANT DES JEUX, DES ANIMATIONS POUR PÂQUES

Pensez à poster régulièrement des photos et vidéos de votre offre, ainsi que des avis, témoignages et recommandations client.

AROUSE THE CURIOSITY OF YOUR CUSTOMERS VIA GAMES AND EVENTS ON SOCIAL MEDIA (FACEBOOK, INSTAGRAM...) FOR EASTER

You can also regularly post photos and videos relating to your offers, as well as reviews, testimonials and customer recommendations.

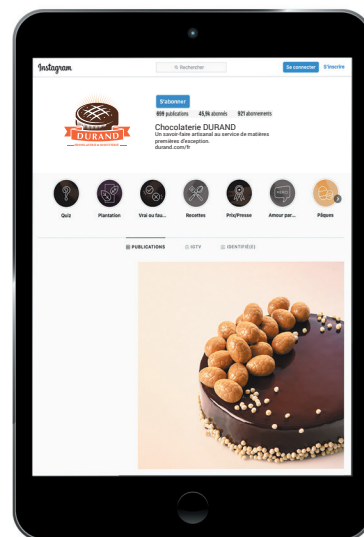
CAMPAGNE EN LIGNE

INAPP CAMPAIGN



CONCOURS PHOTO : Proposez à vos abonnés de poster leurs plus belles photos de Pâques et de tagger votre boutique. Vous pouvez offrir un bon cadeau à la plus belle photo.

PHOTO CONTEST: Invite your followers to enter their best Easter photos and tag your shop. You can offer a gift-coupon to the most beautiful photo.



CLUIZEL
♦ PARIS ♦

MANUFACTURE CLUIZEL

7 Avenue Michel Cluizel • Damville • 27240 Mesnils-sur-Iton • France
tél. +33 (0)2 32 35 60 00 • pros.cluizel.com • contact@cluizel.com

Pour le marché USA / For US market

575 Route 73 North • Building D • West Berlin NJ 08091 • USA
tél. 001 856 719 0800 • customerservice@cluizel.us
www.cluizel.us



CLUIZEL
♦ PARIS ♦