

**LA BALEINE
A CABOSSE**

CATALOGUE ENTREPRISE

COLLECTION 2024-2025

213 RUE PARADIS
13006 MARSEILLE



LE MOT DES FONDATEURS

«Offrir un cadeau de fin d'année à vos partenaires, clients ou collaborateurs est l'occasion parfaite pour faire plaisir autant qu'afficher vos valeurs.»

Notre chocolaterie atypique, implantée en plein cœur de Marseille, fabrique 100% de ses chocolats à partir de fèves de cacao finement sélectionnées. Ce métier de chocolatier «bean-to-bar», qui nous anime année après année, reste confidentiel et nous souhaitons vous en faire découvrir toutes les facettes : des goûts d'une rare diversité à l'image des plus grands vins, une simplicité de produits car nous travaillons sans additif, ni colorant, et un engagement de tous les instants auprès de nos producteurs pour un chocolat plus juste et équitable. Cerise sur le gâteau, nos packagings haut-de-gamme sauront marquer les esprits des heureux bénéficiaires de vos cadeaux !»

NOTRE ENGAGEMENT : LE BEAN-TO-BAR

CONNAÎTRE NOS PRODUCTEURS DE CACAO



Notre chocolat ne serait rien sans les hommes et les femmes qui produisent notre cacao. Après des mois passés à leurs côtés, nous avons saisi l'essence de leur métier et bénéficié de leur savoir-faire. Nos producteurs réalisent des étapes essentielles au bon développement des arômes du chocolat.

De la récolte des cabosses à la fermentation des fèves, du séchage au tri minutieux, chaque étape est cruciale. En suivant les principes du commerce équitable, nous travaillons en partenariat avec des coopératives qui allient rigueur professionnelle et engagement social. Connaître nos producteurs garantit la qualité des chocolats que nous vous offrons.

Notre métier consiste à explorer de nouveaux terroirs de cacao, tenant compte de la richesse des sols, de l'intensité du climat et de la variété des cacaoyers. Chaque cacao que nous sélectionnons est **soigneusement tracé**, avec sa date de production et son origine géographique précise. Parler d'un « vin français » n'a pas beaucoup de sens lorsqu'on connaît la diversité des terroirs et des cépages.

De la même manière, parler d'un « chocolat colombien » serait trop réducteur. Nous vous proposons donc une dégustation de cacaos issus de trois régions colombiennes distinctes. D'Arauca, avec son cacao acidulé typique, à Cordoba, où nous avons sélectionné des fèves aux arômes boisés et fruités, jusqu'à Tumaco, où le cacao côtoie l'océan Pacifique, apportant au chocolat sa puissance et une subtile touche d'iode. C'est pourquoi nous parlons de chocolats

Grands Crus.



DÉCOUVRIR DE NOUVEAUX TERROIRS DE CACAO

RETROUVER LA DIVERSITÉ DES GOÛTS



La majorité du chocolat est aujourd'hui produit à grande échelle, recherchant un goût uniforme pour un produit standardisé. En tant que chocolatier bean-to-bar, nous valorisons la diversité des saveurs du chocolat. En contrôlant précisément nos fèves et notre processus de fabrication artisanale, nous obtenons les saveurs désirées.

Chaque étape, de la torréfaction au moulage, influence le goût final. Nous sélectionnons soigneusement nos machines pour sublimer ces arômes, privilégiant des méthodes traditionnelles comme le conchage en meules de pierre ou le concassage à vitesse réduite. Venez découvrir cette diversité de saveurs et notre processus de fabrication dans notre laboratoire bean-to-bar !

DES CADEAUX SUR MESURE

*Osez proposer du chocolat de caractère à vos collaborateurs, clients ou partenaires.
Résolument engagée en faveur de filières éthiques et durables, la Baleine à cabosse fabrique
100% de ses créations à partir de fèves de cacao d'exception.*



COMITÉS D'ENTREPRISE

Notre proposition CSE offre des avantages exclusifs toute l'année, avec des **conditions préférentielles sur vos commandes groupées** et des expos-ventes dans vos locaux. Notre volonté est de créer des liens étroits avec les entreprises, en offrant des solutions adaptées mettant en avant l'authenticité et le savoir-faire artisanal de nos produits.

CADEAUX D'AFFAIRE

Pour remercier vos clients, encourager vos équipes, partager un événement important, pour faire plaisir tout simplement, nous restons à votre disposition afin de vous proposer une offre sur mesure, en accord avec vos besoins et budget.

NOS SERVICES

Grâce à notre service d'expédition personnalisé, nous vous accompagnons pour toutes les occasions !



LA LIVRAISON

La livraison en 1 point est offerte pour toute commande en France métropolitaine, Corse et Monaco.

Le retrait de votre commande est gratuit dans notre boutique Marseillaise.

Pour des livraisons multiples en France, les tarifs débutent à **14€ HT** par adresse. Les livraisons internationales font l'objet d'un devis sur mesure, avec livraison en 1 point.

NOS SERVICES

LA PERSONNALISATION

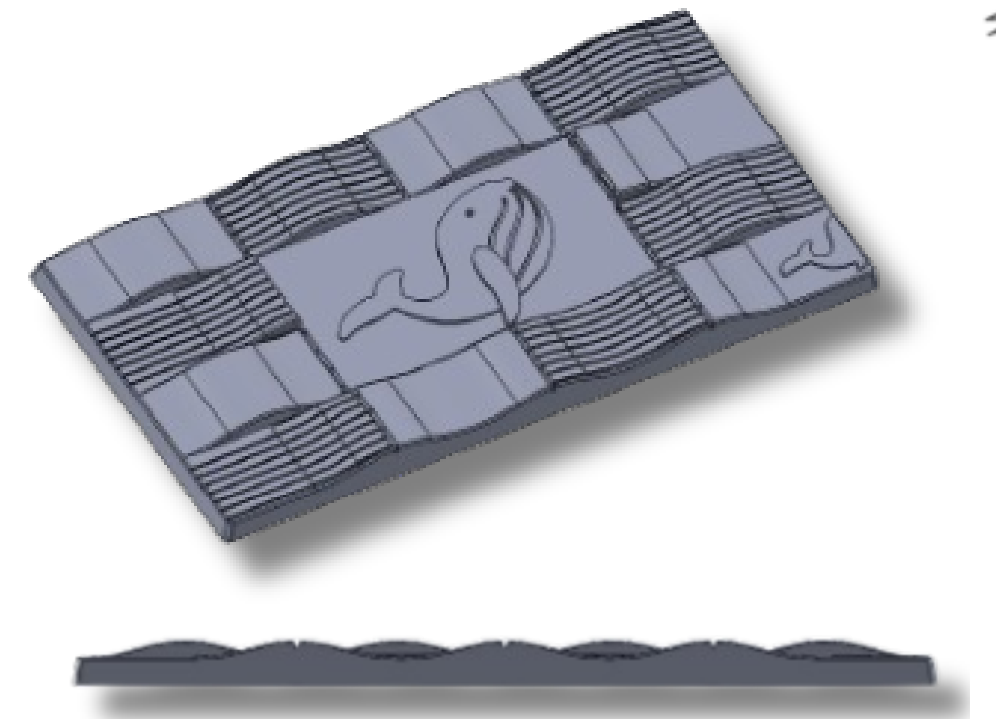
STICKERS



CARTES MESSAGE



TABLETTES PERSONNALISÉES



*Pour accompagner chacun de vos cadeaux, nous créons et imprimons votre message personnalisé (message avec ou sans votre logo).
Nous pouvons également insérer vos cartes personnalisées dans vos commandes.*

*Nous pouvons personnaliser les emballages ou créer des moules sur mesure avec votre logo. Compter **8 semaines** a minima pour élaborer le design, lancer les fabrications et impressions, puis fabriquer vos chocolats! Devis sur demande.*

NOS COLLECTIONS

Chaque année, nous mettons un point d'honneur à vous proposer nos créations saisonnières.



COLLECTION PERMANENTE



NOËL



PÂQUES

Et bien plus encore...



NOS COFFRETS SUR MESURE



PRIX UNITAIRE HT

TVA

PRIX UNITAIRE TTC

PETIT COFFRET

Mendiants 8 pièces. Noir, lait, ou mixte (130g)
Barre fourrée Hommage à la pistache (35g)
Barre chocolat au lait & sarrasin grillé (20g)

27,49€

5,5%

29€

COFFRET MOYEN

Mendiants 8 pièces. Noir, lait, ou mixte (130g)
Barre fourrée Hommage à la pistache (35g)
Boîte de 6 rochers. Noir ou lait (120g)

36,97€

5,5%

39€

GRAND COFFRET

Mendiants 8 pièces. Noir, lait, ou mixte (130g)
Barre fourrée Hommage à la pistache (35g)
Boîte de 6 rochers. Noir ou lait (120g)
Chocolat noir 76% au Sel vanille de Mayotte

44,55€

5,5%

47€



POUR LES FÊTES ...

Pour les fêtes, La Baleine à Cabosse vous accompagne dans vos projets.

Notre coffret de Noël est modulable selon vos besoins.

Choisissez parmi notre gamme de chocolats et créez un assortiment qui correspond parfaitement à vos attentes !

COFFRET DE NOËL

Boules de Noël - Noir ou Lait (70g)

Orangettes (100g)

Flocons chocolat noir doux avec topping amandes & noix de coco (70g)

Sachet d'écorces mixtes (170gr)

PRIX UNITAIRE HT

46,45€

TVA

5,5%

PRIX UNITAIRE TTC

49€

LES ATELIERS

La Baleine à Cabosse vous propose d'entrer dans son atelier pour découvrir ses secrets de fabrication ! Pensée comme une chocolaterie à visée pédagogique, la Baleine aime transmettre, partager et former. Si vous aimez nos chocolats, vous serez enchanté.e de comprendre dans le détail comment nous les fabriquons.

*Pour des inscriptions de groupe, ou team building, **merci de nous contacter.***



Un atelier pour comprendre les secrets du chocolat et de son parent, le cacao. Apprenez à utiliser nos machines pour réaliser vous-même votre tablette de chocolat, à personnaliser selon vos goûts !

Inclus dans cet atelier : une tablette de chocolat que vous moulez et personnaliserez + Un chocolat chaud à l'ancienne + Une dégustation de chocolats Grands Crus.

Durée : 1h30

Groupe : Adultes. Maximum 6 personnes (au-delà merci de nous contacter pour étudier la faisabilité de votre demande)

Tarif : 50 € / pers

Info et réservation par mail ou par téléphone.



GRILLE TARIFAIRE



TABLETTES GRANDS CRUS

80 GR /UNITÉ

	PRIX UNITAIRE HT	TVA	PRIX UNITAIRE TTC
<i>COLOMBIE - Tumaco, chocolat noir à 76%</i>	8,06 €	5,5%	8,50 €
<i>COLOMBIE - Sierra Nevada chocolat noir à 76%</i>	7,11 €	5,5%	7,50 €
<i>COLOMBIE - Cordoba, chocolat noir à 76%</i>	7,11 €	5,5%	7,50 €
<i>MEXIQUE - El Vado, chocolat noir à 85%</i>	8,06 €	5,5%	8,50 €
<i>MEXIQUE - La Rioja, chocolat noir à 70%</i>	8,06 €	5,5%	8,50 €
<i>MEXIQUE - Tabasqueño, chocolat noir à 65%</i>	7,11 €	5,5%	7,50 €
<i>PEROU - Chuncho, chocolat noir 90%</i>	8,06 €	5,5%	8,50 €
<i>PEROU - Gran Nativo, chocolat noir 85%</i>	8,06 €	5,5%	8,50 €
<i>PEROU - Marañón, chocolat noir 72%</i>	8,06 €	5,5%	8,50 €
<i>Edition spéciale - Ouganda, chocolat noir 70%</i>	8,06 €	5,5%	8,50 €
<i>Edition spéciale - Venezuela, chocolat noir 70%</i>	8,06 €	5,5%	8,50 €
<i>Edition spéciale - République Dominicaine 80%</i>	8,06 €	5,5%	8,50 €
<i>Edition spéciale - Inde noir lacté 70%</i>	8,06 €	5,5%	8,50 €



TABLETTES PARTICULIÈRES

Chocolat Cru 76%
Chocolat 100%
Chocolat noir 76% fumé
Chocolat noir 76% aux brisures de café
Chocolat noir 76% au sésame soufflé
Chocolat noir 76% à la framboise
Chocolat noir 65% à la crêpes dentelles

PRIX UNITAIRE HT

7,11 €
8,06 €
8,06 €
8,06 €
8,06 €
8,06 €
8,06 €

POIDS

80 GR
80 GR
80 GR
80 GR
80 GR
80 GR
80 GR

TVA

5,5%
5,5%
5,5%
5,5%
5,5%
5,5%
5,5%

PRIX UNITAIRE TTC

7,50 €
8,50 €
8,50 €
8,50 €
8,50 €
8,50 €
8,50 €

LES PRODUITS AUX ÉPICES

Chocolat au Lait 50% de Cacao
Chocolat Vegan au lait de coco
Chocolat au lait & noisettes torréfiées
Chocolat au lait - Sobacha
Chocolat au lait - Bergamote NOUVEAUTÉ
Chocolat Blanc
Chocolat Blanc au thé matcha
Chocolat Blanc à l'hibiscus

3,75 €
4,25 €
3,95 €
4,25 €
4,25 €
3,75 €
4,25 €
4,25 €

80 GR
80 GR
80 GR
80 GR
80 GR
80 GR
80 GR
80GR

5,5%
5,5%
5,5%
5,5%
5,5%
20%
20%
20%

6,50 €
8,50 €
7,50 €
8,50 €
8,50 €
6,50 €
8,50 €
8,50 €

LES GOURMANDES

Chocolat noir 76% au Sel vanille de Mayotte
Chocolat noir 76% au Poivre Timut
Chocolat noir 76% au Piment d'Alep
Napolitains Chocolat noir & badiane

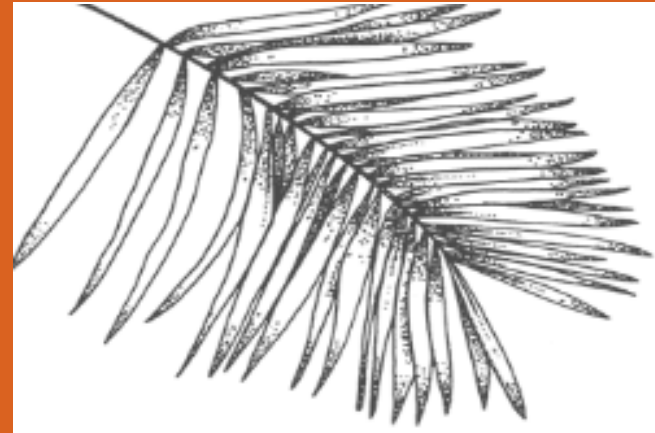
8,06 €
8,06 €
8,06 €
7,58 €

80 GR
80 GR
80 GR
80 GR

5,5%
5,5%
5,5%
5,5%

8,50 €
8,50 €
8,50 €
8,00 €



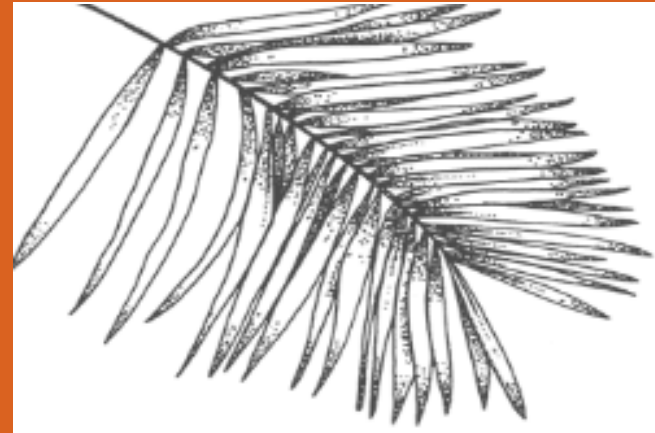


LES GOURMANDISES

	PRIX UNITAIRE HT	TVA	PRIX UNITAIRE TTC
<i>Orangettes (100g)</i>	11,85 €	5,5%	12,50 €
<i>Gingembrettes (100g)</i>	11,85 €	5,5%	12,50 €
<i>Mélange orangettes / citronnettes / gingembrettes</i>	11,85 €	5,5%	12,50 €
<i>Mendiants 15 pièces. Noir, lait, ou mixte (240g)</i>	27,49 €	5,5%	29,00 €
<i>Mendiants 8 pièces. Noir, lait, ou mixte (130g)</i>	17,06 €	5,5%	18,00 €
<i>Cuillère à chocolat chaud (30g)</i>	2,84 €	5,5%	3,00 €
<i>Sucette : noir - lait - blanc (30g)</i>	2,84 €	5,5%	3,00 €

LES IRRÉSISTIBLES

	PRIX UNITAIRE HT	TVA	PRIX UNITAIRE TTC
<i>Coffret dégustation 20 pièces (200g)</i>	36,97 €	5,5%	39,00 €
<i>Boîte de 6 rochers. Noir ou lait (120g)</i>	11,85 €	5,5%	12,50 €
<i>Pâte à tartiner chocolat noir et noisettes du Piémont (200g)</i>	11,85 €	5,5%	12,50 €
<i>Pâte à tartiner chocolat au lait et sobacha (200g)</i>	13,08 €	5,5%	13,80 €



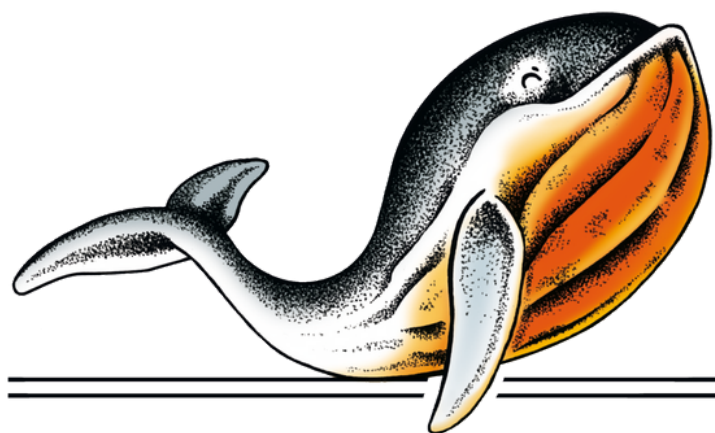
LES BARRES

	PRIX UNITAIRE HT	TVA	PRIX UNITAIRE TTC
<i>Barre fourrée Hommage à la pistache (35g)</i>	5,21 €	5,5%	5,50 €
<i>Barre fourrée Praliné coco (35g)</i>	5,21 €	5,5%	5,50 €
<i>Barre chocolat noir & sésame soufflé (20g)</i>	2,37 €	5,5%	2,50 €
<i>Barre chocolat au lait & sarrasin grillé (20g)</i>	2,37 €	5,5%	2,50 €

LES PRODUITS DE NOËL



	PRIX UNITAIRE HT	TVA	PRIX UNITAIRE TTC
<i>Calendrier de l'Avent « découverte du bean-to-bar » (135g)</i>	35,07 €	5,5%	37,00 €
<i>Calendrier de l'Avent « Bec sucré » (135g)</i>	35,07 €	5,5%	37,00 €
<i>Flocons chocolat noir doux avec topping amandes & noix de coco (70g)</i>	8,53 €	5,5%	9,00 €
<i>Boules de Noël - Noir ou Lait (70g)</i>	10,43 €	5,5%	11,00 €



**LA BALEINE
A CABOSSE**

NOTRE SITE INTERNET: WWW.LABALEINEACABOSSE.COM

NOUS CONTACTER:

AURELIEN

06 21 08 09 11

CONTACT@LABALEINEACABOSSE.COM

ANDREA

ANDREA@LABALEINEACABOSSE.COM

SUIVEZ NOUS AUSSI SUR :

