

Printemps été



COLLECTION
2026

CADEAUX D'AFFAIRES



édito

Le jardin éveillé

PRINTEMPS - ÉTÉ 2026

A la sortie de l'hiver, les essences du jardin s'éveillent lentement. Un frémissement parcourt les allées, la lumière s'adoucit, les premières couleurs affleurent. Dans ce labyrinthe végétal, les tulipes ouvrent le bal. Elles annoncent le retour d'un printemps vivant et joyeux.

Ici, le jardin n'est pas sage. Il invite à s'égarer, à suivre un parfum, à tourner au détour d'un bosquet sans savoir ce qui attend. Une fleur cache un trésor, une clairière révèle une gourmandise. Le regard s'attarde, l'imaginaire s'emballe. Comme dans un jeu d'enfance, on avance à pas feutrés, guidé par la curiosité et l'envie.

Dans cet univers foisonnant, la Maison déploie son savoir-faire comme on distille une essence rare. Le chocolat y est omniprésent, travaillé dans toute sa richesse et sa subtilité, mais il dialogue avec d'autres expressions gourmandes : entremets délicats et propositions salées viennent enrichir la promenade. Chaque création puise dans l'énergie du jardin, dans ses couleurs naissantes, ses textures, ses contrastes.

Plus qu'une collection de saison, c'est une invitation à renouer avec l'émerveillement, à retrouver ce plaisir simple de la découverte, ce pas de côté entre élégance et fantaisie. Découvrez un printemps signé Lenôtre, où l'excellence se fait légère, et où la gourmandise se vit comme une aventure.

LENÔTRE
P A R I S

LENÔTRE CADEAUX, *tout un Monde* DE SERVICES



Cadeaux sur-mesure

Personnalisez nos boîtes cadeaux,
laissez-vous inspirer
par nos sélections



Offres exclusives entreprises

Bénéficiez de remises exclusives
selon votre budget
et votre volume d'achat.



Click & Collect

Mise à disposition de votre com-
mande dans l'une de
nos boutiques.



CSE

Faites profiter à vos collaborateurs
de conditions et remises d'achat
préférentielles
(sans minimum de commande).



Livraison

Profitez de différents modes
de livraison : individuel, groupé
ou multi-adresses en France
ou à l'international



Contact

Une équipe commerciale dédiée
vous accompagne tout au long
de votre projet.
departement-affaires@lenotre.fr
01 30 81 47 12

CADEAUX D'AFFAIRES

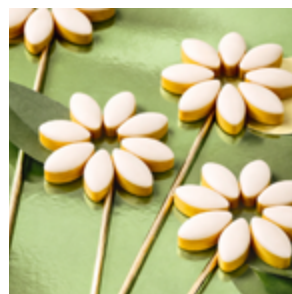
SOMMAIRE



04
SERVICES



06
CHOCOLAT



14
CONFISERIE



19
SACS



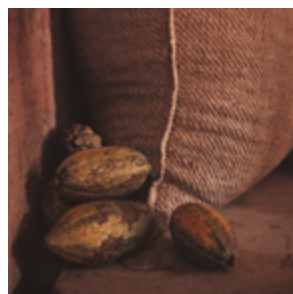
22
COFFRETS



26
CAVE



30
PERSONNALISATION



36
VALEURS
& ENGAGEMENTS

Service commercial

01 30 81 47 12 - departement-affaires@lenotre.fr



CHOCOLATS

CHOCOLATS LENÔTRE



, un artisanat D'EXCELLENCE.

Chez Lenôtre, le chocolat est un terrain d'expression, un artisanat d'excellence, un patrimoine sans cesse réinventé. Nos chefs ont repensé notre gamme, avec une ambition : sublimer les classiques de la Maison tout en osant des associations inattendues.

Fidèles à notre exigence de qualité, nous avons également choisi de certifier bio nos enrobages : un chocolat noir intense à 71% de cacao bio et un chocolat au lait doux à 41% de cacao bio. Une démarche responsable, au service du goût.

Chaque recette a été retravaillée pour gagner en précision, en texture et en intensité. Le praliné se fait plus fin et les ganaches plus soyeuses, révélant toute la richesse du cacao à travers des équilibres subtils.

Mais ce renouveau s'accompagne aussi de nouvelles histoires. Des créations audacieuses enrichissent la collection : un praliné sarrasin aux notes de céréales grillées, une ganache infusée au thé Earl Grey, une ganache pistache sublimée par l'acidité d'une griotte, ou encore un praliné coriandre réveillée d'un zeste de citron. Des saveurs qui intriguent, interpellent et éveillent les sens.

À travers cette collection repensée, la maison Lenôtre affirme son engagement : faire dialoguer tradition et créativité, pour offrir à chaque bouchée un concentré d'émotion.

SECRETS DE DÉGUSTATION

Chaque praliné et ganache raconte une histoire de passion et de tradition, mettant en lumière notre engagement envers l'authenticité et la qualité.

Tous nos bonbons de chocolat sont enrobés d'un chocolat biologique.

TERRES DE PRALINÉ

Des pralinés ciselés, où la main de l'homme révèle l'âme du fruit sec.



AMANDE NOIX DE COCO

Un mariage original entre un praliné d'amandes à l'ancienne et la fraîcheur exotique de la noix de coco râpée. (Enrobage chocolat noir bio 71% de cacao)



SARRASIN

Une création rustique mêlant praliné amande et noisette à la singularité du sarrasin torréfié. (Enrobage chocolat noir bio 71% de cacao)



AMANDE FRUITS SECS

Un praliné généreux mêlant amande, noisette, pistache et éclats de caramel au beurre salé. (Enrobage chocolat noir bio 71% de cacao)



AMANDE NOISETTE

Une bouchée généreuse mêlant praliné d'amandes Valencia, noisettes françaises et éclats d'amandes caramélisées. (Enrobage chocolat lait bio 41% de cacao)



CAFÉ MOKA

Un praliné de caractère alliant la rondeur des noisettes torréfiées à l'intensité d'un café moka. (Enrobage chocolat au lait bio 41% de cacao)



CORIANDRE PARFUM CITRON

Une création audacieuse mêlant praliné amande et noisette, coriandre et parfum de citron. (Enrobage chocolat noir bio 71% de cacao)



NOISETTE

Un praliné fondant aux éclats de noisettes françaises, relevé d'une touche de vanille. (Enrobage chocolat au lait bio 41% de cacao)



AMANDE

Une création épurée autour du praliné d'amandes Valencia, lentement torréfiées puis caramélisées. (Enrobage chocolat noir bio 71% de cacao)

GRANDS PARFUMS DE GANACHE

Des ganaches ciselées comme un sillage, profondes comme un grand cru.



PÉROU

Une ganache au chocolat pur origine Pérou, entre fève toastée et vanille subtile. (Enrobage chocolat noir bio 71% de cacao)



PAPOUASIE

Une ganache au chocolat pur origine Papouasie-Nouvelle-Guinée révélant la force d'un chocolat au lait intense, aux notes de vanille. (Enrobage chocolat au lait bio 39% de cacao)



CAFÉ DU GUATEMALA

Une ganache onctueuse infusée de café Chitlul el Tirol du Guatemala, aux notes florales et épicées. (Enrobage chocolat noir bio 71% de cacao)



CHOCOLAT LAIT ET PRALINÉ

Une ganache mêlant chocolat au lait, praliné noisette et vanille, soulignée par le croquant des éclats de noisette. (Enrobage chocolat au lait bio 41% de cacao)



EARL GREY

Une ganache onctueuse au thé Earl Grey, infusée de bergamote, entre élégance florale et profondeur cacaotée. (Enrobage chocolat noir bio 71% de cacao)



CARAMEL À LA FLEUR DE SEL

Une ganache fondante de caramel à la cassonade relevée de fleur de sel de Camargue. (Enrobage chocolat au lait bio 41% de cacao)



PISTACHE GRIOTTE

Une bouchée ciselée mêlant praliné de pistaches grillées et éclats de griotte. (Enrobage chocolat noir bio 71% de cacao)



FRUIT DE LA PASSION

Une ganache acidulée au fruit de la passion, adoucie par la rondeur du chocolat au lait. (Enrobage chocolat au lait bio 41% de cacao)

COFFRETS DE CHOCOLATS

Assortiments chocolat lait & noir



Assortiments, pralinés à l'ancienne & ganaches

■ 6 pièces - 45 g - Réf. : 124098 - Dim. : 8,5 x 11,5 x 2,2 cm
13,27 € HT - 14 € TTC

■ 12 pièces - 90 g - Réf. : 124099 - Dim. : 8,5 x 20,7 x 2,2 cm
20,85 € HT - 22 € TTC

■ 24 pièces - 180 g - Réf. : 124102 - Dim. : 14,7 x 20,7 x 2,2 cm
36,02 € HT - 38 € TTC

■ 40 pièces - 300 g - Réf. : 124105 - Dim. : 14,7 x 32,7 x 2,2 cm
51,18 € HT - 54 € TTC

■ 60 pièces - 440 g - Réf. : 124106 - Dim. : 21,9 x 35,8 x 2,4 cm
72,04 € HT - 76 € TTC

■ 100 pièces - 770 g - Réf. : 124107 - Dim. : 33,6 x 33,6 x 2,4 cm
118,48 € HT - 125 € TTC

COFFRETS DE CHOCOLATS

Assortiments chocolat noir



Chocolats noirs, pralinés à l'ancienne & ganaches

■ 12 pièces - 90 g - Réf. : 128119 - Dim. : 8,5 x 11,5 x 2,2 cm
20,85 € HT - 22 € TTC

■ 24 pièces - 180 g - Réf. : 128117 - Dim. : 14,7 x 20,7 x 2,2 cm
36,02 € HT - 38 € TTC

■ 40 pièces - 300 g - Réf. : 128118 - Dim. : 14,7 x 32,7 x 2,2 cm
51,18 € HT - 54 € TTC

COFFRETS DE CHOCOLATS

Tuiles & napolitains



■ Noisettes chocolat noir & lait - 150 g - Réf. : 150191 - 17,06 €^{HT} - 18 €^{TTC}

■ Amandes chocolat noir & lait - 170 g - Réf. : 150190 - 17,06 €^{HT} - 18 €^{TTC}



■ Tuiles aux chocolats assortis - 150 g - Réf. : 86108 - Dim. : 24,5 x 4,2 x 4,2 cm - 25,59 €^{HT} - 27 €^{TTC}



■ Napolitains - 27 pièces - 135 g - Réf. : 146856 - Dim. : 8,5 x 11,5 x 2,2 cm - 14,22 €^{HT} - 15 €^{TTC}

ASSORTIMENTS CHOCOLATÉS

Ganaches, pralinés, rochers



■ Coffret de 8 pralinés

60 g - Réf.: 150027 - 15,17 €^{HT} - 16 €^{TTC}

Parfums : amande, café moka, amande noisette, amande noix de coco, sarrasin, noisette, coriandre parfum citron, amande fruits secs.



■ Coffret de 16 ganaches, origine Pérou et Papouasie

136 g - Réf.: 150026 - 26,54 €^{HT} - 28 €^{TTC}

Une ganache chocolat noir origine Pérou, entre fève toastée et vanille subtile et une ganache chocolat au lait origine Papouasie Nouvelle-Guinée révélant la force d'un chocolat au lait intense, aux notes de vanille.



■ Coffrets 16 Rochers noir

128 g - Réf.: 150024 - 23,70 €^{HT} - 25 €^{TTC}

Cœur fondant de praliné aux éclats d'amande, de noisette et de pistache, et enrobage craquant de chocolat noir.



■ Coffrets 16 Rochers noir & Lait

128 g - Réf.: 150025 - 23,70 €^{HT} - 25 €^{TTC}

Cœur fondant de praliné aux éclats d'amande, de noisette et de pistache, et enrobage craquant de chocolat noir et lait.

ASSORTIMENTS CHOCOLATÉS

Tablettes de chocolat

2 tablettes CROQUANTES

■ **Tablette mendant, chocolat au lait 41%**

80 g - Réf. : 150207 - 9,17 € HT - 11 € TTC

■ **Tablette mendant, chocolat noir 71%**

80 g - Réf. : 150208 - 10,43 € HT - 11 € TTC

■ **Tablette chocolat noir Pérou 85%**

80 g - Réf. : 150171 - 9 € HT - 9,50 € TTC

■ **Tablette chocolat au lait Papouasie 39%**

80 g - Réf. : 150172 - 7,92 € HT - 9,50 € TTC

■ **Tablette chocolat noir 71%, éclats d'amandes**

100 g - Réf. : 150173 - 9 € HT - 9,50 € TTC

■ **Tablette au chocolat lait 41%, feuilletine**

100 g - Réf. : 150174 - 7,92 € HT - 9,50 € TTC





confiseries

CONFISERIES

ASSORTIMENTS DE CONFISERIES VARIÉES



Sachet de nougats

■ 125 g - Réf. : 150179 - 11,67 €^{HT} - 14 €^{TTC}

Nougats au miel de lavande, riches en amandes, rehaussés d'une touche de pistaches et de notes de vanille.



Sachet de caramels

■ 125 g - Réf. : 150 178 - 11,67 €^{HT} - 14 €^{TTC}

Caramels tendres, relevés d'une pointe de fleur de sel de Guérande et de notes de vanille.



Sachet de calissons

■ 125 g - Réf. : 150 177 - 11,67 €^{HT} - 14 €^{TTC}

Une pâte d'amande généreuse et du melon confit, parfumés à la fleur d'oranger.



Pâtes DE FRUITS

CONFISERIES

Mendiants, feuilletines, pâtes de fruits...



Mendiants

120 g - Dim. : 24,5 x 4,2 x 4,2 cm

28,91 € HT - 30 € TTC

Noir Réf. : 34945 - Lait Réf. : 136176

Nos carrés mendiants sont fourrés d'une ganache chocolat lait ou noir, décorés de noisette et amande caramélisées, pistache et gingembre confit.



Feuilletines chocolat au lait

Boîte de 360 g - Réf. : 27135

34,12 € HT - 36 € TTC

De fines et croustillantes crêpes dentelles de Bretagne, enrobées d'un délicieux chocolat au lait. Une recette de Gaston Lenôtre.



Coffret 8 pâtes de fruits assorties & 16 bonbons de chocolat

190 g - Dim. : 4,7 x 20,7 x 2,2 cm

Réf. : 105 557

32,50 € HT - 39 € TTC



Coffret 12 pâtes de fruits assorties

100 g - Dim. : 8,5 x 20,7 x 2,2 cm

Réf. : 129008 - 18,33 € HT - 22 € TTC

Tonalités éclatantes et cœurs moelleux, quatre recettes aux accords acidulés révèlent toute l'intensité du fruit : fraise yuzu, framboise baie de Timut, mangue passion et mandarine vanille.



compositions

GOURMANDES



COFFRETS & SACS CADEAUX

Chocolat, confiserie, épicerie, cave... offrez tout l'univers Lenôtre
en personnalisant vos assortiments
ou en choisissant nos compositions thématiques et créatives



■ **Cadeaux à garnir :** Laissez votre imagination composer le coffret gourmand idéal selon votre budget, en retrouvant tous nos produits et le tarif à la fin du catalogue.

Nous vous proposerons la forme (Coffrets, Sacs Éléance, Tote bag...) et la taille afin de conditionner votre cadeau à façon. Notre équipe commerciale dédiée vous accompagnera tout au long de votre projet cadeau.

Service commercial
01 30 81 47 12
departement-affaires@lenotre.fr

SACS ÉLÉGANCE

La gourmandise à emporter



■ Luxembourg

sac petit modèle - 67,47 € HT - 71,50 € TTC

1 sachet de noisettes chocolat noir & lait 150 g

1 boîte de thé Chai 25 sachets 50 g

1 pot de miel fleurs de Provence 245 g

1 boîte de 15 gallettes pur beurre 150 g

1 préparation de fruits abricot du Roussillon 270 g

1 boîte de 15 gallettes gingembre & extrait de citron 50 g

SACS ÉLÉGANCE

La gourmandise à emporter



■ Ranelagh

sac petit modèle - 34,40 €^{HT} - 36,50 €^{TTC}

1 boîte de 15 gallettes pur beurre 150 g

1 boîte de 15 gallettes gingembre & extrait de citron 150 g

1 sachet d'amandes chocolat noir & lait 170 g



■ Belleville

sac petit modèle - 48,38 €^{HT} - 52,50 €^{TTC}

1 boîte de thé Mélange Lenôtre 25 sachets 50 g

1 tablette chocolat noir 70% aux 3 origines 80 g

1 tablette chocolat lait 41% 80 g

1 préparation de fruits abricot du Roussillon 270 g

1 boîte de 15 gallettes gingembre & extrait de citron 150 g

COFFRETS

L'offre intemporelle

■ Opéra

Boîte carrée 25 x 25 x 12 cm

80,29 € HT - 89,60 € TTC

- 1 sachet caramels 125 g
- 1 sachet calissons 125 g
- 1 tablette chocolat Noir 71% façon mendiants 80 g
- 1 préparation de fruits framboise Willamette 270 g
- 1 coffret 27 Napolitains 100% origines 135 g
- 1 boîte de thé Mélange Lenôtre 25 sachets 50 g



■ Invalides

Boîte carrée 35 x 35 x 12 cm

143,50 € HT - 153,80 € TTC

- 1 boîte de feuilletine au chocolat lait 360 g
- 1 pot de miel de fleurs de Provence 245 g
- 1 préparation de fruits à la fraise Mara des bois 270 g
- 1 boîte de 15 galettes gingembre & extrait de citron 150 g
- 1 sachet de noisettes chocolat noir & lait 150 g
- 1 coffret de 12 bonbons de chocolat assortis 90 g
- 1 réglette de tuiles aux chocolats assortis 150 g



COFFRETS

L'offre intemporelle

Montaigne

Boîte haute 37 x 15 x 10 cm

83,21 € HT - 93,80 € TTC

1 bouteille de Champagne Lenôtre brut 75 cl

1 confit de figue 110 g

1 pot de foie gras de canard 50 g

1 coffret de 12 bonbons de chocolat assortis 90 g



COFFRETS

L'offre intemporelle

■ Montorgueil

Boîte carrée 35 x 35 x 12 cm

159,30 € HT - 174,80 € TTC

1 Champagne Lenôtre brut 75 cl

1 foie gras de canard 180 g

1 confit de figue 110 g

1 toastine au saumon fumé 90 g

1 toastine au thon 90 g

1 boîte de mini sablés au Comté AOP 150 g

1 sachet de mini toasts au seigle 150 g

1 coffret de 24 bonbons de chocolats assortis



COFFRETS

L'offre intemporelle



■ Auteuil

Boîte carrée 35 x 35 x 12 cm

181,80 € HT - 201,80 € TTC

1 bouteille de Champagne brut Ruinart 75 cl

1 toastine au saumon fumé 90 g

1 toastine au thon 90 g

1 pot de foie gras de canard 180 g

1 confit de figue 110 g

1 boîte de mini sablés au Comté AOP 150 g

1 sachet de mini toasts au seigle 150 g

1 coffret de 24 bonbons de chocolats assortis

la cave
des cadeaux
PÉTILLANTS

CHAMPAGNES

Une sélection de grands Champagnes
pour accompagner vos célébrations



1 Lenôtre Brut 75 cl en étui - Réf. : 713 - 30,00 €^{HT} - 36 €^{TTC}

2 Lenôtre Rosé 75 cl en étui - Réf. : 711 - 31,67 €^{HT} - 38 €^{TTC}

3 Lenôtre Brut 37,5 cl - Réf. : 21197 - 16,67 €^{HT} - 20 €^{TTC}

4 Duval Leroy, Fleur de Champagne 1^{er} Cru, 75 cl en étui - Réf. : 42142 - 30,83 €^{HT} - 37 €^{TTC}

L'abus d'alcool est dangereux pour votre santé - Consommez avec modération

CHAMPAGNES

Une sélection de grands Champagnes
pour accompagner vos célébrations



1 Duval Leroy, Femme de Champagne Grand Cru, 75 cl - Réf. : 140297 - 87,50 €^{HT} - 105 €^{TTC}

2 Duval Leroy, Rosé Prestige, 75 cl en étui - Réf. : 136875 - 45,83 €^{HT} - 55 €^{TTC}

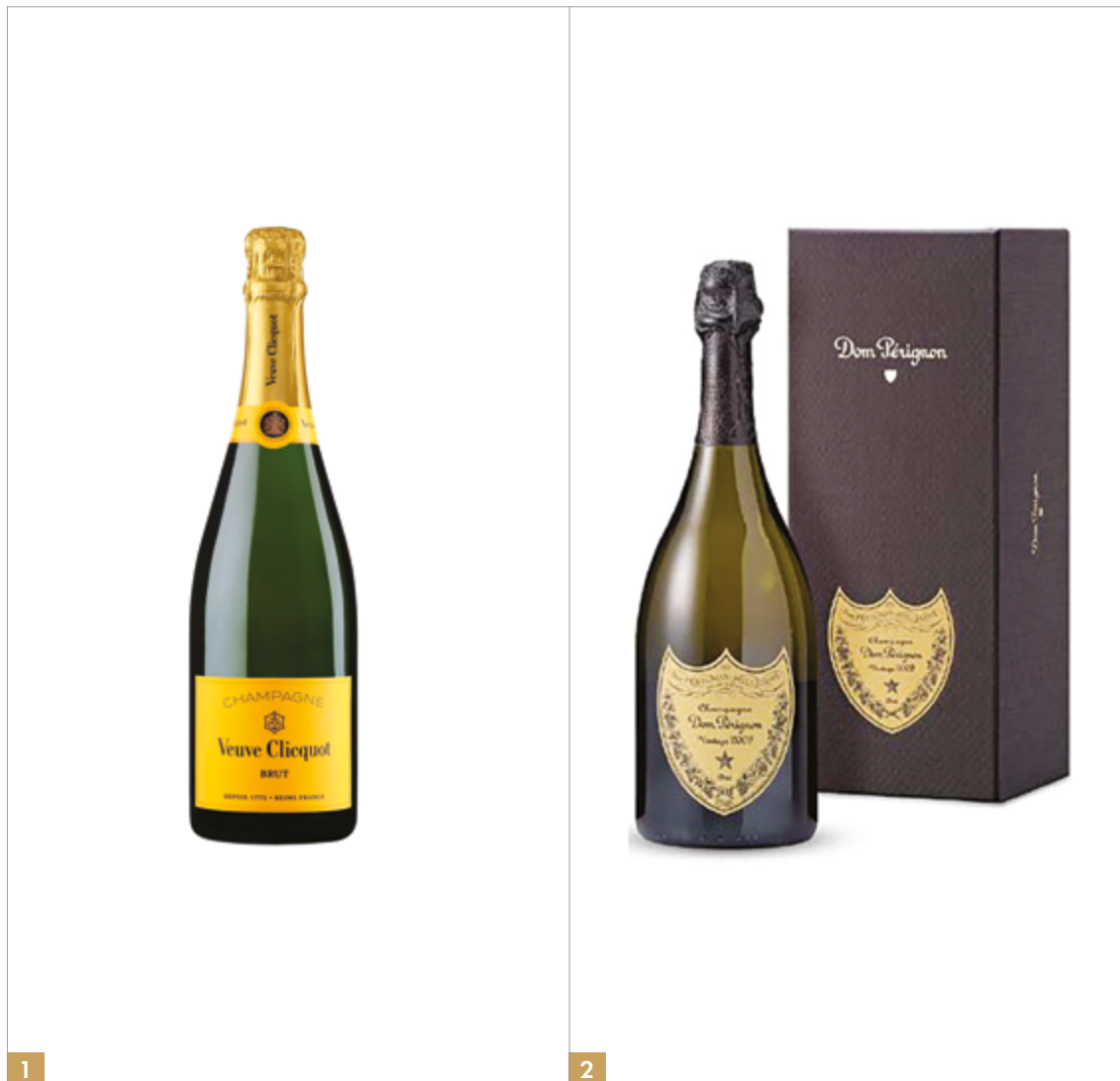
3 R de Ruinart, 75 cl - Réf. : 110667 - 46,29 €^{HT} - 55,55 €^{TTC}

4 R de Ruinart, 75 cl en étui Seconde Peau - Réf. : 101201 - 52,50 €^{HT} - 63,00 €^{TTC}

L'abus d'alcool est dangereux pour votre santé - Consommez avec modération

CHAMPAGNES

Une sélection de grands Champagnes
pour accompagner vos célébrations



1 Veuve Clicquot, Brut Carte Jaune, 75 cl en étui 2017 - Réf. : 931 - 48,33 €^{HT} - 58 €^{TTC}

2 Dom Pérignon, Cuvée Vintage 2013, 75 cl en coffret - Réf. : 723 - 191,67 €^{HT} - 230 €^{TTC}

L'abus d'alcool est dangereux pour votre santé - Consommez avec modération

Personnalisez *vos cadeaux* À VOTRE IMAGE



PERSONNALISATION

des packagings et attentions personnelles



1 Ruban Décorez votre coffret d'un ruban personnalisé à vos couleurs ou votre logo. (sur devis)

2 Carte Message Ajoutez une attention personnalisée pour votre cadeau, avec le message de votre choix. (carte et service offerts si logo et texte message identiques)

3 Fourreau À personnaliser avec votre logo, vos couleurs ou des visuels. (sur devis)

01 30 81 47 12
departement-affaires@lenotre.fr



■ **Cadeaux à garnir :** Laissez votre imagination composer le coffret gourmand idéal selon votre budget, en retrouvant tous nos produits et le tarif à la fin du catalogue.

Nous vous proposerons la forme (Coffrets, Sacs Élégance, Tote bag...) et la taille afin de conditionner votre cadeau à façon. Notre équipe commerciale dédiée vous accompagnera tout au long de votre projet cadeau.

01 30 81 47 12
departement-affaires@lenotre.fr



TARIFS CADEAUX & PRODUITS À LA CARTE

PRINTEMPS - ÉTÉ 2026

CHOCOLATS et CONFISERIES

	PRIX HT	PRIX TTC
Coffret de 6 bonbons de chocolats assortis	13,27 €	14,00 €
Coffret de 12 bonbons de chocolats assortis	20,85 €	22,00 €
Coffret de 12 bonbons de chocolats noirs	20,85 €	22,00 €
Coffret de 24 bonbons de chocolats assortis	36,02 €	38,00 €
Coffret de 24 bonbons de chocolats noir	36,02 €	38,00 €
Assortiment de 16 bonbons de chocolats & 8 pâtes de fruits	32,50 €	39,00 €
Coffret de bonbons de 40 chocolats assortis	51,18 €	54,00 €
Coffret de 40 bonbons de chocolats noir	51,18 €	54,00 €
Coffret de bonbons de 60 chocolats assortis	72,04 €	76,00 €
Coffret de 100 bonbons de chocolats assortis	118,48 €	125,00 €
Coffret 12 Pâtes de Fruits assorties 100 g	18,33 €	22,00 €
Coffret de 16 rochers pralinés signature chocolat noir	23,70 €	25,00 €
Coffret de 16 rochers pralinés signatures assortis	23,70 €	25,00 €
Coffret de 16 Ganaches 100 % origine	26,54 €	28,00 €
Pérou & Papouasie		
Coffret de 8 bonbons pralinés	15,17 €	16,00 €
Réglette de carrés mendiants 120 g	28,44 €	30,00 €
Réglette de mendiants chocolat au lait 120 g	28,44 €	30,00 €
Réglette de tuiles assorties 150 g	25,59 €	27,00 €
Tablette chocolat noir bio 85% cacao, origine Pérou 80g	9,00 €	9,50 €
Tablette Origine Lait Papouasie 39 % Bio 80g	7,92 €	9,50 €
Tablette chocolat noir 71% cacao, éclats d'amande 100g	9,00 €	9,50 €
Tablette chocolat au lait 41% cacao, feuilletine 100g	7,92 €	9,50 €
Tablette lait 41% façon mendiants 80g	9,17 €	11,00 €
Tablette mendant, chocolat noir 71% cacao 80g	10,43 €	11,00 €
Amandes caramélisées chocolat noir & lait 170g	17,06 €	18,00 €
Noisettes caramélisées chocolat noir & lait 150 g	17,06 €	18,00 €
Sachet caramel 125 g	11,67 €	14,00 €
Sachet nougats 125 g	11,67 €	14,00 €
Sachet calissons 125 g	11,67 €	14,00 €
Feuilletine boîte 360g	34,12 €	36,00 €
Coffret de 27 Napolitains 135g	14,22 €	15,00 €

SACS

	PRIX HT	PRIX TTC
Ranelagh	34,30 €	36,50 €
Belleville	48,38 €	52,50 €
Luxembourg	67,47 €	71,50 €

COFFRETS

	PRIX HT	PRIX TTC
Montaigne	83,21 €	93,80 €
Opéra	80,29 €	89,60 €
Invalides	143,50 €	153,80 €
Montorgueil	159,30 €	174,80 €
Auteuil	181,80 €	201,80 €

BOÎTES À REMPLIR et TOTE-BAG

	PRIX HT	PRIX TTC
Boîte cadeau 25x25x12 + frisure	10,50 €	12,60 €
Boîte cadeau 35x35x12 + frisure	16,50 €	19,80 €
Boîte cadeau 45x45 + frisure	20,00 €	24,00 €
Boîte cadeau longue 37x15x10 + frisure	11,50 €	13,80 €
Tote-bag Lenôtre	8,33 €	10,00 €

TARIFS CADEAUX & PRODUITS À LA CARTE

PRINTEMPS - ÉTÉ 2026 (SUITE)

ÉPICERIE sucrée et salée	PRIX HT	PRIX TTC	CHAMPAGNES	PRIX HT	PRIX TTC
Préparation de fruits fraise Mara des bois 270g	10,43 €	11,00 €	Champagne Lenôtre Brut 75cl	30,00 €	36,00 €
Préparation de fruits framboise Willamette 270g	10,43 €	11,00 €	Champagne Lenôtre rosé 75cl	31,67 €	38,00 €
Préparation de fruits agrumes de France 270g	10,43 €	11,00 €	Champagne Lenôtre Brut en 1/2 bouteille	16,67 €	20,00 €
Préparation de fruits abricot Languedoc Roussillon 270g	10,43 €	11,00 €	Champagne Duval Leroy rosé Prestige	45,83 €	55,00 €
Miel de Lavande de Provence bio 250g	11,37 €	12,00 €	Champagne Duval Leroy Fleur de Champagne 1 ^{er} Cru	30,83 €	37,00 €
15 Galettes pur beurre 150g	7,58 €	8,00 €	Champagne Duval Leroy femme de Champagne	87,50 €	105,00 €
15 Galettes gingembre & extrait de citron 150g	7,58 €	8,00 €	Grand Cru		
Mon praliné à tartiner 140g	11,85 €	12,50 €	Champagne R de Ruinart	46,29 €	55,55 €
Breakfast 25 sachets	11,37 €	12,00 €	Champagne R de Ruinart étui seconde peau	52,50 €	63,00 €
Earl grey fleur 25 sachets	11,37 €	12,00 €	Champagne Veuve Clicquot brut carte jaune	48,33 €	58,00 €
Mélange Lenôtre 25 sachets	11,37 €	12,00 €	Champagne cuvée Dom pérignon	191,67 €	230,00 €
Menthe évasion 25 sachets	11,37 €	12,00 €			
Jardin fleuri 25 sachets	11,37 €	12,00 €			
Camomille 25 sachets	11,37 €	12,00 €			
Thé noir Chaï LN 25 sachets	11,37 €	12,00 €			
Foie gras de canard entier 50g	14,22 €	15,00 €			
Foie gras de canard entier 180g	42,65 €	45,00 €			
Confit de figues 125g	6,64 €	7,00 €			
Toastine au thon 90 g	7,11 €	7,50 €			
Toastine au saumon fumé 90g	7,11 €	7,50 €			
Toastine d'esturgeon 90g	7,58 €	8,00 €			
Crèmeux Artichaut & Fromage frais 90g	5,69 €	6,00 €			
Crèmeux Poivrons rouges & Mascarpone 90g	5,69 €	6,00 €			
Pâté de foie de volaille aux champignons 90g	7,58 €	8,00 €			
Rillettes de poulet rôti 90g	7,58 €	8,00 €			
Mini sablés au comté AOP 150g	7,58 €	8,00 €			
Mini Croûtons aux 6 céréales 75g	3,79 €	4,00 €			
Assortiment salés secs en boîte 105g	18,96 €	20,00 €			

LENÔTRE
P A R I S

UNE PUBLICATION LENÔTRE, SOCIÉTÉ PAR ACTIONS SIMPLIFIÉE AU CAPITAL DE 2.606.142 € - RCS PARIS B 662 054 543
SIÈGE ADMINISTRATIF : 40 RUE PIERRE CURIE - BP 6 - 78375 PLAISIR - SIÈGE SOCIAL : 44 RUE D'AUTEUIL 75016 PARIS
Les conditions générales de vente applicables sont celles en vigueur dans l'entreprise et sont disponibles sur simple demande. Photos non contractuelles.
Suggestions de présentation - Sauf erreur typographique - Prix HT & TTC - Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.
www.mangerbouger. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Photos DR : Mélanie Rousselle, Caroline Faccioli, Bisart
Illustration & Styliste : Marion Leroux - Réalisation : Agence Ponton3

CADEAUX INATTENDUS

La sélection Lenôtre



1 Ateliers culinaires amateurs à partir de 170 € HT - 204 € TTC

L'École des Arts Culinaires Lenôtre accueille tout épiceurien lors de ses ateliers «Cuisine, du marché à la dégustation» mais également à des ateliers autour de l'univers de la pâtisserie. **Renseignements au 01 86 90 04 00.**

2 Carte cadeau Récompensez la performance de vos employés et fidélisez vos partenaires et vos clients

Collections sucrées et salées, chocolat, confiserie, épicerie, dîner gastronomique, arts de la table... La carte cadeau est valable sur [lenotre.com](https://cadeau.lenotre.com) et dans l'ensemble de nos boutiques Lenôtre. Pour commander ou tout simplement en savoir plus <https://cadeau.lenotre.com/b2b>

3 Team-building, cours de cuisine ou de pâtisserie - Prix nous consulter

Nous accueillons les groupes de toutes tailles, au coeur d'une salle de cuisine équipée des dernières technologies. Il est également possible de louer les espaces de l'École pour un moment de gourmandise et de partage.

Pour plus d'informations, contactez-nous à ecole@lenotre.fr, 9 rue de Villeneuve, 94150 Rungis

Valeurs & ENGAGEMENTS DE LA MAISON LENÔTRE



Fabrication
française



Commerce équitable



Soutien
des cultivateurs de cacao



“
Une invitation
à découvrir notre héritage
et notre engagement”

En matière de chocolat, Lenôtre est à la fois un précurseur qui a formé quelques grands noms de la chocolaterie contemporaine, mais aussi une Maison de tradition qui, à l'aube de son 70^{ème} anniversaire, renouvelle son image sans rien concéder en matière de savoir-faire et

d'excellence.

À travers une collection de bonbons au chocolat, ces véritables « bouchées de plaisir » sont dédiées aux gourmands comme aux connaisseurs. Chaque ingrédient fait l'objet d'un choix rigoureux chez les meilleurs producteurs aux quatre coins du monde. Les chocolats sont élaborés à partir de fèves minutieusement sélectionnées et approvisionnées auprès de filières durables, garantissant ainsi une qualité exceptionnelle et un respect des producteurs.

Pour un art de vivre durable, nous sommes passionnés par la qualité française et créatifs pour votre bien-être en limitant les sucres, le sel et les matières grasses. Nous sommes également alliés pour une consommation responsable, en redistribuant les aliments non consommés, en valorisant les matières premières et en réduisant l'empreinte carbone par le recyclage des déchets organiques.

Chez Lenôtre, chaque bouchée est une invitation à découvrir notre héritage et notre engagement envers une production responsable et durable.

Etienne Leroy
Champion du monde de pâtisserie,
Chef pâtissier

Guy Krenzer
Double Meilleur Ouvrier de France,
Directeur de la Création



Notre maison est certifiée ISO 20121 et médaillée d'or ECOVADIS. Ecovadis est l'organisme de référence dans l'évaluation des politiques RSE.

Les lauréats sont classés selon leur score en trois catégories : or, argent et bronze.

LENÔTRE

P A R I S



www.lenotre.com