
ENTREPRISES
CSE
CATALOGUE 2026
La
CABOSSE
BLEUE
ARTISAN CHOCOLATIER

NOTRE HISTOIRE

La Cabosse Bleue est née d'une histoire de famille et d'une passion commune pour le chocolat.

À l'origine du projet, Lucas et Morgan, deux frères avec l'envie de créer et de construire quelque chose ensemble. Artisan chocolatier, Lucas imagine et réalise les créations de la maison. Morgan développe l'univers de La Cabosse Bleue et participe à son développement.

Aujourd'hui, l'aventure se poursuit avec Benjamin et Océane, nos apprentis. La transmission occupe une place importante dans notre métier. Partager notre savoir-faire, accompagner et former la nouvelle génération d'artisans fait naturellement partie de notre quotidien.

Tout est fabriqué artisanalement dans notre atelier à Auchy-lez-Orchies, à partir de matières premières sélectionnées avec soin. Nous accordons une attention particulière aux saveurs, aux textures et aux équilibres, avec une priorité : le goût.

Ganaches, pralinés, tablettes ou créations plus originales, nous aimons explorer différentes facettes du chocolat tout en restant fidèles à notre manière de travailler : des produits gourmands, une fabrication artisanale et la volonté de proposer une qualité au prix le plus juste possible.

Notre nom reflète aussi une partie de notre histoire. La cabosse, fruit du cacaoyer, rappelle l'origine du chocolat et notre attachement au produit. Le bleu évoque la créativité et la liberté qui accompagnent notre travail.

La Cabosse Bleue est une maison familiale et indépendante, qui évolue avec l'envie de préserver ce qui compte pour nous : le goût, le savoir-faire, la créativité et la transmission.

NOS CARTES PERSONNALISABLES

Recto



Verso





Valorisez vos cadeaux d'entreprise avec une carte personnalisée aux couleurs de votre société.

- Intégrez votre logo
- Choisissez la couleur de fond de votre carte
- Personnalisez votre message au verso

Tarifs:

Frais de personnalisation: 35€

Carte personnalisée: 1,50€

À noter : pour garantir la réalisation de vos cartes dans les délais, le Bon à Tirer devra être validé au minimum 3 semaines avant la date de livraison souhaitée. Ce délai nous permet de concevoir, faire valider et imprimer vos cartes dans les meilleures conditions.

Uniquement disponible pour:

- **les coffrets de 28 et 40 chocolats**
- **les boites oursons**
- **les coffrets dégustation.**

NOS COFFRETS DE CHOCOLATS

(PRALINÉS)



18€

COFFRET 15 CHOCOLATS (± 145 G)



25€

COFFRET 28 CHOCOLATS (± 270 G)

Ce coffret réunit des chocolats composés exclusivement de pralinés. Élaborés à partir de chocolat de pure origine et de fruits secs soigneusement sélectionnés.

Choix de l'assortiment: **chocolat au lait / noir ou mixte**

NOS COFFRETS DE CHOCOLATS

(ASSORTIMENTS)



18€

COFFRET 15 CHOCOLATS (± 145 G)



25€

COFFRET 28 CHOCOLATS (± 270 G)



35€

COFFRET 40 CHOCOLATS (± 380 G)

Coffret composé de pralinés et de ganaches élaborés à partir de chocolat de pure origine.

Choix de l'assortiment: **chocolat au lait et noir ou chocolat noir**

NOTRE COFFRET DÉGUSTATION



30€

COFFRET 3 COMPARTIMENTS
(± 220 G)

Coffret dégustation – 3 compartiments

9 chocolats assortis (pralinés et ganaches), 70 g de mendiants lait et noir et 70 g d'orangettes.

Possibilité de changer un compartiment par des:

- noisettes enrobées de chocolat
- cacahuètes enrobées de chocolat

NOS OURSONS GUIMAUVE

CHOCOLAT AU LAIT / NOIR / MIXTE



13€

7 OURSONS GUIMAUVE
CHOCOLAT AU LAIT



13€

7 OURSONS GUIMAUVE
CHOCOLAT AU LAIT



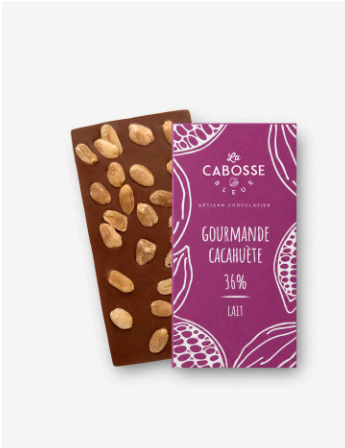
13€

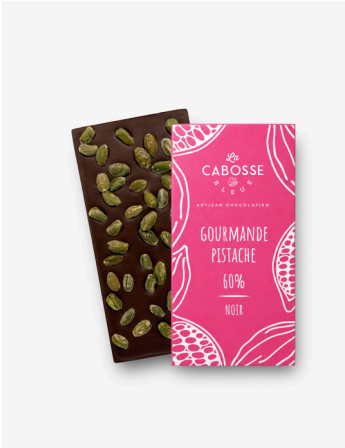
7 OURSONS GUIMAUVE
CHOCOLAT AU LAIT ET NOIR

Oursons à la guimauve à la vanille de Madagascar, sans arômes ni colorants, élaborés uniquement à partir de véritables gousses de vanille. Une texture irrésistible, à la fois croquante à l'extérieur et fondante à cœur.

NOS TABLETTES









NOS TABLETTES GOURMANDES

- **Noisette du Piémont – Chocolat au lait ou noir • 100 g • 6,90 €**
- **Amande – Chocolat au lait ou noir • 100 g • 6,90 €**
- **Riz soufflé – Chocolat au lait ou noir • 100 g • 6,90 €**
- **Cacahuète – Chocolat au lait • 100 g • 6,90 €**
- **Framboise – Chocolat noir • 100 g • 6,90 €**
- **Pistache d'Iran – Chocolat au lait ou noir • 100 g • 7,90 €**

NOS TABLETTES GRANDS CRUS

- **République dominicaine 35% – Chocolat blanc • 90 g • 7,90 €**
- **Madagascar 38% au lait des alpes suisse – Chocolat au lait • 90 g • 7,90 €**
- **Equateur 42% au lait des alpes suisse – Chocolat au lait • 90 g • 7,90 €**
- **Grenade 65% – Chocolat noir • 90 g • 7,90 €**
- **Cuba 71% – Chocolat noir • 90 g • 7,90 €**
- **Equateur 72% – Chocolat noir • 90 g • 7,90 €**
- **Venezuela 88% – Chocolat noir • 90 g • 7,90 €**

NOS GOURMANDISES









- **Rochers – Chocolat au lait ou noir • 125 g • 8,90 €**

Praliné noisette croustillant, feuilletine et pétales de maïs délicatement enrobés de chocolat au lait.

- **Mendiants – Chocolat au lait ou noir • 125 g • 8,90 €**

Palets de chocolat au lait garnis de fruits secs.

- **Orangettes – Chocolat noir • 125 g • 10,90 €**

Écorces d'orange confites enrobées de chocolat noir.

- **Pâte à tartiner chocolat noisette • 250 g • 8,90 €**

Pâte à tartiner artisanale aux noisettes, onctueuse et gourmande.

TARIFICATION ENTREPRISES ET CSE

Des tarifs dégressifs pour les entreprises et CSE

Bénéficiez de remises selon le montant de votre commande.

Contactez-nous pour connaître les conditions adaptées à votre projet.

SARL LA CABOSSE BLEUE

181 rue du Noir Debout

59310 Auchy-Lez-Orchies

Siret: 93508191900018
TVA: FR46935081919

Mail: contact@lacabossebleue.fr
Tel: 07 69 70 27 16