

DAMIEN VÉTAULT
CHOCOLATS

CADEAUX ENTREPRISES & CSE

Nos valeurs

Depuis 2013, nous façonnons dans notre atelier des chocolats à notre image : sincères, gourmands et généreux. Parce que pour nous, le chocolat est bien plus qu'une douceur c'est une affaire de goût, de plaisir... et d'engagement.



LE GOÛT

Chaque création naît d'une sélection exigeante d'ingrédients naturels, responsables et de grande qualité.

Nous aimons marier la puissance du cacao aux saveurs de notre terroir breton, pour des accords justes, francs et surprenants.

LE PLAISIR

Porté par plus de 12 ans de passion, Damien Vétault crée ses chocolats avec un seul objectif : vous faire plaisir.

Partager des instants gourmands, susciter des émotions simples et vraies — voilà le cœur de notre démarche.

L'ENGAGEMENT

Nous défendons un chocolat respectueux des hommes, de la terre et des saisons.

Un artisanat local, une fabrication maîtrisée, un choix éthique dans chaque geste.

NOS OFFRES PERSONNALISÉES



PERSONNALISATION DE VOS CADEAUX **FOURREAU PERSONNALISÉ**

Habillez nos coffrets selon vos envies ! Créez un fourreau intégral à votre image avec vos couleurs, votre logo et le message de votre choix.

Sur demande - Tarif selon la taille du coffret sélectionné.

Délai : 1 à 3 semaines selon la période d'activité à compter de la validation de votre commande (signature du Bon à Tirer).

BAGUE PERSONNALISÉE

Ajoutez votre identité à nos coffrets ! Créez une bague personnalisée

à votre image avec vos couleurs, votre logo et le message de votre choix.

Largeur de 11cm - Tarif sur mesure à définir (selon volume de commande).

Délai : 1 à 3 semaines selon la période d'activité à compter de la validation de votre commande (signature du Bon à Tirer).

CARTE MESSAGE

Nous imprimons votre message personnalisé.

Format rectangulaire 10x15cm - Tarif sur mesure à définir (selon volume de commande).

Délai : 1 à 3 semaines selon la période d'activité à compter de la validation de votre commande (signature du Bon à Tirer).

DAMIEN VÉTAULT
CHOCOLATS



COFFRETS CHOCOLATS

Ganaches Origines, pralinés à l'ancienne, ganaches infusées piochez avec gourmandise dans nos coffrets ! Pour chaque recette, différents parfums et textures s'offrent au gourmet.

Des créations traditionnelles aux alliances les plus surprenantes, nos chocolats ont tous en commun une production artisanale à partir d'ingrédients sélectionnés avec rigueur et au goût maîtrisé. En chocolat noir ou au lait, nos bonbons sont l'aboutissement de nombreuses expériences, de dégustations, de tentatives, de mariages, de mélanges, pour parvenir à l'alliance parfaite entre des saveurs, des textures, des nuances.

Le Saviez-Vous ?

Notre chocolat noir est une création unique signée DamienVétault, en provenance de Madagascar un chocolat grand cru au goût unique.



COFFRET EXPRESSIONS 9 CHOCOLATS

Assortiments de Ganaches Origines, Gourmandes et pralinés à l'ancienne, les coffrets expressions contiennent l'ensemble de nos recettes. Cet éventail de saveurs et de textures fera le bonheur des gourmets curieux, indécis ou en quête de variété.

Tarif HT : 9,47€ pour 72g



COFFRET EXPRESSIONS 16 CHOCOLATS

Assortiments de Ganaches Origines, Gourmandes et pralinés à l'ancienne, les coffrets expressions contiennent l'ensemble de nos recettes. Cet éventail de saveurs et de textures fera le bonheur des gourmets curieux, indécis ou en quête de variété.

Tarif HT : 17,06€ pour 128g



COFFRET EXPRESSIONS 25 CHOCOLATS

Assortiments de Ganaches Origines, Gourmandes et pralinés à l'ancienne, les coffrets expressions contiennent l'ensemble de nos recettes. Cet éventail de saveurs et de textures fera le bonheur des gourmets curieux, indécis ou en quête de variété.

Tarif HT : 26,54€ pour 200g



COFFRET EXPRESSIONS 50 CHOCOLATS

Assortiments de Ganaches Origines, Gourmandes et pralinés à l'ancienne, les coffrets expressions contiennent l'ensemble de nos recettes. Cet éventail de saveurs et de textures fera le bonheur des gourmets curieux, indécis ou en quête de variété.

Tarif HT : 52,13€ pour 400g



COFFRET NOIR OBSCUR 9 CHOCOLATS

.Découvrez Origines un coffret de chocolat, vous invitant à la découverte des cacaos d'exception en provenance d'Indonésie, du Pérou, de Madagascar et du Vietnam.

Indonésie : Ganache 65% aux notes aromatiques d'agrumes et herbes fraîches. Cultivé sur l'île de Sumba.

Vietnam : Ganache 70% aux notes aromatiques fruité et épicé. Cultivé dans la région de Ben Tre.

Madagascar : Ganache 65% aux notes aromatiques de vanille & fruits rouges. Cultivé dans la vallée de Sambirano.

Pérou : Ganache 63% aux notes aromatiques puissantes d'agrumes. Cultivé dans le centre du pays.

Une expérience sensorielle unique autour du cacao, ou chaque note vous transporte dans un voyage singulier autour du chocolat.

Tarif HT : 9,47€ pour 72g



COFFRET NOIR OBSCUR 16 CHOCOLATS

.Découvrez Origines un coffret de chocolat, vous invitant à la découverte des cacaos d'exception en provenance d'Indonésie, du Pérou, de Madagascar et du Vietnam.

Indonésie : Ganache 65% aux notes aromatiques d'agrumes et herbes fraîches. Cultivé sur l'île de Sumba.

Vietnam : Ganache 70% aux notes aromatiques fruité et épicé. Cultivé dans la région de Ben Tre.

Madagascar : Ganache 65% aux notes aromatiques de vanille & fruits rouges. Cultivé dans la vallée de Sambirano.

Pérou : Ganache 63% aux notes aromatiques puissantes d'agrumes. Cultivé dans le centre du pays.

Une expérience sensorielle unique autour du cacao, ou chaque note vous transporte dans un voyage singulier autour du chocolat.

Tarif HT : 17,06€ pour 128g



DAMIEN VÉTAULT
CHOCOLATS

COFFRETS PRALINÉ

Découvrez nos pralinés à l'ancienne, piochez avec gourmandise dans nos coffrets ! Pour chaque recette, différents parfums et textures s'offrent au gourmet.

Des créations traditionnelles aux alliances les plus surprenantes, nos chocolats ont tous en commun une

production artisanale à partir

d'ingrédients sélectionnés avec rigueur et au goût maîtrisé. En chocolat noir ou au lait, nos bonbons

sont l'aboutissement

de nombreuses expériences, de dégustations, de tentatives, de mariages, de mélanges, pour parvenir à

l'alliance parfaite entre des saveurs,
des textures, des nuances.



COFFRET 16 PRALINÉS

Les pralinés de Damien Vétault sont réalisés avec les meilleurs fruits secs du monde : Noisettes de Dordogne, Amandes de Provence, Noix de Coco des Philippines, Noix de Pécan Française, Café du Guatemala....

Tarif HT : 20,85€ pour 190g



COFFRET 32 PRALINÉS

Les pralinés de Damien Vétault sont réalisés avec les meilleurs fruits secs du monde : Noisettes de Dordogne, Amandes de Provence, Noix de Coco des Philippines, Noix de Pécan Française, Café du Guatemala....

Tarif HT : 37,91€ pour 380g



COFFRET 16 INSPIRATION

Partez à la découverte des pralinés iconiques Damien Vétault.

Un praliné amande noisette inédit, grains d'amande et nougatine, enrobé de chocolat noir et lait.

Tarif HT : 20,85€ pour 190g



COFFRET 32 INSPIRATION

Partez à la découverte des pralinés iconiques Damien Vétault.

Un praliné amande noisette inédit, grains d'amande et nougatine, enrobé de chocolat noir et lait.

Tarif HT : 37,91€ pour 380g

DAMIEN VÉTAULT
CHOCOLATS



GOURMANDISES

Partager de délicieuses pauses gourmandes grâce à nos petits plaisirs, fruits confits, dragées amande et noisette. De quoi satisfaire les palets de chacun.



LES SORENTO

C'est à Soveria, petit village de Haute-Corse, que sont confits artisanalement les citrons.

Après une nuit de repos, taillées à la main, peu sucrés, généreux et enrobés de chocolat noir.

Un délice fruité, pour un résultat très gourmand et savoureux.

Tarif HT : 11,84€ pour 125g



LES BEIJING

C'est à Soveria, petit village de Haute-Corse, que sont confits artisanalement les gingembres.

Après une nuit de repos, peu sucrés, généreux et enrobés de chocolat noir.

Un délice fruité. Pour un résultat très gourmand et savoureux.

Tarif HT : 11,84€ pour 125g



LES CORSICA

C'est à Soveria, petit village de Haute-Corse, que sont confits artisanalement les oranges.

Après une nuit de repos, taillées à la main, peu sucrés, généreux et enrobés de chocolat noir.

Un délice fruité, pour un résultat très gourmand et savoureux.

Tarif HT : 11,84€ pour 125g



LES AMANDES & NOISETTES CHOCOLATS

Amandes de Provence torréfiées, caramélisées puis recouvertes d'une couche de chocolat noir.

Noisettes de Dordogne torréfiées, caramélisées puis recouvertes d'une couche de chocolat lait et de cacao en poudre.

Simple, savoureux et régressif.

Tarif HT : 11,84€ pour 125g



LES PAVÉS

Les Pavés du Bout du Monde®

Spécialité Angevine Le Pavé du Bout du Monde rend hommage à cette allée pavés qui fait face au château d'Angers, en imitant dans sa forme et sa couleur les pavés qui la couvrent.

Croquant et fondant à coeur.

Une histoire d'amour entre le chocolat et la noisette alliée à une pointe de fleur de sel de Guérande.

Coffret de 16 :

Tarif HT : 14,21€ pour 160g

Coffret de 32 :

Tarif HT : 28,43€ pour 160g



LES NOISETTES CHOCOLAT

Noisettes de Dordodogne
torréfiées, caramélisées puis recouvertes d'une couche de
chocolat lait et de cacao en poudre.
Simple, savoureux et régressif.

Tarif HT : 11,84€ pour 125g



LES AMANDES CHOCOLAT

Amandes de Provence torréfiées, caramélisées puis
recouvertes d'une couche de chocolat noir et de cacao en
poudre.
Simple, savoureux et régressif.

Tarif HT : 11,84€ pour 125g



LES ATTRACTIONS CHOCOLAT LAIT

Une nougatine noisette inédit enrobé de chocolat lait.
Noisette de Dordogne.

Tarif HT : 18,95€ pour 200g



LES ATTRACTION CHOCOLATS MIXTE

Une nougatine noisette inédit enrobé de chocolat noir et
lait.
Noisette de Dordogne

Tarif HT : 18,95€ pour 200g



LES ATTRACTIONS CHOCOLAT LAIT

Une nougatine noisette inédit enrobé de chocolat noir.
Noisette de Dordogne.

Tarif HT : 18,95€ pour 200g



LES OURSONS

On craque pour le coffret de 5 oursons en chocolat garnis
d'une guimauve à la vanille.
Une fine et craquante coque de chocolat noir et lait garnis
d'une guimauve onctueuse et fondante.

Tarif HT : 9,47€ pour 65g



PÂTE À TARTINER NOISETTE

Onctueuse pâte à tartiner, 60% de Noisettes due Dordogne..
Sans huile de palme.

Tarif HT : 9€ pour 220g



PÂTE À TARTINER CHOCOLAT

Onctueuse pâte à tartiner au chocolat noir.
Sans huile de palme.

Tarif HT : 9€ pour 220g

Pourquoi choisir nos produits?

LA QUALITÉ DES PRODUITS

Exiger la meilleure qualité c'est utiliser des produits d'exception et prendre le temps de sélectionner des matières premières remarquables : chocolat 100% pur beurre de cacao, noisettes du Piémont, amandes Valencia, vanille de Madagascar...

UNE PRODUCTION ARTISANALE

Toutes nos recettes sont imaginées et fabriquées avec passion dans notre atelier angevin. Notre quête de qualité s'exprime au quotidien dans nos processus de fabrication qui permettent une traçabilité très rigoureuse des produits.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

Réunir le meilleur des Hommes et du chocolat pour transmettre des émotions : c'est grâce à cette conviction que Damien Vétault est élu depuis 2018 par Le Club des Croqueurs de Chocolat parmi les 10 meilleurs chocolatiers français.

NOTRE OFFRE

Un prix adapté à votre demande. En tant que professionnels, bénéficiez de conditions privilégiées offrant des remises dégressif selon votre volume de commande.



Entre 500 et 700€ de commande, une remise quantitative de 5% sera appliquée

Entre 700 et 1000€ de commande, une remise quantitative de 7% sera appliquée

Entre 1000€ et 2000€ de commande, une remise quantitative de 10% sera appliquée

Au-delà de 2000€ de commande, une remise quantitative de 15% sera appliquée

BESOIN D'AIDE POUR PRÉPARER VOTRE COMMANDE ?

ÉCRIVEZ NOUS
contact@damienvetault.com

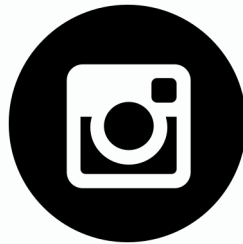


"D'EXCELLENTS PRODUITS ET DE LA CRÉATIVITÉ QUI SONT COUPLÉS AU PROFESSIONNALISME DE DAMIEN VÉTAULT ET DE SON ÉQUIPE... UN PARTENARIAT PROFESSIONNEL QUI DURE"



ILS NOUS FONT CONFIANCE

Nous sommes en ligne !



INSTAGRAM

@DAMIENVETAULTCHOCOLATS



FACEBOOK

DAMIEN VÉTAULT CHOCOLATS

Nos boutiques

1 PLACE DU LYCÉE 49100 ANGERS

3 RUE SAINT-AUBIN 49100 ANGERS

D A M I E N V É T A U L T

C H O C O L A T S

WWW.DAMIENVETAULT.COM