

CAVALETTI PARIS.

*La barre craquante
qui fait fondre de
bonheur
les amateurs de
praliné
à l'ancienne.*





SOMMAIRE

NOTRE HISTOIRE

- LA MAISON CAVALETTI PARIS 3
- NOS ENGAGEMENTS 5
- LE SAVOIR-FAIRE 6
- LES RECETTES 7
- LES INGRÉDIENTS 8

NOS PRODUITS

- LE PRALINÉ CAFÉ 9
- LES COFFRETS 11
- LES TABLETTES PRALINÉ 15
- LE PRALINÉ À TARTINER 17
- LES BILLES 20
- LES MENDIANTS 21
- LES BARRES À L'ORANGE 22
- LE VRAC 23
- LE SUR-MESURE 25
- LA COLLECTION DE PÂQUES 29

NOS TARIFS

- LA GRILLE TARIFAIRE 34
- NOS RÉFÉRENCES 41

LA MAISON CAVALETTI PARIS.

Cavaletti Paris, jeune maison française fondée par Sophie Basselier, c'est la différence entre le bon et le très bon, entre la satisfaction et la perfection.

Cavaletti, du nom de ces petites barres d'obstacles qui permettent d'entraîner le cheval, un clin d'œil au monde équestre que Sophie n'a jamais quitté.

Parce que la forme et le goût vont ensemble, Sophie a conçu un praliné parfait, raffiné et craquant, qui sublime les arômes des fruits secs torréfiés et de chocolat fin.

Une forme en apparence simple, mais en réalité d'une technicité marquée.

Du praliné jusqu'à la barre, Sophie façonne elle-même chaque cavaletti. Elle retrouve le plaisir de travailler le geste juste, et le bonheur de contempler cette magie de la métamorphose de la matière brute.

Avant d'être dégustés, les cavaletti sont enrobés de chocolat et "gravés" selon le parfum. Le luxe est dans le détail, et Sophie aime cette élégance gourmande.



« MON BONHEUR,
C'EST D'AVOIR TROQUÉ
MON COSTUME DE
FINANCIÈRE POUR UN
TABLIER DE PÂTISSIERE ! »



Sophie Basselier met ce qu'elle est dans ce qu'elle fait.

La gourmandise en héritage, sa famille avait fondé en 1846 la maison de chocolats Jacquin. Son goût pour l'effort et la persévérance, cavalière émérite passionnée par le saut d'obstacles.

Son sens de la précision, ayant commencé une carrière dans la finance après un master à l'Université Paris-Dauphine. Et puis un jour cette évidence, reprendre des études de pâtisserie chez Ferrandi, travailler avec Dominique Costa à l'hôtel Peninsula Paris, et lancer sa propre maison pour remettre au goût du jour le praliné à l'ancienne.

« Afin de remettre au goût du jour le praliné traditionnel, je sélectionne les plus belles matières premières, biologiques, responsables et bien sourcées, et je crée des accords gourmands avec plus de fruits secs torréfiés et moins de sucre, c'est bien meilleur ! »

NOS ENGAGEMENTS



Un emballage made in france et recyclable



Nous avons confié la réalisation de tous nos packs et emballages à Thibault Bergeron, une entreprise 100% française membre de « Produit en Bretagne ».

Tous nos coffrets sont 100% recyclables.



Ingrédients responsables

Nos amandes sont cultivées à Valence en Espagne et nos noisettes dans le Lot-et-Garonne en France.



Zéro déchet de matière première

Nous nous engageons à ne rien jeter. Toutes nos chutes de Cavaletti sont offertes aux clients de la boutique qui apportent leur propre contenant.



Nous avons enlevé le sucre, pas la gourmandise

Une teneur en sucre trop élevée bride invariablement les arômes en saturant le palais, c'est pourquoi nous avons fait le choix de désucreur notre recette de praliné.

Un praliné classique se compose de 50% fruits secs et de 50% sucre, **notre praliné ne comporte que 20% de sucre pour 80% de fruits secs.**

LE SAVOIR-FAIRE

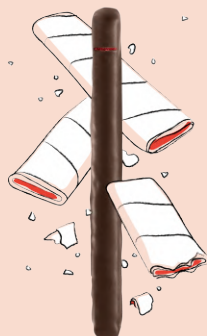
Cavaletti Paris travaille ce praliné dans le respect des méthodes artisanales françaises.

Le praliné est réalisé chaque jour dans le laboratoire parisien, à partir des plus belles matières premières. Amandes et noisettes sont sourcées avec soin avant d'être torréfiées.

Les recettes sont toutes élaborées avec moins de sucre et plus de fruits secs que les recettes traditionnelles, afin de donner cette émotion puissante de craquant et de fondant.



LES RECETTES



N°1

Praliné traditionnel sublimé par des éclats de crêpes dentelle



N°2

Praliné crémeux enrichi d'une touche subtile de noix de coco



N°3

Praliné onctueux associé au crunch du quinoa soufflé



N°4

Praliné fondant 100% noisettes



N°5

Praliné à l'ancienne réveillé par des zestes d'orange et de combawa



N°6

Praliné craquant relevé par une pointe de fleur de sel



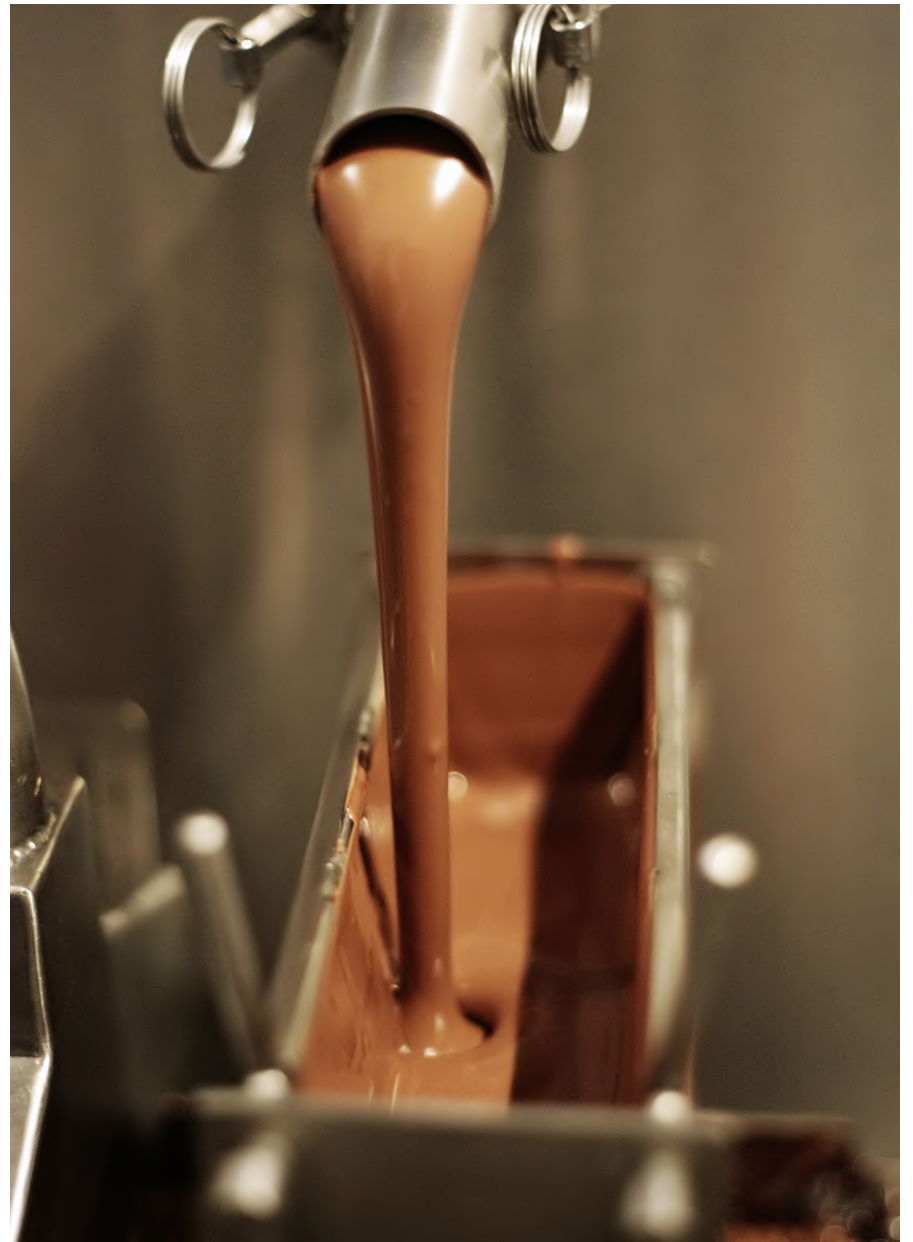
N°7

Praliné généreux délicatement rehaussé par du café

LES INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

- * Chocolat lait 38%
- * Chocolat noir 64%
- * Noisettes - origine Lot-et-Garonne (France)
- * Amandes - origine Valence (Espagne)
- * Sucre
- * Noix de coco - origine Indonésie
- * Crêpe dentelle pur beurre
- * Quinoa soufflé
- * Zeste d'orange
- * Fleur de sel de l'île de Ré
- * Combawa
- * Café - origine Inde (Malabar)

Peut contenir des traces de sésame.



NOUVEAUTÉ

LE PRALINÉ CAFÉ

Une nouvelle recette de praliné au café déclinée en trois formats disponibles en version chocolat noir.



LE COFFRET CAVALETTI CAFÉ

Poids net :

- 170 g pour une ligne - 20 Cavaletti
- 340 g pour deux lignes - 40 Cavaletti

Longueur d'un Cavaletti classique : 9 cm



LA TABLETTE FOURRÉE AU PRALINÉ CAFÉ

Poids net :

- 80 g

Une tablette se compose de 10 barres



LE COFFRET DÉGUSTATION CAFÉ

Poids net :

- 42,5 g - 5 Cavaletti

Longueur d'un Cavaletti classique : 9 cm

LES COFFRETS CAVALETTI



LAIT



NOIR



MIXTES

Cavaletti propose différents coffrets : mixtes, lait ou noir uniquement, une ou deux lignes.

Découvrez les 6 recettes dans chacun des coffrets :

- N°1 : praliné crêpe dentelle,
- N°2 : praliné coco,
- N°3 : praliné quinoa soufflé,
- N°4 : praliné 100% noisettes,
- N°5 : praliné orange-combawa,
- N°6 : praliné fleur de sel.

Poids net :

- 170 g pour une ligne - 20 Cavaletti
- 340 g pour deux lignes - 40 Cavaletti

Longueur d'un Cavaletti classique : 9 cm

LES COFFRETS ROCHERS



LAIT



NOIR



MIXTES

Ils ont la forme longiligne de nos Cavaletti classiques, la recette iconique de notre praliné à l'ancienne, le tout généreusement saupoudré d'amandes hachées torréfiées.

Poids net :

- 160 g pour une ligne - 20 Rochers Cavaletti

Longueur d'un Cavaletti Rocher : 9 cm

LE COFFRET DÉGUSTATION

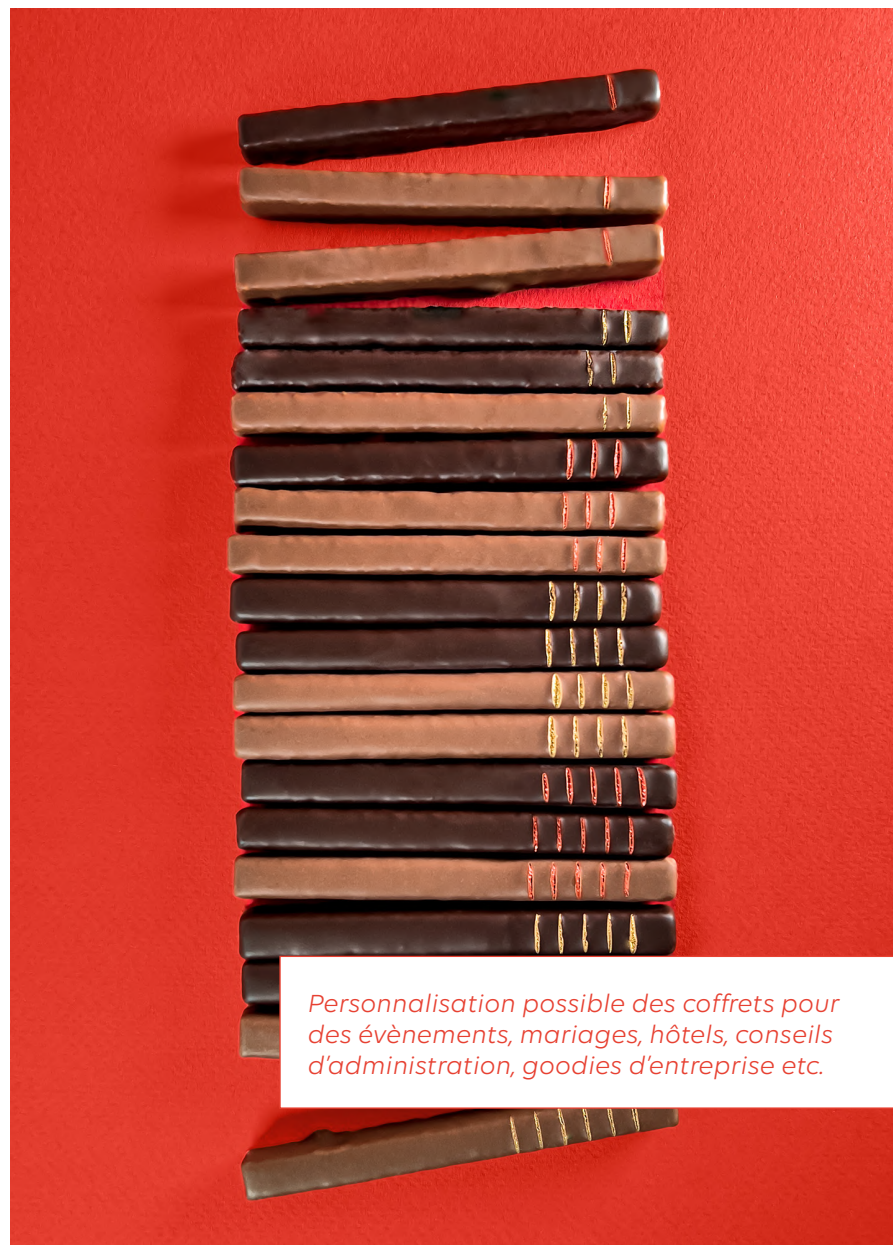


Cavaletti propose un coffret dégustation de 5 cavaletti à composer : mixtes, lait ou noir uniquement.

Nombre de pièces : 5

Poids net : 42,5 g

Longueur d'un Cavaletti classique : 9 cm



Personnalisation possible des coffrets pour des événements, mariages, hôtels, conseils d'administration, goodies d'entreprise etc.

LES TABLETTES FOURRÉES AU PRALINÉ



LAIT



NOIR

Découvrez la tablette Cavaletti : craquante, fourrée, élancée, elle a tout pour plaire. Stop aux carrés, place aux Cavaletti !

3 recettes disponibles en version chocolat au lait :

- N°1 : praliné crêpe dentelle,
- N°2 : praliné coco,
- N°4 : praliné 100% noisettes.

4 recettes disponibles en version chocolat noir :

- N°3 : praliné quinoa soufflé,
- N°5 : praliné orange-combawa,
- N°6 : praliné fleur de sel.
- N°7 : praliné café.

Poids net : 80 g - 10 barres



Personnalisation possible des tablettes pour des événements, mariages, conseils d'administration, hôtels, goodies d'entreprise etc.

NOUVEAUTÉ

LE PRALINÉ À TARTINER



LAIT



NOIR

**Sortez vos cuillères,
le praliné à tartiner Cavaletti Paris est là !**

Découvrez notre praliné à tartiner très généreux en noisette avec un goût unique et puissant.

Nous avons fait le choix de ne pas ajouter d'huile de palme lors de sa fabrication, afin de vous offrir une pâte à tartiner d'exception.

Le compagnon idéal de vos brioches, tartines ou crêpes. Dans sa version chocolat au lait, le riz soufflé vient renforcer le croustillant des éclats de noisettes. Retrouvez une pointe de fleur de sel dans sa version chocolat noir.

Poids net : 230 g



*Personnalisation possible des étiquettes
pour des événements, mariages, conseils
d'administration, hôtels, goodies d'entreprise etc.*

LES BILLES DE PRALINÉ



Ces petites billes délicates et fondantes sont fabriquées à l'ancienne en turbine. Notre praliné 100% artisanal recouvre un coeur croustillant de riz et maïs soufflé pour mieux contraster les textures en bouche.

Nos billes sont présentées en vrac dans un ballotin.

Poids net : 160 g



Personnalisation possible des ballotins pour des événements, mariages, hôtels, conseils d'administration, goodies d'entreprise etc.

NOUVEAUTÉ

LES MENDIANTS



Les palets des mendiants Cavaletti sont faits d'un mélange croquant d'amandes hachées et de chocolat sertis à la main de raisins, cranberries, amandes, noisettes, pistaches et oranges confites.

Décliné en version chocolat noir, lait ou mixte.

Nos mendiants sont présentés en vrac dans un ballotin.

Poids net : 130 g



Personnalisation possible des ballotins pour des événements, mariages, hôtels, conseils d'administration, goodies d'entreprise etc.

NOUVEAUTÉ

LES BARRES À L'ORANGE CONFITE



La puissance acidulée de l'agrumes sublime les saveurs du chocolat noir Cavaletti dans nos petites barres à l'orange confite.

Nos orangettes sont présentées en vrac dans un ballotin.

Poids net : 130 g



Personnalisation possible des ballotins pour des événements, mariages, hôtels, conseils d'administration, goodies d'entreprise etc.



LE VRAC

LE VRAC

Les Cavaletti et les Rochers sont parfaits autour d'un café ou d'un thé.

Offrez une gourmandise chocolatée originale pour rendre inoubliable la visite de vos clients dans votre établissement. Disponible en gros conditionnement adapté à votre utilisation.

Les Rochers sont disponibles en lait ou noir. Les Cavaletti sont disponibles en lait ou noir pour les recettes N°1 à 6 et en noir pour la recette N°7 :

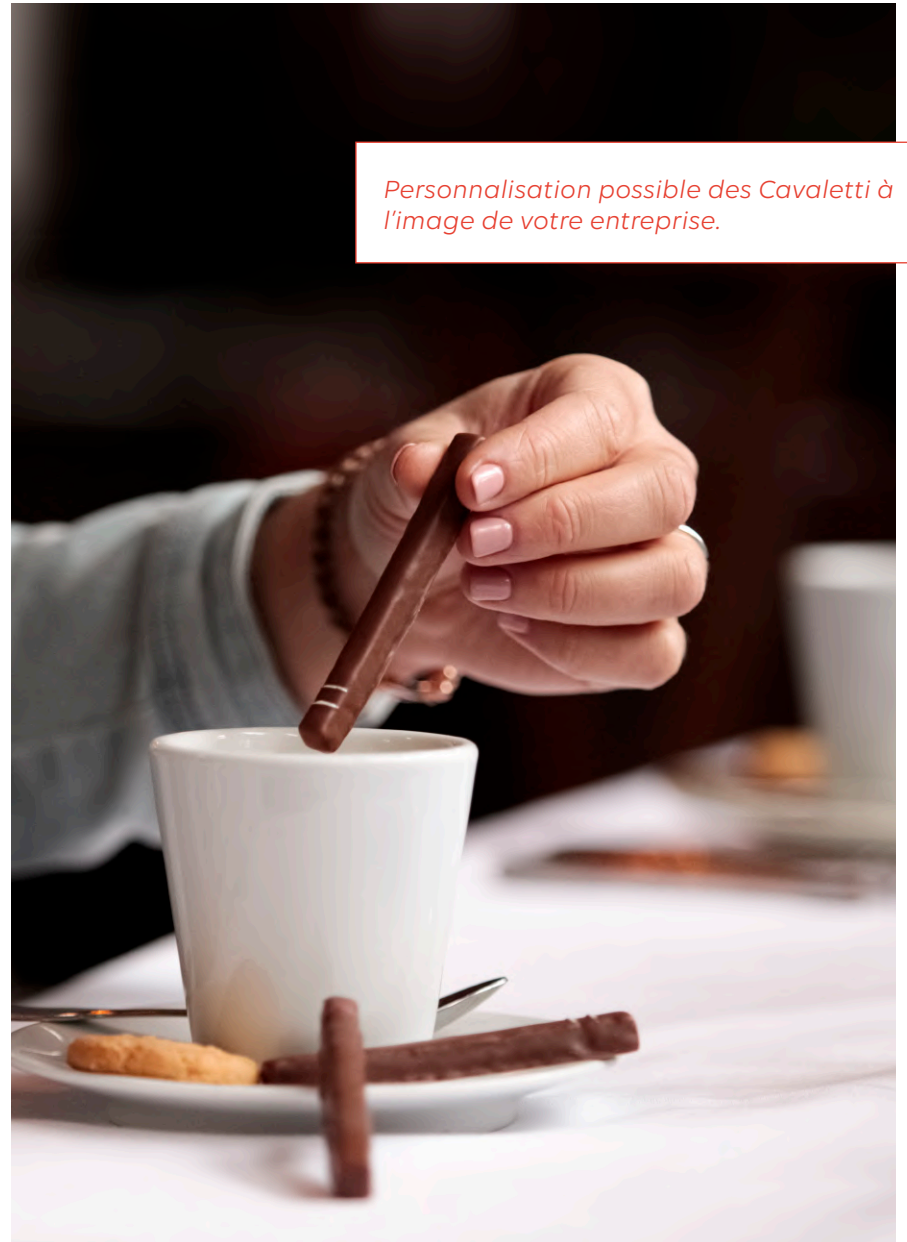
- N°1 : praliné crêpe dentelle,
- N°2 : praliné coco,
- N°3 : praliné quinoa soufflé,
- N°4 : praliné 100% noisettes,
- N°5 : praliné orange-combawa,
- N°6 : praliné fleur de sel.
- N°7 : praliné café.

Poids net :

- 8,5 g pour un Cavaletti
- 8 g pour un Rocher

Longueur d'un Cavaletti classique et d'un Rocher : 9 cm

Personnalisation possible des Cavaletti à l'image de votre entreprise.



NOS SERVICES SUR-MESURE

Partagez avec vos clients et collaborateurs le goût d'un praliné d'exception.

Cavaletti vous accompagne dans la réalisation de tous vos projets chocolatés. Nous pouvons définir ensemble votre assortiment ou encore imaginer des recettes sur-mesure au gré des saisons ou en clin d'oeil à votre image de marque.

Un contact privilégié vous est dédié afin de vous proposer une offre adaptée à vos besoins et à votre budget.

MISE EN COLIS ET EXPÉDITION DE VOS CADEAUX

Nous assurons un service complet de la préparation à l'expédition de vos commandes.

Les frais de port vous sont offerts à partir de 600 € HT de commande. En dessous de ce montant, nous vous adresserons un devis incluant les frais de livraison.

EXPÉDITION MULTI-ADRESSES

Nous pouvons également nous occuper de la livraison de vos colis cadeaux chez vos clients, prospects ou collaborateurs en France Métropolitaine ou en Europe (via Colissimo ou DPD) à partir d'un fichier d'expédition à nous retourner complété.



NOS SERVICES SUR-MESURE

PERSONNALISATION FOURREAU

Tous nos coffrets peuvent se vêtir des couleurs de votre entreprise grâce à la personnalisation du fourreau qui maintient le couvercle.



NOS SERVICES SUR-MESURE

PERSONNALISATION TOTALE

Pour créer de l'émotion et offrir à vos clients une expérience unique et mémorable, nos créations s'inspirent de l'esprit de votre marque, comme ici pour une célèbre maison de luxe française.

5 recettes ont été développées* :

- I** - Praliné généreux rehaussé subtilement par la fève tonka
- II** - Praliné crémeux enrichi de graines de sésame torréfiées et de fleur d'orange
- III** - Praliné fondant 100% noisettes aux zestes d'orange et clous de girofle
- IV** - Praliné traditionnel à la violette sublimé par des éclats de crêpes dentelle
- V** - Praliné à l'ancienne réveillé par des graines de fenouil

*Ces recettes sont exclusives à la marque et ne peuvent être reproduites à l'identique.



L'écrin de nos Cavaletti imaginé par un illustrateur pour une célèbre maison de luxe française.



L'ŒUF ICONIQUE DE LA MAISON CAVALETTI PARIS



La coque de L'Œuf Cavaletti est généreusement fourrée de notre praliné artisanal, un mélange de texture craquante et fondante pour une gourmandise infinie.

Préparé et assemblé à la main avec la plus grande délicatesse dans notre laboratoire / boutique à Neuilly-sur-Seine.

Décliné en version chocolat noir ou lait selon les 6 recettes de la Maison Cavaletti.

Poids net : 240 g



Personnalisation possible de la collection Pâques pour des événements, hôtels, conseils d'administration, goodies d'entreprise etc.

NOUVEAUTÉ

L'ŒUF SIGNATURE GARNI DE FRITURE & PETITS ŒUFS



La coque de L'Œuf signature de la maison Cavaletti se brise avec plaisir et révèle un mélange de notre friture sèche et d'œufs au praliné.

Préparé et assemblé à la main avec la plus grande délicatesse dans notre laboratoire / boutique à Neuilly-sur-Seine.

Décliné en version chocolat noir ou lait.

Poids net : 250 g



Personnalisation possible de la collection Pâques pour des événements, hôtels, conseils d'administration, goodies d'entreprise etc.

LE BALLOTIN DE PETITS ŒUFS FOURRÉS



Leur fine coque légèrement craquelée renferme un cœur praliné, onctueux et fondant.

Déclinés en version chocolat noir, lait ou mixte selon les 6 recettes de la Maison Cavaletti.

Nos œufs sont présentés en vrac dans un ballotin.

Poids net : 190 g - 18 œufs



Personnalisation possible de la collection Pâques pour des événements, hôtels, conseils d'administration, goodies d'entreprise etc.

Ci-dessous les petits œufs Cavaletti au Mercure de Deauville.

Chers clients, **CAVALETTI**
Votre plaisir est une priorité, si bien que nous avons sélectionné un produit unique à votre intention.
Toute l'équipe du Mercure Deauville est ravie de vous faire découvrir son coup de cœur, de ravissant œufs en chocolat, fourrés d'un délicieux praliné, créés artisanalement et réalisés à la main par la chocolaterie Cavaletti à Neuilly sur Seine.
Le Haut de Gamme est un gage de pérennité de votre fidélité.
Joyeuses Fêtes de Pâques

NOUVEAUTÉ

L'ASSORTIMENT DE FRITURE



Toute la gourmandise du chocolat Cavaletti moulé en forme de poissons, crustacés et tortues.

Déclinés en version chocolat noir, lait ou mixte.
Notre friture est présentée en vrac dans un ballotin.

Poids net : 160 g



*Personnalisation possible de la collection Pâques pour des événements, hôtels, conseils d'administration, goodies d'entreprise etc.
Ci-dessous les petits oeufs Cavaletti au Mercure de Deauville.*

NOTRE GRILLE TARIFAIRE 2024

DÉSIGNATION	VARIANTE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX UNITAIRE TTC	MINIMUM DE COMMANDES
Coffret 1 ligne 20 cavaletti - 170g	<i>Noir, lait, mixte ou café</i>	5,5%	22,75 €	24 €	10
Coffret 2 lignes 40 cavaletti - 340g	<i>Noir, lait, mixte ou café</i>	5,5%	36,97 €	39 €	5
Coffret 1 ligne 40 mini cavaletti - 170g	<i>Noir, lait, mixte ou café</i>	5,5%	24,64 €	26 €	10
Coffret 2 lignes 80 mini cavaletti - 340g	<i>Noir, lait, mixte ou café</i>	5,5%	38,86 €	41 €	5
Coffret Rochers 20 cavaletti rochers - 160g	<i>Noir, lait ou mixte</i>	5,5%	22,75 €	24 €	10
Coffret 5 cavaletti 42,5g	<i>Noir, lait, mixte ou café</i>	5,5%	5,70 €	6 €	20

REMISE	5 %	7,5 %	10 %	12,5 %	15 %
Total HT	> 1 250€	> 2 500€	> 5 000€	> 10 000€	> 20 000€

NOTRE GRILLE TARIFAIRE 2024

DÉSIGNATION	VARIANTE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX UNITAIRE TTC	MINIMUM DE COMMANDES
Tablette 80g	Noir (N°3, 5, 6, 7) ou lait (N°1, 2, 4)	20 %	7,08 €	8,50 €	15
Praliné à tartiner 230g	Noir ou lait	20 %	11,67 €	14 €	10
Ballotin billes de praliné 160g	-	5,5 %	15,17 €	16 €	10
Ballotin de mendiants 130g	Noir, lait ou mixte	5,5 %	15,17 €	16 €	10
Ballotin de barres à l'orange confite 130g	-	5,5%	17,06 €	18 €	10

REMISE	5 %	7,5 %	10 %	12,5 %	15 %
Total HT	> 1 250€	> 2 500€	> 5 000€	> 10 000€	> 20 000€

LE VRAC

Les mêmes tarifs s'appliquent
pour les Cavaletti et les Rochers.

QUANTITÉ 1 UC = 248 PIÈCES	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX AU KG HT
Inférieur à 10 UC	5,5%	0,79 €	92,94 €
Entre 10 et 30 UC	5,5%	0,76 €	89,41 €
Entre 30 et 50 UC	5,5%	0,72 €	84,71 €
Entre 50 et 100 UC	5,5%	0,66 €	77,65 €
Entre 100 et 150 UC	5,5%	0,62 €	72,94 €
Entre 150 et 200 UC	5,5%	0,59 €	69,41 €
Supérieur à 200 UC	5,5%	0,55 €	64,71 €



LES TABLETTES FOURRÉES AU PRALINÉ

QUANTITÉ	TVA	PRIX UNITAIRE HT	DONT REMISE
>0	20 %	7,08 €	0%
>50	20 %	6,80 €	4%
>100	20 %	6,52 €	8%
>200	20 %	6,23 €	12%
>400	20 %	5,95 €	16%



Personnalisation de nos produits :
tarif sur demande.

LE COFFRET 5 CAVALETTI

QUANTITÉ	TVA	PRIX UNITAIRE HT	DONT REMISE
>0	5,5%	5,70 €	0%
>100	5,5%	5,45 €	4%
>200	5,5%	5,25 €	8%
>400	5,5%	5,00 €	12%
>800	5,5%	4,75 €	16%
>1000	5,5%	4,55 €	20%



Personnalisation de nos produits :
tarif sur demande.

LA COLLECTION PÂQUES

DÉSIGNATION	VARIANTE	TVA	PRIX UNITAIRE HT	PRIX UNITAIRE TTC	MINIMUM DE COMMANDES
L'œuf fourré au praliné 240g	Noir ou lait	20 %	32,50 €	39 €	5
L'œuf garni de friture et petits œufs 250g	Noir ou lait, garniture mixte	20 %	32,50 €	39 €	5
Le ballotin de petits œufs fourrés au praliné 190g	Noir, lait, mixte	5,5%	23,70 €	25 €	10
L'assortiment de friture 160g	Noir, lait, mixte	5,5%	14,22 €	15 €	10

REMISE	5 %	7,5 %	10 %	12,5 %	15 %
Total HT	> 1 250€	> 2 500€	> 5 000€	> 10 000€	> 20 000€



NOS RÉFÉRENCES



CAVALETTI

PARIS.

CONTACT

Fabien Féjard
DIRECTEUR DES VENTES
fabien@cavalettiparis.com
+ 33 (0)7 56 21 32 19

Sophie Basselier
FONDATRICE
sophie@cavalettiparis.com
+ 33 (0)6 48 19 17 87

CAVALETTIPARIS.COM

SUIVEZ-NOUS

 [@CavalettiParis](https://www.instagram.com/CavalettiParis)

 [@CavalettiParis](https://www.facebook.com/CavalettiParis)

 [Cavaletti Paris](https://www.linkedin.com/company/CavalettiParis)

