MAISON
CAFFET

Praliné d'exception depuis 1954

COLLECTION CADEAUX D'AFFAIRES

CHOCOLATS & MACARONS



Meilleur Ouvrier de France

PÂTISSIER I CONFISEUR

100% artisan fabrication MAISON

EPV

Entreprise du Patrimoine Vivant

L'excellence des savoir-faire français

Champion du Monde des Métiers du Dessert

NOS POINTS FORTS.

Depuis 1954, Maison Caffet allie savoir-faire familial, excellence artisanale et innovation, sous l'impulsion de Pascal Caffet, MOF et Champion du Monde.

Coffrets sur mesure, créations personnalisables, emballages Made in France, remises dégressives et livraison sous 48 h : des solutions adaptées aux entreprises, CSE et collectivités.

Pascal Caffet, Meilleur Ouvrier de France & Champion du Monde

Qualité artisanale, sélection minutieuse des matières premières et une couverture chocolat unique

Savoir-faire familial français, basé à Troyes depuis 1954

Coffrets cadeaux sur mesure, adaptés à tous les budgets et à toutes les occasions

Créations personnalisables avec votre logo, message et emballage sur mesure.

Innovation constante

Sélection rigoureuse des ingrédients

Emballages éco-conçus, 100 % Made in France

Expéditions multi-adresses, avec un accompagnement dédié

Livraison sous 48 h en France métropolitaine

Commandes groupées avec remises, incluant des conditions tarifaires dégressives avantageuses

Solutions adaptées aux besoins des entreprises, des CSE, des collectivités

NOUVEAU

ECRINS OURSONS.

Nos oursons guimauve et praliné se glissent désormais dans de nouveaux écrins de 2, 3, 4 et 6 pièces : de délicates attentions à offrir ou à s'offrir, empreintes de douceur et du savoir-faire Maison Caffet.













Le saviez-vous ?

Ces nouveaux écrins sont composables selon les envies, avec nos nouvelles recettes d'oursons : chocolat au lait, chocolat noir, pistache et framboise.





ECRINS OURSONS GUIMAUVE ET PRALINÉ

Poids :	60 g	Poids :	90 g	Poids :	120 g	Poids :	180 g
MOQ :	30 unités.	MOQ :	24 unités.	MOQ :	18 unités.	MOQ :	12 unités.

NOUVEAU

ÉCRINS 12 CHOCOLATS.

Cœurs pralinés, dômes aux caramels, entre-deux, ganaches, oursons au praliné ou rochers... Des écrins de 12 pièces pour offrir une attention savoureuse et délicate.









ECRINS 12 CHOCOLATS

	12 coeurs	12 dômes	12 entre-deux	12 ganaches	12 oursons	12 rochers
Poids :	115 g	110 g	110 g	100 g	110 g	145 g
MOQ :	18 unités.	18 unités.	18 unités.	18 unités.	18 unités.	18 unités.

NOUVEAU

ÉCRINS CONFISERIES.

Orangettes, pâtes de fruits ou Deniers de la Chaussée... Nos douceurs se déclinent en plusieurs formats et finitions, pour des cadeaux sur mesure, gourmands et raffinés.







ORANGETTES CHOCOLAT NOIR

Poids :	75 g	Poids :	150 g	Poids :	175 g	Poids :	240 g
MOQ :	30 unités.	MOQ :	22 unités.	MOQ :	18 unités.	MOQ :	12 unités.





PÂTES DE FRUITS

Poids :	145 g	Poids :	290 g
MOQ :	24 unités.	MOQ :	12 unités.





DENIERS DE LA CHAUSSÉE

Poids :	120 g	Poids :	160 g	Poids :	250 g	Poids :	360 g
MOQ :	30 unités.	MOQ :	24 unités.	MOQ :	18 unités.	MOQ :	12 unités.

NOUVEAU

MORTIER D'OR.

Découvrez le Mortier d'Or, recette signature de la Maison CAFFET depuis 1954. Ce praliné feuilleté inégalé (& inégalable) est né à Troyes entre les mains de Bernard CAFFET.







ÉTUI MORTIERS D'OR

Un écrin élégant regroupant 16 bonbons de chocolat Mortier d'Or, la spécialité emblématique de la Maison Caffet. Un cadeau d'affaires raffiné alliant tradition et excellence.

Poids : 125g	Minimum de commande : 20 étuis.

NOUVEAU

P’TITS NOMADES.

Quatre recettes de gâteaux de voyage généreux, présentés dans de jolies boîtes en fer décorées aux motifs délicats. Une attention aussi gourmande que pratique, à emporter partout ou à offrir en toute simplicité.





AMANDE

Poids :	310 g
MOQ :	6 unités.



AMANDE & PRALINÉ NOISETTES

Poids :	310 g
MOQ :	6 unités.



AMANDE & FRAMBOISES

Poids :	310 g
MOQ :	6 unités.



AMANDE & CHOCOLAT

Poids :	310 g
MOQ :	6 unités.

OURSONS ICONIQUES.

Déclinés en plusieurs formats, nos coffrets d'oursons guimauve et praliné célèbrent la tendresse et la gourmandise, avec toute l'élégance qui fait la signature de la Maison Caffet.

SANS® DOUTE
LES MEILLEURS
pralinés du monde
Pascal Caffet











Chocolat lait 36%



Praliné aux noisettes du Piémont

Guimauve aux deux Vanilles

OURSONS GUIMAUVE & PRALINÉ

8 oursons		12 oursons		15 oursons	
Poids :	230 g	Poids :	345 g	Poids :	430 g
MOQ :	24 unités.	MOQ :	5 unités.	MOQ :	14 unités.

COFFRETS EXPLORATION.

Pralinés, ganaches, caramels ou pâtes d'amandes... Nos assortiments se déclinent en plusieurs formats et finitions, pour des cadeaux sur mesure, gourmands et variés.







9 CHOCOLATS ASSORTIS

Poids :	80 g
MOQ :	14 unités.



16 CHOCOLATS ASSORTIS

Poids :	140 g
MOQ :	12 unités.



25 CHOCOLATS ASSORTIS

Poids :	220 g
MOQ :	5 unités.



27 CHOCOLATS ASSORTIS

Poids :	240 g
MOQ :	21 unités.

48 CHOCOLATS ASSORTIS

Poids :	410 g
MOQ :	10 unités.

64 CHOCOLATS ASSORTIS

Poids :	550 g
MOQ :	10 unités.

100 CHOCOLATS ASSORTIS

Poids :	870 g
MOQ :	7 unités.



COFFRETS SENSORIEL.

Pralinés, ganaches, caramels, pâtes d'amandes... Nos chocolats se révèlent dans des coffrets aux finitions soignées, disponibles en plusieurs formats pour répondre à toutes vos envies cadeaux.





20 CHOCOLATS ASSORTIS

Poids :	180 g
MOQ :	24 unités.

30 & 42 CHOCOLATS ASSORTIS

Poids :	260 g	Poids :	370 g
MOQ :	20 unités.	MOQ :	14 unités.



PRALINÉS D'EXCEPTION.

Véritables emblèmes du savoir-faire Maison Caffet, nos pralinés sont confectionnés avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés. Déclinés en plusieurs formats de coffrets, ils s'adaptent à toutes vos attentions.

SANS® DOUTE
LES MEILLEURS
pralinés du monde
Pascal Caffet





25 PRALINÉS ASSORTIS

Poids :	220 g
MOQ :	5 unités.



27 PRALINÉS ASSORTIS

Poids :	240 g
MOQ :	21 unités.



48 PRALINÉS ASSORTIS

Poids :	410 g
MOQ :	10 unités.



64 PRALINÉS ASSORTIS

Poids :	550 g
MOQ :	10 unités.

100 PRALINÉS ASSORTIS

Poids :	870 g
MOQ :	7 unités.



MACARONS.

Généreux, colorés naturellement et élaborés avec des ingrédients d'exception, nos macarons sont proposés en coffrets de 8, 16 ou 25 pièces. Une touche raffinée et engagée à offrir en toute occasion.





Cacahuète



Café



Vanille



Caramel



Chocolat



Yuzu



Chocolat passion



Citron



Mangue passion



Griotte



Chocotantiné®



Framboise



Noix de coco



Pécan



Pétale de rose



Pistache



Praliné noisette



Réglisse



Tonka



Cassis



COFFRETS MACARONS ASSORTIS

8 macarons		16 macarons		25 macarons	
Poids :	125 g	Poids :	260 g	Poids :	440 g
MOQ :	36 unités.	MOQ :	20 unités.	MOQ :	12 unités.

L'ART DU CADEAU.

Deux formats, une même signature d'excellence : pralinés, tablettes, oursons guimauve... Nos coffrets réunissent les incontournables de la Maison Caffet, pour un cadeau aussi raffiné que généreux.





COFFRET CADEAU TAILLE 1

Coffret 30 choc. SENSORIEL I Deniers de la chaussée - 150g I Barre Mortier d'Or, lait I Barre Mortier d'Or, noir I Chocotartiné® I Tablette noir praliné feuilleté I 4 Oursons Guimauve & praliné

Poids : 960g	Minimum de commande : 1 coffret cadeau.



COFFRET CADEAU TAILLE 2

Coffret 30 choc. SENSORIEL I Coffret de 8 oursons I Deniers de la chaussée - 150g I Barre Mortier d'Or, noir I Barre Mortier d'Or, lait I Chocotartiné® I Pour l'apéritif I Picor'Amandes I Réglette 5 oursons praliné I Tablette noir praliné feuilleté I Tablette lait & noisettes I Tablette noir CAFFET 001

Poids : 1630g	Minimum de commande : 1 coffret cadeau.

PERSONNALISATION.

la Maison Caffet signe des attentions raffinées : tablette « Bonne Année »,
coffrets gourmands et emballages festifs...
Des créations uniques pour célébrer avec élégance.





À personnaliser avec votre logo ou le nom de votre société !



COFFRET CHOCO CRÉATION

T1. 8 chocolats & 1 bouchée praliné		T2. 40 chocolats & 1 bouchée praliné		T3. 56 chocolats & 1 bouchée praliné	
Poids :	210 g	Poids :	500 g	Poids :	650 g
MOQ :	10 unités.	MOQ :	10 unités.	MOQ :	10 unités.





TABLETTE CHOCO CRÉATION

Poids :	90 g
MOQ :	30 unités.

SERVICES.

Que ce soit pour remercier vos équipes, présenter vos vœux ou célébrer un moment particulier, notre Maison imagine pour vous une offre sur mesure, pensée pour s'accorder à vos envies… et à votre budget.

01. AFFIRMEZ VOTRE IMAGE
Accompagnez chaque attention chocolatée d'un message, intégrant le texte, l'image ou le logotype de votre entreprise. Une manière délicate et raffinée de valoriser votre image et de renforcer vos liens d'affaires.

02. CRÉATION À VOTRE IMAGE
Créez le design de votre choix ou laissez-vous accompagner par notre studio graphique. Ensemble, concevons des coffrets uniques, pensés pour vous… et inoubliables pour vos clients.

03. ULTRA PERSONNALISATION
Selon vos envies et votre charte graphique, nous concevons un bonbon de chocolat entièrement personnalisé — de la recette à la forme, jusqu'aux moindres détails de sa finition. Réalisation sur demande, à partir d'un minimum de production.

04. MULTI-ADRESSES
5, 20 ou 500 adresses et plus, nous prenons en charge l'ensemble de vos expéditions. Notre équipe s'occupe du traitement de votre fichier d'envoi, de la préparation des colis et du suivi de chaque livraison, pour une gestion fluide, fiable et clé en main.

05. CONDITIONS SUR MESURE
En lien direct avec notre équipe commerciale dédiée.

BÉNÉFICIEZ D'AVANTAGES EXCLUSIFS ADAPTÉS À VOS VOLUMES D'ACHAT !

06. COMITÉ D'ENTREPRISE
La Maison Caffet met à votre disposition une palette d'avantages pensés pour vos collaborateurs : codes promotionnels activables en un clic, conditions préférentielles pour vos commandes groupées, et une sélection (très) gourmande disponible toute l'année.



L'ESPRIT CAFFET.

Excellence, confiance, respect, challenge et transmission :
telles sont les valeurs fondatrices de l'ADN unique de la Maison Caffet,
depuis sa création en 1954.

Née à Troyes, berceau de traditions et de passion, la Maison cultive depuis plus de 70 ans l'exigence artisanale portée par Pascal Caffet, Meilleur Ouvrier de France et créateur de saveurs. Héritier d'un savoir-faire familial, il incarne une quête constante de perfection et de partage.

Des matières premières d'exception — comme la noisette du Piémont ou l'amande de Valence — nourrissent une créativité maîtrisée, raffinée et peu sucrée, où chaque création révèle une signature gustative singulière.

L'excellence Maison Caffet s'appuie sur une équipe engagée, soudée par le goût du travail bien fait. La transmission, pilier de notre démarche, prend vie chaque année à travers la formation de nouveaux talents guidés vers les sommets de l'artisanat.

En 2022, Jean-Christophe Jeanson, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur, rejoint l'aventure. Aux côtés de Pascal Caffet, il insuffle une nouvelle dynamique, mêlant exigence, énergie et humanité.

Offrir un cadeau signé Maison Caffet, c'est bien plus qu'un geste : c'est partager une histoire, une exigence, et une passion sincère du chocolat d'exception.







NOS ENGAGEMENTS.

Responsabilité, exigence, ancrage local,
sobriété et innovation : telles sont les valeurs qui guident
les engagements RSE de la Maison Caffet.

01. 100% MADE IN FRANCE

Depuis 70 ans, tous nos emballages sont conçus et fabriqués en France. Un choix engagé, fidèle à l'esprit Maison Caffet, qui valorise les savoir-faire locaux et l'authenticité des entreprises françaises, avec lesquelles nous partageons l'amour du beau, du bon et du bien fait.

02. ATELIER RESPONSABLE

Nos ateliers de confection, implantés à Troyes dans l'Aube, allient savoir-faire artisanal et technologies de pointe. Équipés pour optimiser la consommation énergétique, ils reflètent notre engagement pour une production exigeante et durable.

03. MIEUX PRÉSERVER

Depuis deux ans, ce sont l'équivalent de 30 terrains de football de carton que nous avons évités ; réduction des emballages mais aussi suppression des cartons superflus : un geste concret pour une gourmandise plus responsable.

04. DÉMARCHE RESPONSABLE

Factures dématérialisées, supports de communication digitalisés, tri du papier dans chaque bureau de notre atelier : autant d'actions concrètes qui traduisent notre volonté d'allier modernité, sobriété et respect de l'environnement au quotidien.

MAISON CAFFET

Praliné d'exception depuis 1954

COLLECTION CADEAUX D'AFFAIRES

CHOCOLATS & MACARONS

CONTACTER NOTRE SERVICE COMMERCIAL

offrir@caffet-compagnie.com
03 25 80 39 75 & 06 72 16 74 01

Meilleur Ouvrier de France
PÂTISSIER I CONFISEUR

100% artisan fabrication MAISON

EPV Entreprise du Patrimoine Vivant
L'excellence des savoir-faire français

Champion du Monde des Métiers du Dessert

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière - www.mangerbouger.fr I Photos©FranckKauff - ©OlivierDouard I Photos non contractuelles I Parution juillet 2026