

Pâques

collectivités
2025



Maison Jouvenal

Du sur-mesure !

On adore vos commandes personnalisées !

C'est justement le propre de l'artisan de proposer des petites séries et des gourmandises à votre image selon vos envies et vos idées.

Voici ici quelques exemples de commandes clients qui nous ont enthousiasmés !

Un remerciement pour le travail de chacun !

«Nous avons fait appel à la maison Jovenal pour Noël. Nous sommes une très grosse entreprise, mais nous voulons dire à chaque membre de notre équipe qu'il est important et qu'il contribue par son travail à la bonne marche de toute notre maison. Nous avons donc fait réaliser des tablettes de chocolat originales (au géranium) portant la mention «merci + le prénom de chaque collaborateur». Le fait d'ajouter le prénom était une façon pour nous d'insister sur l'attention portée à chacun. Le cadeau était vraiment personnalisé et unique, et le message a touché notre équipe.»

Une boîte de chocolat dont le couvercle se mange !

«Une de nos équipes a réussi un gros challenge commercial que nous lui avons lancé. Pour la féliciter, nous avons fait faire des boîtes de chocolat dont le couvercle (en chocolat) portait le logo de notre entreprise ainsi qu'un petit personnage sur un podium. Le fait de recevoir des chocolats hors période de fête a vraiment été apprécié par les membres de notre équipe.»

Une petite vente rien qu'à nous !

«Nous sommes un sou des écoles et cherchons chaque année à vendre aux parents des produits à petit prix pour Pâques. Nous voulions sortir des chocolats de piètre qualité, et nous savions que les parents d'élèves seraient contents d'acheter moins de chocolat, mais du meilleur. La maison Jovenal nous a proposé de réaliser des cartes de crédit en chocolat avec le nom de notre petit village. Elles se sont très bien vendues car les enfants étaient tout fiers de voir que cela avait été fait spécialement pour l'école ! Nous nous étions mis d'accord sur un prix d'achat auprès de la maison Jovenal et un prix de revente qui a permis à notre association de faire un petit bénéfice. Les familles se sont régallées les yeux et les papilles : tout le monde était content !



Un appel du pied pour nos clients !

«Nous avons fait une réunion de travail avec des prospects importants dans le domaine de l'énergie. La maison Jovenal a réalisé un moule spécialement pour nous lui permettant de faire des ampoules en chocolat que nous avons offertes à ces éventuels clients. Nous avons fait appel à un savoir-faire artisanal, en local, et le résultat était très qualitatif. C'est exactement le message que nous voulions aussi faire passer sur nos services et cela a donné confiance...»

Une carte de vœux à croquer

«Nous sommes des clients gourmands de la maison Jovenal. Nous avons préparé une carte de vœux pour nos familles et nos amis et avons fourni le fichier informatique qui a servi à les réaliser en chocolat ! Ces cartes ne se sont pas gardées bien longtemps ;-)»

Contact projets personnalisés
Anne-Laure Jovenal
anne-laure@jovenal.fr
04 74 20 31 77



Revente pour votre association, mode d'emploi !

Choix des produits

- 1 Nous vous proposons plusieurs produits au choix, et **vous définissez avec les membres de votre association** ceux qui plairont le plus à vos clients. Nous vous conseillons de choisir 5 produits maximum.

Choix des prix

- 2 Les prix que vous trouvez sur le catalogue présent sont les prix que nous pratiquons en boutique. **Vous pouvez de votre côté choisir de pratiquer un prix plus élevé pour votre revente.** Vos clients savent bien qu'ils paieront les produits un peu plus cher... mais que cela est pour une bonne cause !

Réalisation du bulletin de commande

- 3 Lorsque vous nous aurez communiqué vos prix de vente, **nous réaliserons pour vous un bulletin de vente** que vous ferez passer à vos clients avec une photo des produits, le prix unitaire et le prix total de leur commande. Nous joignons à ce bulletin de vente un petit argumentaire sur le chocolat artisanal et sur le fait que ces ventes financent votre association.

Pré-commande

- 4 C'est vous qui enregistrez et cumulez toutes les pré-commandes. **Vous nous faites passer la commande totale** par mail. Si vous avez des produits personnalisés (cartes bancaires avec le nom de votre association, tablette avec un logo...), le délai de fabrication est de 15 jours. Si vous avez des produits standards, il est d'une semaine.

Retrait de la commande

- 5 **Vous venez récupérer et régler la commande globale** dans notre boutique à la Côte St André, puis vous préparez vos différentes commandes individuelles.

Bénéfices pour votre association

- 6 **Votre association fera des bénéfices** selon les prix que vous pratiquerez. De notre côté, nous faisons une remise de 10% pour 20 unités identiques achetées. Si vous voulez que cette vente soit significative pour vous, nous vous conseillons d'ajouter environ 2€ par article.



Nos tablettes de 100g

Noir : noir 72%, noir 80%, noir 80% avec morceaux de fèves, noir gingembre, noir sans sucre pour diabétiques, noir orange, noir nougatine, noir café, noir noisettes, noir menthe, noir feuilletine.

Lait : Lait nature 38%, lait gingembre, lait nougatine, lait noisettes, lait caramel, lait feuilletine.

Blanc : blanc nature, blond caramel, blanc géranium, blanc coco, blanc orange, blanc fraise, blanc citron.

A l'unité 7,50€ - A partir de 3 pièces 7,00€ pièce



Sac de confiserie

Oeufs, galets... à croquer

Sac de 300g = 24,00€ l'unité

Sac de 425g = 34,00€ l'unité



*Avantage
association !*

*Pour 20 unités identiques
achetées 10% de remise !*



Sac de fritures assorties

Chocolats noir, lait blanc, orange, framboise/ citron, caramel et noisettes... Possibilité d'avoir ces conditionnements en chocolat noir uniquement.

Sac de 200g = 24,00€ l'unité

Sac de 284g = 34,00€ l'unité

Possibilité de faire un sac avec le poids de votre choix.

Poule de Pâques

Moulage chocolat noir, lait ou blanc garnie de fritures et de confiseries

poule n°2 = 8,00€ l'unité

poule n°3 = 12,00€ l'unité

poule n°4 = 16,00€ l'unité

poule n°5 = 26,00€ l'unité



Nos montages 2025 ne sont pas encore prêts... l'image présentée ici est donnée à titre d'exemple !



Sujet de Pâques thème 2025

sur le thème de «les oiseaux», chocolat noir ou lait, non garni.

Taille 1 = 24,00€

Taille 2 = 38,00€

Avantage association !

Pour 20 unités identiques achetées 10% de remise

Contactez nous !
Si vous avez des idées...
Si vous cherchez des idées...
Nous sommes à votre disposition !

Maison Jouvenal

04 74 20 31 77
anne-laure@jouvenal.fr

