Guillet

PÂTISSIER - CHOCOLATIER

RELAIS DESSERTS



CADEAUX D'AFFAIRES

2026

DES CADEAUX QUI ONT DU SENS



Depuis 1962, la Maison Guillet incarne l'excellence de la pâtisserie et de la chocolaterie artisanales françaises. Fondée à Romans-sur-Isère, cette maison familiale transmet depuis trois générations un savoir-faire d'exception, où la passion du métier, l'exigence du détail et la recherche permanente de la qualité donnent naissance à des créations aussi raffinées que gourmandes.

Aujourd'hui, Lou et César Guillet perpétuent cet héritage en associant tradition et créativité, tout en restant fidèles aux valeurs qui font la renommée de la Maison : des ingrédients rigoureusement sélectionnés, une fabrication artisanale, des recettes sincères et un sens du beau qui fait de chaque création une véritable expérience.

Parce qu'un cadeau d'entreprise est bien plus qu'une attention, la Maison Guillet vous accompagne dans tous vos projets professionnels : remercier vos clients, valoriser vos collaborateurs, célébrer un événement ou marquer les esprits avec des créations personnalisées. Coffrets gourmands, chocolats sur mesure, macarons personnalisés ou cadeaux d'exception, chaque réalisation est pensée pour refléter l'image de votre entreprise avec élégance et authenticité.

Offrir une création Maison Guillet, c'est partager plus de 60 ans de passion, de savoir-faire et d'émotions gourmandes, au service de vos plus belles relations professionnelles.

COFFRETS
DE CHOCOLAT



Initiation chocolatée, éveillez vos sens et plongez au coeur de notre collection d'exception. Créations emblématiques de la Maison Guillet, nous confectionnons des coffrets de 9 à 100 pièces. Assortiment d'onctueuses ganaches et de pralinés à l'ancienne, au chocolat noir, lait et blanc.

9 Chocolats (80g) - 16 Chocolats (140g)
25 Chocolats (220g) - 36 Chocolats (320g)

Conseil de conservation : 3 semaines maximum dans un endroit frais et sec, de préférence entre 4°C et 15°C.



COFFRETS PRESTIGES

Laissez-vous tenter par nos écrins gourmands garnis d'un assortiment de nos chocolats, le cadeau idéal à offrir pour toutes les occasions.

9 Chocolats (80g) - 20 Chocolats (180g)
et 30 Chocolats (260g)

Quantités limitées pour les fêtes de fin d'année.



COFFRETS
DE NOS SPÉCIALITÉS



COFFRETS CHAUSSURES

Boîte de chaussures grands crus de chocolat noir intense, fourrées de praliné à l'ancienne, dans un calage entièrement en chocolat.

16 Chocolats (140g)
24 Chocolats (210g)



COFFRETS RAVIOLES

Boîte de délicates ravioles à la pistache crémeuse de Sicile enrobée de chocolat blanc.

9 Chocolats (80g) - 16 Chocolats (140g)
36 Chocolats (320g)

Plaque de Raviole en chocolat blanc (200g).





COFFRETS
DE MACARONS



Osez la « haute-couture » de la gourmandise avec les macarons de la Maison Guillet. Nul doute que vous fondrez sous leurs coques satinées se mêlant à leurs garnitures onctueuses et fondantes.

8 macarons - 15 macarons - 24 macarons

Conseil de conservation : 4 à 5 jours en bas du réfrigérateur.







TABLETTES MAISON



NOISETTES NOIR



MENDIANTS LAIT



AMANDES NOIR



NOISETTES LAIT



MENDIANTS NOIR



AMANDES LAIT

TABLETTES MAISON



NOIR SIMPLE



LAIT SIMPLE



NOIR PRALINÉ



LAIT GIANDUJA



NOIR ORANGES



CARAMEL LAIT-NOIR

GOURMANDISE
& CONFISERIES



CROQUANTINES
Délicieux sablé vanille au coeur croustillant à la noisette.



P'TITS LUC
Inimitable sablé enrobé d'un délicieux praliné.



TUILES AUX AMANDES
Finesse et croquant d'amandes sélectionnées.



GLAÇON DU VERCORS
Hommage gourmand à notre région, praliné oisettes plongé dans une meringue craquante.



CALISSOUS
Tradition artisanale de plus de quatre siècles.



PÂTE DE FRUITS
Des fruits minutieusement sélectionnés donnent aux pâtes de fruits la quintessence de leur goût.

DES DESSERTS
SUR MESURE

Imaginez des desserts qui reflètent votre entreprise et vos événements. Number Cakes, pièces montées, entremets de notre gamme ou créations entièrement sur mesure : nous personnalisons chaque dessert selon vos envies. Formes, couleurs, décors, parfums ou messages, tout est pensé pour créer une réalisation unique, élégante et gourmande, en accord avec votre identité.







VOTRE IDENTITÉ
NOTRE SAVOIR-FAIRE



PERSONNALISATION DES CHOCOLATS

Du logo au décor, nos chocolats se personnalisent selon vos envies pour donner une signature unique à vos cadeaux d'affaires.

Prévoir un délai supplémentaire de 5 semaines pour la validation du BAT.



PERSONNALISATION DES MACARONS

Nos macarons prennent de la hauteur avec nos pyramides personnalisées. Logo, couleurs ou message : composez une création élégante et gourmande, pensée à l'image de votre entreprise

Assortiment de macarons choisi selon la collection de la saison. Nos macarons sont artisanaux et libre de gluten.

Délai de validation du BAT sous 1 semaine.



DES PROJETS
QUI MARQUENT

Des idées sur-mesure, pensées pour marquer les esprits et valoriser les plus belles collaborations.













DES ATTENTIONS GOURMANDES À VOTRE IMAGE

COFFRETS & PANIERS GOURMANDS



Laissez-vous tenter par nos paniers garnis, pensés pour offrir un cadeau d'exception.
Pour les fêtes de fin d'année, faites plaisir à vos clients, collaborateurs et partenaires en leur offrant une sélection gourmande imaginée avec soin par la Maison Guillet.

Composés de nos spécialités artisanales et de produits d'exception, nos paniers garnis sont une attention raffinée, idéale pour remercier, fidéliser et célébrer les belles collaborations de l'année. Une façon gourmande de faire plaisir et de marquer les esprits.

PANIER FESTIF

Une généreuse sélection pour célébrer les fêtes :

- Pâte à tartiner
- Tablette de chocolat
- Pogne
- Guimauve

PANIER GOURMAND

Une délicate composition aux saveurs de saison :

- Tablette de chocolat
- Guimauve
- Croquantines
- Crème de marrons

PANIER SUR-MESURE

Composez votre panier garni personnalisé en sélectionnant parmi nos gourmandises.
Une attention pensée pour s'adapter à chaque occasion et à chaque budget.

CONTACT

RETRAIT DES COMMANDES EN BOUTIQUE AVANT LE 20 DÉCEMBRE

Pour vos cadeaux d'entreprise et autres commandes personnalisées, contactez-nous !

Délai : Commande avant le 10 décembre.

Conditions de règlement :
Après validation et signature du devis, acompte de 30% (preuve de règlement nécessaire pour lancer la commande)
Puis solde au retrait (30 jours)

Conditions de retrait :
10 jours à réception de la validation du devis et de l'acompte de 30%
Modes de règlement : virement bancaire ou chèque.

Geste commercial :
Pour toutes commandes validées avant le 10 décembre.
Supérieure à 500€ HT = 5% de remise sur la commande totale HT
Supérieure à 1000€ HT = 10% de remise sur la commande totale HT
Supérieure à 1500€ HT = 15% de remise sur la commande totale HT

Devis personnalisé :

Romans : romans@guillet.com
Valence : valence@guillet.com

@maisonguillet

Guillet Chocolatier Pâtissier

GUILLET.COM



RELAIS DESSERTS