

GUYAUX
Chocolatier depuis 1931

JE SUIS UNE PME,
j'adhère à la charte

TALENTS
D'ILE-DE-FRANCE

GUYAUX

Chocolatier de tradition française depuis 1931

« Saveur Paris-Ile de France »

Tradition et savoir faire à la française :

- La Chocolaterie GUYAUX a été créée en 1931 par Florent Guyaux qui avait appris le métier de confiseur chez son oncle.
- Aujourd'hui, la société familiale est gérée par la deuxième et la troisième génération. La chocolaterie GUYAUX est un des rares fabricants encore indépendants d'Ile de France.
- La chocolaterie GUYAUX propose une gamme de produits de haute qualité : Truffes Fantaisie, spécialités et assortiment de bonbons de chocolat en boîtes cadeaux et en boîtes vrac ainsi qu'une gamme de produits biologiques.
- Au carrefour de la technologie et de la modernité, l'entreprise a gardé sa dimension humaine et son amour pour le travail bien fait.
- Les produits GUYAUX sont vendus en France et à travers le monde.



Votre partenaire chocolat propose :

- **Un assortiment de chocolats en vrac**
- **La fabrication de produits en marques de distributeurs (MDD) : recettes et emballages**
- **Nos produits pré emballés à la marque Guyaux**

Notre expertise :

- 1. Emballages MDD : flow packs, ballotins, sachets, boîtes cartons etc**
- 2. Développement de recettes identitaires**
- 3. Production flexible et complète : enrobage, moulés, truffes, mini tablettes, conditionnements etc.**
- 4. Large assortiment existant**

1. Emballages M.D.D :

Nous vous proposons de conditionner nos produits à votre marque selon votre cahier des charges.



2. Développement de recettes identitaires :

Vos propres recettes, en traditionnel ou BIO



3. Production flexible et complète :

- **Une chaîne d'enrobage (1 tonne/jour)**
- **Une chaîne de moulés (1 tonne/jour)**
- **Décor manuel sur ligne**
- **Deux chaînes de truffes (4 tonnes/jour)**
- **Chaîne de flow pack, conditionnements individuels**
- **Une chaîne d'ensachage de truffes**
- **Une chaîne de conditionnement manuel**

4. Large assortiment existant

a) En vrac :



- **Chocolats** : enrobés, moulés, décors manuels, de tradition française avec uniquement des intérieurs ganache, pate d'amandes et praliné.
- **Truffes fantaisie** : de tradition française, dressées et roulées dans la poudre de cacao et aux éclats de fèves, crêpes dentelles, framboise, tiramisu, éclats de caramel, orange...
- **Mini tablettes nomades « Fruitcao® »** : 30g éclats de fèves de cacao, noisettes caramélisées, éclats d'amandes caramélisés, écorces d'orange confites
- **Spécialités** : Vignerelle®, mendiants, orangettes, Chocofleur



4. Large assortiment existant

b) Emballés :

- **Chocolats :**

- **Truffes fantaisie :** sachetti, flow packs

- **Mini tablettes nomades « Fruitcao® »** 30g éclats de fèves de cacao, noisettes caramélisées, éclats d'amandes caramélisés, écorces d'orange confites

Spécialités : Vignerelle®, mendiants, orangettes, Chocofleur



4. Large assortiment existant

b) Emballés (SUITE):

- « Assortiment Beautés de France » :



Sur le couvercle, avec un joli ruban or « confiseur », nous apposons une gravure représentant une région de France réputée : Paris, La Provence, Les Châteaux de la Loire. Le consommateur peut ainsi conserver la gravure sans l'endommager !

GUYAUX
Chocolatier depuis 1931

JE SUIS UNE PME,
j'adhère à la charte

TALENTS
D'ILE-DE-FRANCE



**Une identité très
parisienne compte
tenu de l'ancrage de
la chocolaterie en Ile
de France depuis sa
création en 1931**

GUYAUX
Chocolatier depuis 1931

JE SUIS UNE PME,
j'adhère à la charte
TALENTS
D'ILE-DE-FRANCE

Saveurs Paris-Ile de France

La chocolaterie Guyaux est située à Andilly, un petit village à coté d'Enghien-les-Bains (15km du centre de Paris) au pied de la forêt de Montmorency.

Chocolaterie de Paris Ile de France et adhérent à la charte qualité , les chocolats Guyaux ont le privilège d'arborez la marque collective « Saveurs Paris-Ile de France »



La qualité de la production :

- **HACCP selon le codex alimentarius**
- **IFS version 6**
- **BRC version 6**



La qualité des matières premières :

- **Gamme certifiée BIO**
- **Aucun agent conservateur, pas d'O.G.M**
- **Couverture de chocolat 100% pur beurre de cacao**
- **Praliné à l'ancienne : 50% noisette ou amande et 50% sucre**
- **Pas de crèmes dans les fourrages, uniquement ganaches, pâtes d'amandes et pralinés (meilleure tenue des chocolats dans le temps)**
- **Caramel d'Isigny A.O.C**
- **Sel de Guérande A.O.C**
- **Chocolat de Sao Tomé**
- **Chocolat de couverture au lait Suisse**



La production :

- 4.000 m2 en température dirigée, fabrication et stockage
- Capacité de 800 tonnes/an
- DLC de 6 à 12 mois selon les recettes
- Capacité de production de 2.000kg de chocolats et 4.000kg de truffes / jour.
- Décorés à la main, aspect « artisanal »



La qualité de la production :

- **Chocolats décorés à la main pour un aspect artisanal**
- **Sujets de Pâques moulés manuellement deux fois comme le fait le pâtissier**
- **Développement durable : recyclage des emballages, fournisseurs labélisés Imprim' Vert, économies d'énergie, et économies d'eau**



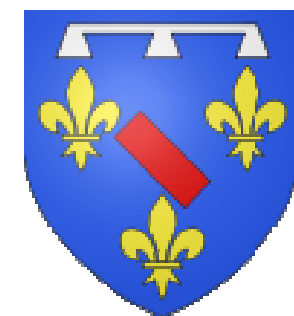
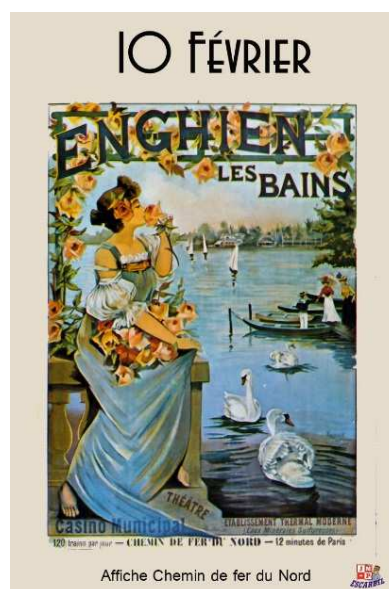
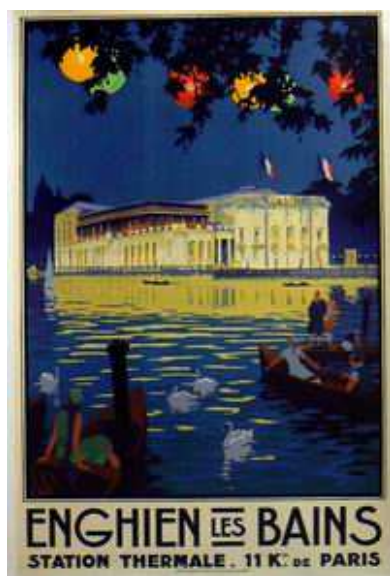
GUYAUX
Chocolatier depuis 1931

Rendez nous visite !

JE SUIS UNE PME,
j'adhère à la charte
TALENTS
D'ILE-DE-FRANCE

La chocolaterie Guyaux est située à Andilly, un petit village au pied de la forêt de Montmorency qui jouxte la célèbre station thermale d'Enghien-les-Bains, bien connue pour son lac et son casino.

Guyaux est à 15km du centre de Paris et d'un accès facile à l'aéroport Roissy-Charles de Gaulle (pratique pour l'export!)





GUYAUX
Chocolatier depuis 1931



JE SUIS UNE PME,
j'adhère à la charte
TALENTS
D'ILE-DE-FRANCE

Catherine Guyaux : 33 (0) 1 34 16 66 84 ; catherine.guyaux@orange.fr

**Brigitte Herbille : 33 (6) 79 08 94 85 - brigitteherbille.export@gmail.com
www.chocolatsguyaux.fr**

Membre du syndicat national des fabricants de chocolaterie, confiserie et biscuiterie

GUYAUX S.A.S – 1 AVENUE DES CURES ZI – 95580 ANDILLY – France

S.A.S au capital de 1 075 000 Euros

N° TVA : FR 66 322 549 171

RC PONTOISE B 322 549 171

SIRET 322 549 171 00013 – APE 158 K