

CADEAUX D'AFFAIRES



CATALOGUE

24
25



DARCIS
CHOCOLATIER

SOMMAIRE

ENGAGEMENT ET SERVICES	3
JEAN-PHILIPPE DARCIS	4
LES PRALINES	5
LES COFFRETS	7
CHOCOL@	9
LES DOUCEURS	11
LES BÂTONS	15
THÉS ET INFUSIONS	17
LES TABLETTES	19
LES MACARONS	21
PERSONNALISATION	23
TEAM BUILDING	25
CONTACTS	29



ARTISANAT BELGE

Croquer dans nos chocolats, c'est défendre un savoir-faire et une fabrication **artisanale** belge.

Nos chocolats sont fabriqués un à un, dans notre atelier de Verviers, par une équipe de 5 passionnés.



BEAN TO BAR

Nous sublimons les fèves de cacao en maîtrisant chaque étape de leur transformation dans nos ateliers.

Nous créons ainsi un chocolat aux saveurs uniques. Sans huile de palme.



SOURCING

Lorsque nous en avons l'opportunité, nous privilégions les fournisseurs belges et Européens pour l'approvisionnement de nos matières premières et emballages.



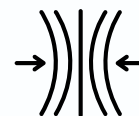
LIVRAISONS

En Belgique ou à l'étranger, en un point ou à plusieurs adresses, profitez de nos différents solutions de livraisons adaptées à vos besoins.



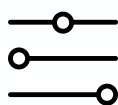
REMISES EXCLUSIVES

Nous offrons des remises exclusives selon vos volumes d'achat.



OFFRES FLEXIBLES

Nous proposons des offres adaptées à tout vos besoins et à tous les budgets.



PERSONNALISATION

Offrez des attentions qui vous ressemblent grâce à nos nombreuses options de personnalisation.



CONTACTS

Romane Senden
romane@darcis.com
0477/59.20.42

Christophe kerf
sales@darcis.com
0494/78.78.79



JEAN-PHILIPPE DARCIS

Jean-Philippe Darcis naît le 4 octobre 1971 à Verviers.
À 15 ans, il s'inscrit à l'Institut des Techniques et du Commerce Alimentaire de Namur où il développe une véritable passion pour la pâtisserie.

Cultivant son savoir-faire et sa créativité auprès des plus grands : Lenôte, Belouet, Wittamer, Richar, il se passionne pour le chocolat.

Il monte alors ses propres laboratoires et lance son premier salon de dégustation en 1996, à seulement 25 ans. Son envie de choisir la matière première la plus noble et de mettre en valeur le savoir-faire des producteurs l'a naturellement conduit à travailler avec des producteurs locaux lorsque cela était possible et à se tourner vers la production de son propre chocolat en partant de la fève, achetée auprès de petites plantations équitables du monde entier.

Toujours à la recherche des arômes les plus authentiques, Jean-Philippe n'hésite pas à parcourir le monde et les plantations de cacao pour trouver les fèves qui apporteront une note particulière et reconnaissable à ses créations. Ce multi-médaillé international en pâtisserie, glace et chocolat collectionne les titres et est notamment, depuis 2001, lauréat du Prix International du Chocolat Belge. Il se voit ainsi décerner le titre d'Ambassadeur du Chocolat Belge à vie. En 2004, Jean-Philippe Darcis intègre la prestigieuse association des "Relais Desserts". Une association internationale qui réunit les plus grands noms de la pâtisserie et de la chocolaterie dont l'objectif est d'assurer, depuis plus de 40 ans, la promotion de la Haute-Pâtisserie française à travers le monde.



« Goûter sa pâtisserie généreuse et gourmande, c'est le connaître un peu plus à chaque bouchée »
Christophe Michalak





PRALINES ICONIQUES

La Maison Darcis propose une gamme de pralines artisanales, réalisées à partir des matières les plus fines et avec le plus grand savoir-faire. Pralinés tendres, caramels ou encore ganaches fondantes composent aujourd'hui notre assortiment.



DARCIS

Praliné
amandes
& noisettes



BELGIUM

Praliné
amandes
& noisettes



ANVERS

Caramel
à la
fleur de sel



AMOUR

Fondant
à la
framboise



COQUILLAGE

Praliné
amandes
& noisettes



À L'ANCIENNE

Praliné
& noisettes
caramélisées



VANILLA

Caramel
à la
vanille



VOLGA

Caramel
à la
rhubarbe



VIOLETTA

Caramel
cassis
& violette



MANILLE

Caramel
kalamansi
& citron vert



BAILA

Caramel
framboise
& balsamique



APHRODITE

Caramel
au fruit
de la passion



PASSION

Ganache
au fruit
de la passion



COQUELICOT

Ganache
au
coquelicot



CITRON

Ganache
citron jaune
& citron vert



GINGEMBRE

Ganache
gingembre
& citronnelle



ATAHUALPA

Ganache
au
café



GRAND CRU

Ganache pure
aux fèves de
Madagascar



PROSPER

Praliné
à la
cannelle



HIMALAYA

Praliné
noisettes
& sarrasin



SUPRÊME

Praliné
croustillant
feuillantine



SPÉCULOOS

Praliné
croquant au
spéculoos



BINOME

Praliné
& caramel
tendre



CACAHUËTE

Paliné
& cacahuètes
salées



À L'ANCIENNE

Praliné
& noisettes
caramélisées



LIMA

Praliné
aux noix
de pécan



COPAMA

Praliné coco
et confit
mangue & passion



PISTACHIA

Massepain
à la
pistache



ORIENT

Massepain
à la fleur
d'oranger



LES PRALINES
EN SACHET

9,34 € HT / 100G



A close-up photograph of a hand wearing a black nitrile glove holding a clear plastic tray filled with rectangular chocolate-covered biscuits. The biscuits are arranged in a grid pattern and have a textured surface. The background is a blurred stainless steel surface.

COLLECTION DÉCOUVERTE

Ganaches fondantes, pralinés gourmands, caramels fondants, ...
Les plus belles créations de la Maison Darcis sont rassemblées dans nos
coffrets signature pensés pour plaire à tous les amateurs de bon et beau
chocolat.

LES COFFRETS

SIGNATURE



COFFRET 9 PRALINES

10,85 € HT
DLC : 30 jours
72g - 13 cm x 31 cm



COFFRET 16 PRALINES

16,98 € HT
DLC : 30 jours
128g - 16,5 cm x 16,5 cm

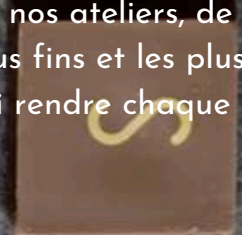
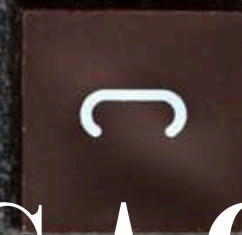
COFFRET 32 PRALINES

32,08 € HT
DLC : 30 jours
256g - 30 cm x 16,5 cm



COFFRET 64 PRALINES

58,49 € HT
DLC : 30 jours
512g - 30 cm x 30 cm



MESSAGES EN CHOCOLAT

Communiquer avec goût et originalité, c'est le défi relevé par ce concept unique !
Les pralines Chicol@ sont fabriquées dans nos ateliers, de façon artisanale et avec passion.
Elles sont composées des ingrédients les plus fins et les plus purs afin de marier divinement
caramel, praliné et chocolat, et ainsi rendre chaque dégustation inoubliable.

RÉGLETTES TRANSPARENTES

Réglette 6 pralines

5,57€ ht

DLC : 60 jours - 173 mm x 29 mm

Réglette 10 pralines

9,34€ ht

DLC : 60 jours - 288 mm x 29 mm

Réglette 12 pralines

10,28€ ht

DLC : 60 jours - 175 mm x 58 mm

Réglette 20 pralines

16,51€ ht

DLC : 60 jours - 145 mm x 117 mm



COFFRETS CADEAUX

Coffret 10 pralines

11,79€ ht

DLC : 60 jours - 288 mm x 29 mm

Coffret 20 pralines

20,28€ ht

DLC : 60 jours - 326 mm x 100 mm

Coffret 36 pralines

37,26€ ht

DLC : 60 jours - 364 mm x 160 mm



LETTRES : A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

CHIFFRES : 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

SYMBOLES : SMILEY - COEUR - ETOILE - BISOUS - FLEUR

PONCTUATION : . ? - , ! ' @ &

NEUTRE : CHOCOLAT BLANC, LAIT OU NOIR



DOUCEURS À CROQUER

Véritable invitation au partage, nos douceurs sont le fruit du mariage entre
chocolat, fruits, praliné, ou encore biscuits.

Tout en subtilité et en finesse, comme leur nom l'indique, elles nourrissent
toutes les envies chocolatées.



LES MENDIANTS

CARRÉS DE CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT
GARNIS DE FRUITS SECS
8,96 € HT - 125 G - DLC : 60 JOURS



LES ORANGETTES

LAMELLES D'ORANGES ENROBÉES
DE CHOCOLAT NOIR
8,96 € HT - 115 G - DLC : 60 JOURS



LES CITRONNETTES

LAMELLES DE CITRONS ENROBÉES
DE CHOCOLAT AU LAIT
8,96 € HT - 115 G - DLC : 60 JOURS



LES ROCHERS

BISCUIT CROUSTILLANT ENROBÉ
DE CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT
8,96 € HT - 115 G - DLC : 60 JOURS



LES ORANGES GLACÉES

TRANCHES D'ORANGES CONFITES
ENROBÉES DE CHOCOLAT NOIR
8,96 € HT - 115 G - DLC : 60 JOURS



LES GIANDUJAS

CHOCOLAT AU LAIT ET PRALINÉ PUR AUX
NOISETTES FINEMENT BROYÉES
14,06 € HT - 100 G - DLC : 60 JOURS



LES SABLÉS COCO

BISCUIT SABLÉ À LA NOIX DE COCO
TREMPÉ DANS UN CHOCOLAT NOIR INTENSE
8,96 € HT - 150 G - DLC : 60 JOURS



LES SABLÉS CARAMEL

BISCUIT SABLÉ AU CARAMEL TREMPÉ
DANS UN CHOCOLAT AU LAIT
8,96 € HT - 150 G - DLC : 60 JOURS



LES SABLÉS BRETON

BISCUIT BRETON ENROBÉ
DE CHOCOLAT AU LAIT
8,96 € HT - 150 G - DLC : 60 JOURS



LES BILLES DE NOISETTES

NOISETTES CROQUANTES ENROBÉES
DE CHOCOLAT NOIR
9,91 € HT - 150 G - DLC : 60 JOURS



LES BILLES DE CACAHUÈTES

CACAHUÈTES SALÉES ENROBÉES
DE CHOCOLAT CARAMEL
9,91 € HT - 150 G - DLC : 60 JOURS



LES BILLES DE NOISETTES

NOISETTES CROQUANTES ENROBÉES
DE CHOCOLAT AU LAIT
9,91 € HT - 150 G - DLC : 60 JOURS



PÂTE À TARTINER

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

7,45 € HT - 240 G - DLC : 30 JOURS



PÂTE À TARTINER

CHOCOLAT NOIR

7,45 € HT - 240 G - DLC : 30 JOURS



PÂTE À TARTINER

CHOCOLAT & NOISSETTES

7,45 € HT - 240 G - DLC : 30 JOURS



CARRÉ À CASSER

NOISETTE

CHOCOLAT NOIR OU LAIT

25,00 € HT - 450 G - DLC : 60 JOURS



GUIMAUVE

VANILLE - FRAMBOISE - CARAMEL - SPECULOOS

VENDU À LA PIÈCE OU EN COFFRET

1,13 € HT / PIÈCE - 20 G - DLC : 30 JOURS



ÉCORCES DE SICILE

ECORCES D'ORANGES CONFITÉS TREMPÉES

DANS DU CHOCOLAT NOIR

14,06 € HT - 180 G - DLC : 60 JOURS



CUILLÈRES À CHOCOLAT CHAUD

À FAIRE FONDRE DANS DU LAIT CHAUD

CHOCOLAT AU LAIT

6,13 € HT - 90 G - DLC : 180 JOURS



MARRON GLACÉ

CHÂTAIGNE CONFITE À LA VANILLE

VENDU À LA PIÈCE OU EN COFFRET

2,83 € HT / PIÈCE - 20 G - DLC : 90 JOURS



CUILLÈRES À CHOCOLAT CHAUD

À FAIRE FONDRE DANS DU LAIT CHAUD

CHOCOLAT NOIR

6,13 € HT - 90 G - DLC : 180 JOURS



MELO'CHOC

BISCUIT SABLÉ CROUSTILLANT ET GUIMAUVE
VANILLE, CAFÉ OU CARAMEL

BOITE DE 2 PIÈCES : 5,72 € HT - DLC : 30 JOURS



TRUFFES CROUSTILLANTES

RÉGLETTE DE 7 TRUFFES

PRALINÉ ET ÉCLATS DE NOISSETTES

10,28 € HT - 105 G - DLC : 60 JOURS



BARRES CHOCOLATÉES

CACAHUÈTE ET CARAMEL | COCO | BISCUIT
SABLÉ ET CARAMEL | PRALINÉ ET RIZ SOUFFLÉ

BOITE DE 2 PIÈCES : 7,60 € HT - DLC : 60 JOURS

COMPOSEZ DES CADEAUX QUI VOUS RESSEMBLENT



Des solutions sur-mesure.

Nous définissons ensemble, selon vos besoins et votre budget, l'assortiment idéal pour un cadeau d'exception à l'image de votre entreprise. Nos différents modèles de sachets et de coffrets cadeaux s'adaptent à toutes vos compositions.





PAUSE GOURMANDE

Spécialement conçus pour les petites envies.
Une gourmandise en 5 carrés à déguster à tout moment
de la journée.



VANILLE

FONDANT À LA VANILLE
CHOCOLAT NOIR
3,02 € HT - 40 G - DLC : 180 JOURS



SPÉCULOOS

PRALINÉ CROUSTILLANT AU SPÉCULOOS
CHOCOLAT AU LAIT
3,02 € HT - 40 G - DLC : 180 JOURS



NOISETTINE

ÉCLATS DE NOISETTES TORRÉFIÉES
CHOCOLAT AU LAIT
3,02 € HT - 40 G - DLC : 180 JOURS



NOIR 60%

CHOCOLAT NOIR 60%
ORIGINE : LIBÉRIA
3,02 € HT - 40 G - DLC : 180 JOURS



PRALINÉ

PRALINÉ AMANDES & NOISETTES
CHOCOLAT AU LAIT
3,02 € HT - 40 G - DLC : 180 JOURS



FRAMBOISE

FONDANT À LA FRAMBOISE
CHOCOLAT NOIR
3,02 € HT - 40 G - DLC : 180 JOURS



PISTACHE

PRALINÉ L-À LA PISTACHE
CHOCOLAT BLANC
3,02 € HT - 40 G - DLC : 180 JOURS



BANANE & PASSION

CARAMEL BANANE & FRUIT DE LA PASSION
CHOCOLAT AU LAIT
3,02 € HT - 40 G - DLC : 180 JOURS



CARAMEL

CARAMEL À LA FLEUR DE SEL
CHOCOLAT NOIR
3,02 € HT - 40 G - DLC : 180 JOURS



LAIT 47%

CHOCOLAT AU BON LAIT
DE NOS RÉGIONS
3,02 € HT - 40 G - DLC : 180 JOURS



PRALINÉ

PRALINÉ AMANDES & NOISETTES
CHOCOLAT BLANC
3,02 € HT - 40 G - DLC : 180 JOURS



ORANGE

PRALINÉ À L'ORANGE
CHOCOLAT NOIR
3,02 € HT - 40 G - DLC : 180 JOURS



TEA TIME

Le thé s'associe aux essences les plus sophistiquées pour vous plonger dans un délicieux voyage.



TRIANGLE D'OR

HIBISCUS, ÉGLANTIER, POMME, ORANGE, FRUIT DE LA PASSION

7,08 € HT - 70 G - DLC : 1 AN



SOLEIL D'HIVER

THÉ SENSHA, MORCEAUX DE CITRON, GINGEMBRE

7,08 € HT - 70 G - DLC : 1 AN



RELAX

TISANE À LA MÉLISSSE, VERVEINE, MÛRE ET MILLEPERTUIS

7,08 € HT - 70 G - DLC : 1 AN



MIX ENERGY

TISANE AVEC ÉGLANTIER, PLANTAIN, MÛRES, CITRONNELLE ET MENTHE

7,08 € HT - 70 G - DLC : 1 AN



SECRET TIBÉTAIN

THÉ DE CEYLAN, CANNELLE, ORANGE, CITRON, GINGEMBRE

7,08 € HT - 70 G - DLC : 1 AN



ROUTE DES ÉPICES

THÉ SENSHA, CITRON, GINGEMBRE, CARDAMOME, POIVRE NOIR, CLOUS DE GIROFLE

7,08 € HT - 70 G - DLC : 1 AN



LE BONHEUR EST DANS LE THÉ

THÉ DE CEYLAN, ORANGE, CITRON, PÉTALES DE ROSES, MANGUE, FLEURS DE BLEUETS

7,08 € HT - 70 G - DLC : 1 AN



JARDIN DE MARRAKECH

FEUILLES DE MENTHE SÉCHÉES

7,08 € HT - 70 G - DLC : 1 AN



DARJEELING

THÉ NOIR "GRAND CRU" AU GOUT FIN ET TRÈS PARFUMÉ

7,08 € HT - 70 G - DLC : 1 AN



JARDIN DES POÈTES

THÉ SENSHA, FLEURS DE MAUVE ET PÉTALES DE ROSE, PAPAÏE, ANANAS, FRAÏSE, FRAMBOISE

7,08 € HT - 70 G - DLC : 1 AN



SUR LA ROUTE DE LA SOIE

THÉ DE CEYLAN, VANILLE, LITCHI, PÉTALES DE ROSES, BLEUETS, LOTUS, JASMIN

7,08 € HT - 70 G - DLC : 1 AN



JOURNÉE À LA CAMPAGNE

TISANE À LA CITRONNELLE, VERVEINE, HIBISCUS, MÛRES, PAPAÏE, ORANGE, CITRON, POMME

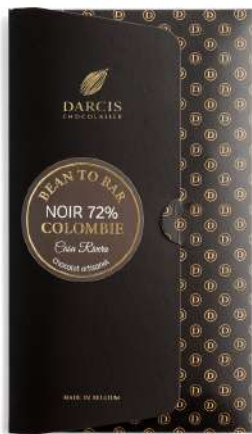
7,08 € HT - 70 G - DLC : 1 AN

A close-up photograph of two hands holding coffee beans. The hands are positioned one above the other, with the top hand slightly blurred. The bottom hand is in sharp focus, showing the texture of the skin and the individual coffee beans. The beans are dark brown and have a slightly irregular shape. The background is dark and out of focus.

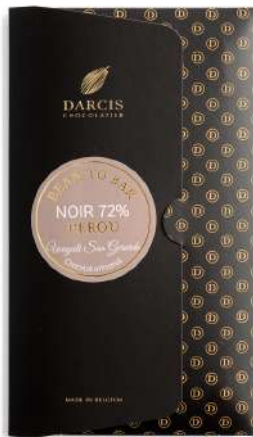
TABLETTES

GRAND CRU

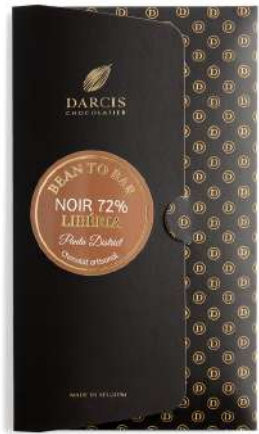
Parce que chaque origine, chaque plantation a
quelque chose d'unique à offrir



COLOMBIE | 72%



PÉROU | 72%



LIBÉRIA | 72%

Le "Bean to Bar" regroupe, sous une même appellation, les artisans chocolatiers qui se chargent, avec passion et patience, de transformer la fève du cacaoyer en chocolat.



CAMEROUN | 72%

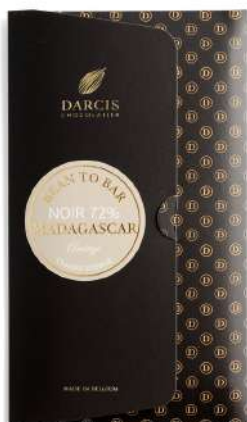


HAÏTI | 72%

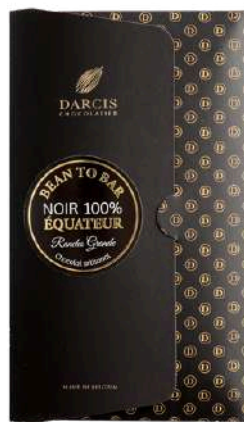


EQUATEUR | 72%

Parce que chaque origine, chaque plantation a quelque chose d'unique à offrir, les fèves sont minutieusement sélectionnées à travers le monde et ensuite transformée en un chocolat des plus fins et des plus riches en saveurs.



MADAGASCAR | 72%



EQUATEUR | 100%





MACARONS SIGNATURE

Il est un peu la griffe "Haute Couture" de la pâtisserie française. Sobre et raffiné, le macaron s'impose comme la signature de la Maison Darcis.
Moelleux et croustillant à la fois, il est irrésistible et gourmand.



6 MACARONS

12,17 € HT



9 MACARONS

17,83 € HT



12 MACARONS

23,11 € HT

Nos macarons sont des pâtisseries fraîches, fabriquées sans conservateurs.

Ils doivent être conservés au frais et consommés dans les 4 jours.

L'assortiment peut être adapté selon vos envies (sous réserve de disponibilité au moment de la commande).



LA LUXURY BOX

20 MACARONS

38,68 € HT

LA BALINETTE

2 MACARONS

4,25 € HT



CHOCOLAT
DU PÉROU

VANILLE
DE MADAGASCAR

NOUGAT
DE MONTÉLIMAR

CASSIS &
VIOLETTE

FRAMBOISE

CITRON & YUZU

FRAMBOISE &
CHOCOLAT

PASSION &
CHOCOLAT

PISTACHE
DE SICILE

LAIT
D'AMANDES

CARAMEL
AU BEURRE SALÉ

BANANE &
MANGUE

CUBERDON

NOISETTE
DU PIÉMONT

CAFÉ

ORANGE &
CHOCOLAT

FRAISE &
COQUELICOT

ÉPHÉMÈRE

PERSONNALISEZ VOS ATTENTIONS



LES ÉTIQUETTES

Créez une étiquette sur-mesure pour une touche de personnalisation raffinée.

0,89€ ht / étiquette (hors travail graphique).

Minimum de commande : 100 pièces
Délai : 15 jours ouvrables à dater de la validation graphique



LES FOURREAUX

Habillez **nos** coffrets à **votre** image.

A pt de 2,00€ ht (hors travail graphique).

Minimum de commande : 100 pièces
Délai : 15 jours ouvrables à dater de la validation graphique

PERSONNALISEZ VOS ATTENTIONS



LES CARTONS

Complétez vos coffrets de pralines avec un message personnalisé.

1,50€ ht / carton (hors travail graphique).

Minimum de commande : 150 pièces

Délai : 15 jours ouvrables à dater de la validation graphique

Uniquement disponible dans les coffrets 30 cm x 30 cm



LES PRALINES PERSONNALISÉES

Des chocolats 100% à votre image.

0,75€ ht par impression

Minimum de commande : 150 pièces

Pralines 2,5cm x 2,5cm chocolat blanc & praliné
- à intégrer à un coffret.

Délai : 10 jours ouvrables



LES CARTES

Accompagnez votre cadeau d'un message impactant avec le texte et le logo de votre choix.

0,89€ ht / carte (hors travail graphique).

Minimum de commande : 100 pièces

Délai : 15 jours ouvrables à dater de la validation graphique



DARCIS *Académie*
Le plaisir d'apprendre

ACADÉMIE DARCIS

Confiez-nous l'organisation de vos événements, réunions ou team buildings. Nous vous proposons différentes formules qui s'adaptent à toutes les envies.



NOS ATELIERS

À LA DÉCOUVERTE DU "BEAN TO BAR"

Visite de notre musée du chocolat avec audioguide suivie d'une dégustation de tablettes "Bean to bar". De la culture du cacaoyer aux étapes de transformation des fèves de cacao, notre chef partagera avec vous tous ses secrets sur le chocolat et ses procédés de fabrication.

Durée: 60 minutes - Prix: 30,00€ htva/personne | Minimum : 8 participants

ATELIER CHOCOLAT

Bénéficiez des conseils avisés de notre chef pour apprendre à réaliser cet incontournable de la chocolaterie : le mendant. Le chef vous dévoilera également les secrets de l'écriture en chocolat. Un atelier ludique et interactif !

Durée: 60 minutes - Prix: 25,00€ htva/personne | Minimum : 8 participants

ATELIER MACARONS

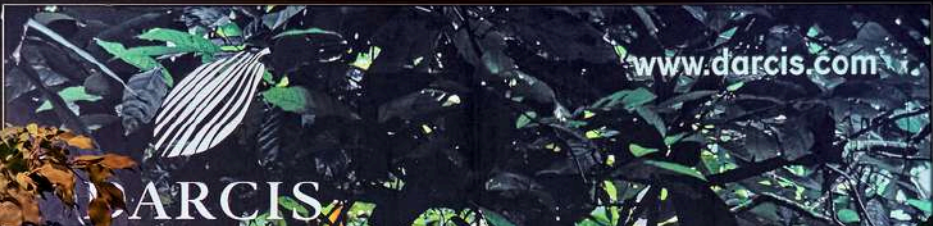
Apprenez à décliner les couleurs et les saveurs. La fabrication de cette célèbre gourmandise n'aura plus de secret pour vous !

Durée: 2h30 - Prix: 55,00€ htva/personne | Minimum : 8 participants

ATELIER PÂTISSERIE

Cet atelier permettra à tous les gourmands novices en pâtisserie de maîtriser les techniques de base. Le chef vous fera découvrir des recettes simples, délicieuses et faciles à reproduire chez soi.

Durée: 2h00 - Prix: 45,00€ htva/personne | Minimum : 8 participants



DARCIS
CHOCOLATIER

www.darcis.com

MUSÉE DU CHOCOLAT

L'univers gourmand de Jean-Philippe Darcis



HISTOIRE DU CHOCOLAT

Voyagez aux origines du chocolat en vous faufilant à travers les couloirs de notre temple Maya.

Embarquez ensuite à bord de la Caravelle de Cortez et traversez les océans vers l'Europe.

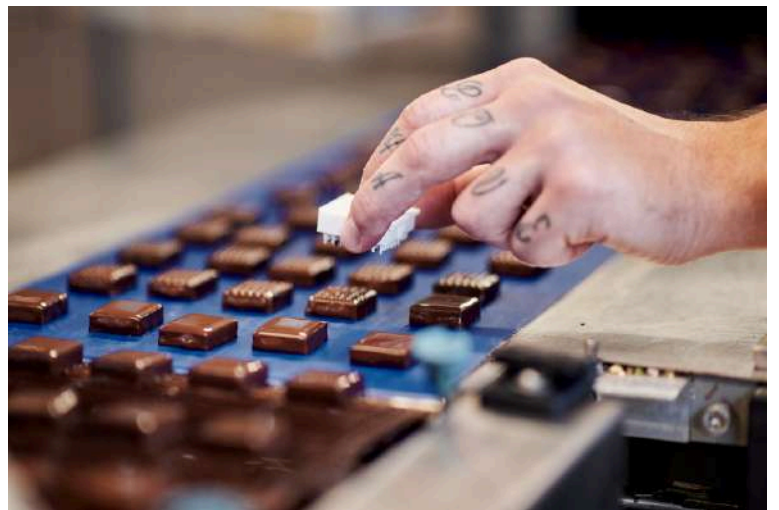
Au fil de la visite, vous arriverez en pleine époque de la Révolution Française dans un salon bourgeois pour enfin vous plonger dans l'ambiance des premières boutiques de chocolat du début du 20ème siècle.

FABRICATION DU CHOCOLAT

A l'étage, ne manquez pas la suite du parcours, retraçant les gestes du chocolatier, les bienfaits du chocolat et bien d'autres surprises ...

Vous terminerez votre voyage le long de nos ateliers et observerez nos artisans en plein travail.

La fabrication du chocolat n'aura plus aucun secret pour vous !



VISITE INTERACTIVE

L'audioguide, fourni à votre arrivée, vous permettra de vous plonger dans l'histoire du chocolat et de vous imprégner de l'ambiance au travers des décors d'époque et mises en scène. Au fil de la visite, prenez plaisir à déguster nos chocolats aux différents caractères.

Émerveillement et gourmandise au rendez-vous de ce parcours !

VISITE AVEC AUDIOGUIDE : 8,00€ / 6,00€ (À PARTIR DE 10 PERSONNES)

VISITE GUIDÉE : 9,00€ / PERSONNE (MIN 15 PERSONNES)

CONTACTS

SERVICE COMMERCIAL ENTREPRISES

Christophe Kerf

sales@darcis.com
0494 78 78 79

www.darcis.com
#darcischocolatier



BOUTIQUES

Verviers

Esplanade de la Grâce, 1
4800 Verviers
087 71 72 73

Liège

Rue des Dominicains, 20
4000 Liège
04 222 99 10

Chaineux

Avenue du parc, 25
4650 chaineux
087 66 18 98

Shopping Belle-Ile

Quai des Vennes
4020 Liège
04 343 58 23

Heusy

Chaussée de Theux, 34
4802 Heusy
087 26 66 30

Shopping Cora Rocourt

Chaussée de Tongres, 269
4000 Liège
04 337 71 55

Herve

Rue de Nazareth, 2b
4650 Herve
087 74 07 96

Durbuy

Rue Alphonse Eloy, 10
6940 Durbuy
086 21 23 00