

CADEAUX D'AFFAIRES



2026
Gault&Millau

Meilleur
chocolatier de
Wallonie

20
25



DARCIS
CHOCOLATIER



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.



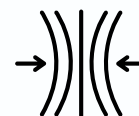
LIVRAISONS

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



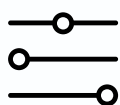
REMISES EXCLUSIVES

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

Christophe Kerf
sales@darcis.com
0032 494 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



LIMA

Praliné
aux noix
de pécan



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



À L'ANCIENNE

Praliné
& noisettes
caramélisées



SUPRÊME

Praliné
croustillant
feuillantine



SPÉCULOOS

Praliné
croquant au
spéculoos



BINOME

Praliné
& caramel
tendre



CACAHUÈTE

Praliné
& cacahuètes
salées

Avec nos 24 variétés de pralines, composez librement un assortiment gourmand et sur-mesure.

Un cadeau raffiné qui ravira tous les palais, du plus classique au plus audacieux.



LES PRALINES EN SACHET

11,32 € HT / 100G



A close-up photograph of a hand wearing a black nitrile glove holding a clear plastic tray filled with chocolate-covered biscuits. The biscuits are arranged in a grid and have a textured, dimpled 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

13,18 € HT
72g - DLC : 30 jours



COFFRET 16 PRALINES

20,96 € HT
128g - DLC : 30 jours



COFFRET 24 PRALINES

30,61 € HT
204 - DLC : 30 jours

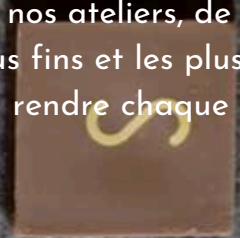


COFFRET 32 PRALINES

39,43 € HT
272g - DLC : 30 jours



*photos non contractuelles



MESSAGES EN CHOCOLAT

Communiquer avec goût et originalité, c'est le défi relevé par ce concept unique !
Les pralines Chocol@ 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

6,75€ ht

DLC : 60 jours - 173 mm x 29 mm

Réglette 10 pralines

11,42€ ht

DLC : 60 jours - 288 mm x 29 mm

Réglette 12 pralines

12,97€ ht

DLC : 60 jours - 175 mm x 58 mm

Réglette 20 pralines

20,24€ ht

DLC : 60 jours - 145 mm x 117 mm



COFFRETS CADEAUX

Coffret 10 pralines

14,01€ ht

DLC : 60 jours - 288 mm x 29 mm

Coffret 20 pralines

24,91€ ht

DLC : 60 jours - 326 mm x 100 mm

Coffret 36 pralines

43,58€ 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 DOUCEURS

A CROQUER



LES MENDIANTS

CARRÉS DE CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT
GARNIS DE FRUITS SECS
9,86 € HT - 125 G - DLC : 60 JOURS



LES ORANGETTES

LAMELLES D'ORANGES ENROBÉES
DE CHOCOLAT NOIR
9,86 € HT - 115 G - DLC : 60 JOURS



LES CITRONNETTES

LAMELLES DE CITRONS ENROBÉES
DE CHOCOLAT AU LAIT
9,86 € HT - 115 G - DLC : 60 JOURS



LES ROCHERS

BISCUIT CROUSTILLANT ENROBÉ
DE CHOCOLAT NOIR OU AU LAIT
9,86 € HT - 115 G - DLC : 60 JOURS



LES ORANGES GLACÉES

TRANCHES D'ORANGES CONFITES
ENROBÉES DE CHOCOLAT NOIR
9,86 € 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 BILLES DE NOISETTES

NOISETTES CROQUANTES ENROBÉES
DE CHOCOLAT NOIR
12,04 € HT - 150 G - DLC : 60 JOURS



LES BILLES DE CACAHUÈTES

CACAHUÈTES SALÉES ENROBÉES
DE CHOCOLAT CARAMEL
12,04 € HT - 150 G - DLC : 60 JOURS



LES BILLES DE NOISETTES

NOISETTES CROQUANTES ENROBÉES
DE CHOCOLAT AU LAIT
12,04 € HT - 150 G - DLC : 60 JOURS



PÂTE À TARTINER

CARAMEL AU BEURRE SALÉ
8,82 € HT - 240 G - DLC : 30 JOURS



PÂTE À TARTINER

CHOCOLAT NOIR
8,82 € HT - 240 G - DLC : 30 JOURS



PÂTE À TARTINER

CHOCOLAT & NOISETTES
8,82 € HT - 240 G - DLC : 30 JOURS



CARRÉ À CASSER

NOISETTE
CHOCOLAT NOIR OU LAIT
30,25 € HT - 450 G - DLC : 60 JOURS



GUIMAUVE

VANILLE - FRAMBOISE - CARAMEL - SPECULOOS
VENDU À LA PIÈCE OU EN COFFRET
1,35 € HT / PIÈCE - 20 G - DLC : 30 JOURS



ÉCORCES DE SICILE

ECORCES D'ORANGES CONFITES TREMPÉES
DANS DU CHOCOLAT NOIR
15,57 € HT - 180 G - DLC : 60 JOURS



CUILLÈRES À CHOCOLAT CHAUD

À FAIRE FONDRE DANS DU LAIT CHAUD
CHOCOLAT AU LAIT
6,60 € 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
6,60 € HT - 90 G - DLC : 180 JOURS



MELO'CHOC

BISCUIT SABLÉ CROUSTILLANT ET GUIMAUVE
VANILLE, CAFÉ OU CARAMEL
À LA PIÈCE : 3,40 € HT - DLC : 30 JOURS



TRUFFES CROUSTILLANTES

RÉGETTE DE 7 TRUFFES
PRALINÉ ET ÉCLATS DE NOISETTES
12,45 € HT - 105 G - DLC : 60 JOURS



BARRES CHOCOLATÉES

CACAHUËTE ET CARAMEL | COCO | BISCUIT
SABLÉ ET CARAMEL | PRALINÉ ET RIZ SOUFFLÉ
À LA PIÈCE : 4,53 € HT - DLC : 60 JOURS



NOS PACKS

QUATRE OPTIONS AUX BUDGETS ET PRODUITS VARIÉS



Pack comprenant une pâte à tartiner, une tablette pur origine 72%, un bâton chocolat noir caramel fleur de sel, une barre chocolatée.

27,05 € HT - DLC : 60 JOURS



Pack comprenant une pâte à tartiner, une tablette pur origine 72%, un bâton, une barre mélochoc, une barre chocolatée, des cuillères à chocolat chaud.

37,60 € HT - DLC : 60 JOURS



Pack comprenant un coffret de 9 pralines, une pâte à tartiner, un bâton, des truffes croustillantes, des billes de noisettes enrobées.

51,60 € HT - DLC : 60 JOURS



Pack comprenant un coffret de 9 pralines, une pâte à tartiner, un bâton, des truffes croustillantes, des orangettes, une tablette pure origine 72%, une barre chocolatée.

61,90 € HT - DLC : 60 JOURS

*photos non contractuelles

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 coffee beans are dark brown and have a textured, slightly cracked surface. The background is dark and out of focus.

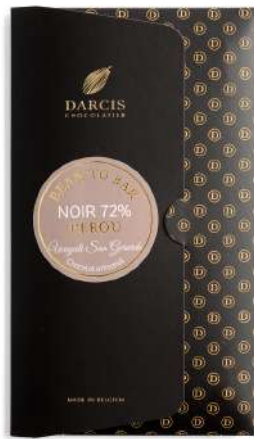
TABLETTES

GRAND CRU

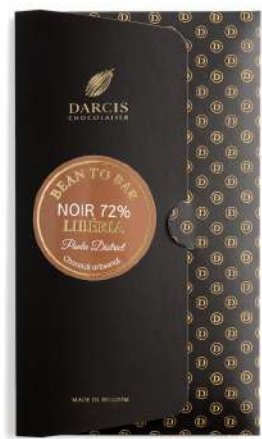
Parce que chaque origine, chaque plantation a
quelque chose d'unique à offrir



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%

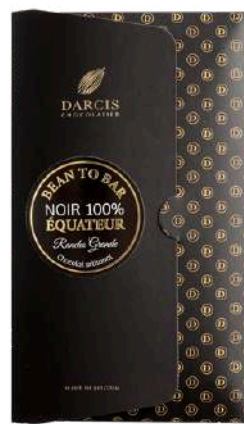


EQUATEUR | 72%

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%

75 G - 8,02 € HT





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.
Moëlleux et croustillant à la fois, il est irrésistible et gourmand.



6 MACARONS

14,06 € HT



9 MACARONS

20,66 € HT



12 MACARONS

28,21 € 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

47,08 € HT

LA BALINETTE

2 MACARONS

4,53 € 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.

1,00€ 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

LES PRALINES

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



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.

LOCATION

Vous souhaitez organiser une réunion en dehors de votre cadre de travail habituel ? Notre **salle** ainsi que notre **cuisine** et **terrasse** sont à votre disposition et peuvent accueillir jusqu'à **40 personnes**.



Labo



Cuisine



Terrasse

TARIFS

Cuisine & terrasse

Tarif journée (8h) = **600€ HTVA** (75€ HTVA/heure supplémentaire)
Tarif demi journée (4h) = **300€ HTVA** (60€ HTVA/heure supplémentaire)
Tarif horaire = **90€/heure HTVA** (en dessous de 4h de location)

Cuisine, terrasse & labo

Tarif journée (8h) = **900€ HTVA** (100€ HTVA/heure supplémentaire)
Tarif demi journée (4h) = **450€ HTVA** (60€ HTVA/heure supplémentaire)
Tarif horaire = **150€/heure HTVA** (en dessous de 4h de location)

TEAM BUILDING

Renforcez la **cohésion** de votre équipe avec une **activité gourmande** au sein de notre chocolaterie !

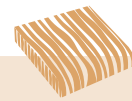


DÉCOUVERTE BEAN TO BAR

Visite de notre **musée** du chocolat avec audioguide suivie d'une **dégustation** de tablettes "Bean to bar".

De la culture du cacao 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
Min. 8 et max. 40 participants



ATELIER CHOCOLAT

Bénéficiez des conseils avisés de notre chef pour apprendre à réaliser cet incontournable de la chocolaterie : le **mendiant**. Le chef vous dévoilera également les secrets de l'**écriture** en chocolat .

Vous repartez avec vos créations !

Durée: 1h30
Prix: 45,00€ htva/personne
Min. 8 et max. 20 participants



LE MEILLEUR PATISSIER

3, 2, 1, pâtissez ! Répartis en **équipes**, vos collaborateurs s'affronteront dans une **compétition** encadrée par notre chef pâtissier. Au programme : esprit d'équipe, défis sucrés et un soupçon de pression... Chaque création sera dégustée et **jugée par notre chef**, qui décernera le titre de meilleure brigade du jour !

Durée: 2h30
Prix: 70,00€ htva/personne
Min. 8 et max. 18 participants



ATELIER MACARONS

Apprenez à fabriquer LE **macaron** de Jean-Philippe Darcis et à décliner les couleurs et les saveurs. Dans une ambiance conviviale et gourmande, vos collaborateurs auront l'occasion de découvrir les secrets de ce petit chef-d'œuvre sucré, tout en développant leur **esprit d'équipe**, leur créativité et leur sens de la coopération.

Durée: 2h30
Prix: 70,00€ htva/personne
Min. 8 et max. 18 participants



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.

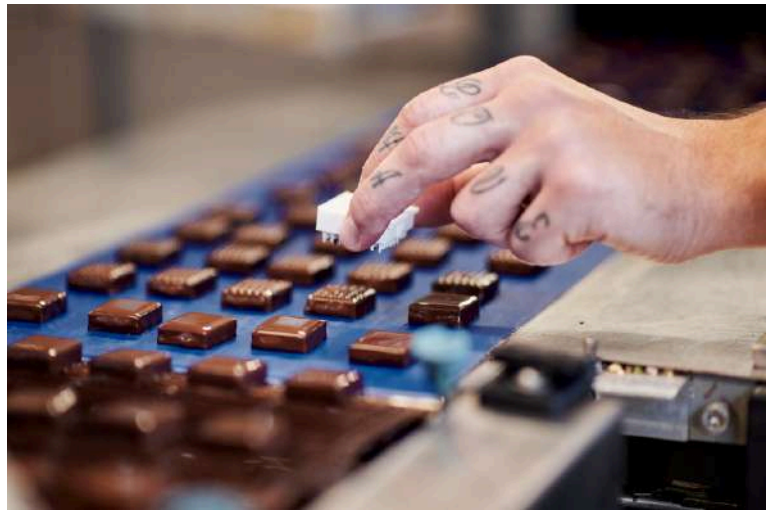
Au fil de la visite, vous arriverez en pleine époque de la Révolution Française dans un salon bourgeois pour enfin vous plonger dans l'ambiance des premières boutiques de chocolat du début du 20ème siècle.

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)

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.





CONTACTS

SERVICE COMMERCIAL ENTREPRISES

Christophe Kerf

sales@darcis.com
0032 494 78 78 79

www.darcis.com
#darcischocolatier



BOUTIQUES

Verviers

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

Blegny

Rue Entre-Deux-Villes 6
4670 Blegny
04 226 22 60

Chaineux

Avenue du parc, 25
4650 chaineux
087 66 18 98

Liège

Rue des Dominicains, 20
4000 Liège
04 222 99 10

Heusy

Chaussée de Theux, 34
4802 Heusy
087 26 66 30

Shopping Belle-Ile

Quai des Vennes
4020 Liège
04 343 58 23

Herve

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

Shopping Cora Rocourt

Chaussée de Tongres, 269
4000 Liège
04 337 71 55

Durbuy

Rue Alphonse Eloy, 10
6940 Durbuy
086 21 23 00

