Odyssée enchantée

Collection 2026





CHOCOLATERIE
LA BONBONNIÈRE
GENÈVE - 1921

Depuis que Cédric Rahm et Yvan Loubet ont repris les rênes de la chocolaterie en 2017, après y avoir travaillé pendant 15 ans, ils sont guidés par la même motivation *" Transmettre toujours plus leur passion et faire perdurer l'histoire de La Bonbonnière tout en insufflant un vent de modernité à l'univers du chocolat genevois. "* .

En 2026, La Bonbonnière, c'est cinq lieux pour se régaler à Genève et un concept unique au centre-ville : **L'École du Chocolat.**

Un savoir-faire centenaire et reconnu

Réputée pour ses savoureux pavés de Genève, ses pralinés et ses truffes depuis plus de 100 ans, La Bonbonnière régale les plus fins palais et est devenue au fil du temps une institution du chocolat à Genève.

En associant recettes uniques, créativité et savoir-faire artisanal, les chefs chocolatiers de La Bonbonnière proposent des chocolats confectionnés à partir des meilleures fèves de cacao.

En octobre 2022, La Bonbonnière a remporté le **1er prix du Jury** (composé de professionnels) et en 2026, pour la 5ème fois, le 1er prix du public lors du Rallye du Chocolat. Une belle reconnaissance pour le travail de Cédric Rahm, Yvan Loubet et leur équipe.

Offrir du chocolat La Bonbonnière, c'est opter pour **un chocolat artisanal de haute qualité** réalisé dans le plus grand respect de la tradition chocolatière suisse à Genève, c'est **offrir un plaisir dont on se souvient**, faire un sans faute pour remercier vos clients, partenaires ou collaborateurs.

Une fabrication artisanale et locale

Nous fabriquons tous nos chocolats artisanalement dans notre atelier « La Fabrique » à Chêne-Bourg. Nos chocolats sont sans huile de palme, sans sulfite et nous utilisons uniquement des colorants naturels. Nous sélectionnons avec soin les matières premières que nous utilisons, en privilégiant le local, pour obtenir des produits de qualité.

Dans ce catalogue, nous avons voulu mettre en avant à travers quelques produits iconiques les valeurs qui nous guident : **qualité, authenticité, régal et partage**. Puzzles en chocolat, tablettes Grands Crus ou fruits enrobés, si vous souhaitez un plus large aperçu de nos créations, rendez-vous sur le site : **shop.labonbonniere.ch .**

Votre projet de A à Z

Grâce à un réseau de partenaires locaux de qualité, nous pouvons gérer votre projet de la conception à la livraison à des tarifs intéressants.

Chantal Loubet, Directrice des Boutiques, se tient à votre disposition pour vous aider à développer votre projet et établir un devis personnalisé en fonction de vos souhaits par courriel à **cloubet@labonbonniere.ch** ou par téléphone au **+41 22 311 61 96.**

Contactez-nous dès à présent pour offrir un brin de douceur à vos collaborateurs, vos partenaires ou vos clients.

Merci de noter que certaines personnalisations nécessitent des délais de plusieurs semaines de fabrication.



MADE IN SUISSE | FABRICATION ARTISANALE | CACAO GRAND CRU | PROJETS SUR MESURE | ÉQUIPE À L'ÉCOUTE





Sommaire

Nos Marmites de l’Escalade	6
Les Spécialités de La Bonbonnière	8
Les chocolats chauds maison	13
Les Princesses de La Bonbonnière	14
Les créations de saison	16
Les calendriers de l’Avent	18
Nos créations sur mesure	20
Nos cadeaux personnalisables	22
Les packagings festifs	24

Nos Marmites de l'Escalade

Partagez la tradition avec gourmandise

Marmites en chocolat, papillotes et légumes en massepain

Des marmites en chocolat noir, blanc ou au lait (8 formats disponibles), ou encore au nougat, pour fêter l'Escalade comme il se doit.







Un packaging unique pour transporter la marmite facilement et mettre en avant les coutumes genevoises







Avec les illustrations de l'artiste genevoise Petula Rocher, les paroles de " La belle Escalade " et un QR Code à scanner pour accéder à une page dédiée à l'histoire et aux chants de la fête de l'Escalade.

FABRIQUEZ VOTRE MARMITE DE L'ESCALADE

À *L'école du Chocolat* LA BONBONNIÈRE

Célébrez la Fête de l'Escalade, partagez un moment inoubliable

Retrouvez tous les détails de nos différentes expériences et ateliers pour les entreprises à la fin de ce catalogue.







Les Spécialités de La Bonbonnière

Se régaler de délicieuses douceurs artisanales



Ballotins et Boîtes Luxes

Choisissez parmi nos 4 tailles de ballotins ou nos 7 formats de boîtes et composez votre assortiment selon vos souhaits.





Pyramide de boîtes





Pavés de Genève

Fondants et exquis, les pavés de Genève de La Bonbonnière sont reconnus et toujours appréciés.



Tablettes Grand Cru

Faites voyager le palais de vos clients avec du Chocolat Grand Cru pure origine du monde entier.



Pâte à Tartiner Maison

Un praliné aux noisettes maison incroyable.

Napolitains

Accompagnez avec douceur un café ou un petit creux.





Cabosse Garnie

Une cabosse en chocolat pure origine garnie de délicieux palets éclats.



Nos nouveaux packagings



Boîte cabosse orange
(12, 24 ou 36 pièces)



Coffret tiroir orangettes





Boîtes et coffret de Princesses





Griottes au Kirsch

Une délicieuse combinaison de cerises moelleuses, imbibées de liqueur et enrobées d'une coque de chocolat croquante présentées dans de jolis coffrets qui les protègent.



Truffes

Avec ou sans alcool, le croquant d'une coque chocolatée et le savoureux fondant de son coeur, font de la dégustation de ces truffes une espérience unique.

Pâtes de fruits Maison

Une gourmandise fondante en bouche qui s'apprécie à tout moment.



Panettones

Des recettes artisanales savoureuses.





Toques chocolatées

Des toques au chocolat garnies de cinq pralinés différents (praliné café, praliné macadamia, praliné grué de cacao, praliné pécan, praliné amandes/noisettes)





Coffret et Panier Garni

Un coffret garni de produits gourmands et locaux composés en fonction de votre budget afin de satisfaire tous les épicuriens.



Les chocolats chauds maison

Se régaler avec un chocolat chaud réconfortant



Chocolats Chauds Maison

Kit Chocolat Chaud complet, Grands Crus râpés savoureux, offrez tout le nécessaire pour réaliser des chocolats chauds maison délicieux.



Grands Crus Râpés

Le chocolat parfait pour réaliser d'aussi bon chocolats chauds que dans les Bars à Chocolat La Bonbonnière.







Collection pour chocolovers



Les Princesses de La Bonbonnière

Une déclinaison de délicieuses saveurs

Amandes ou noisettes Princesses

De délicieuses amandes ou noisettes caramélisées enrobées de chocolat noir ou au lait et saupoudrées de cacao.





Assortiment Princesses

Assortiment des différentes variétés de Princesses de La Bonbonnière.



Fèves Princesses

Une découverte du chocolat à l'état pur avec ses fèves de cacao torréifiées et enrobées de chocolat.



Croustimel Princesses

Des billes d'épeautre caramélisées enrobées de chocolat caramelito.

Les créations de saison

Appréciez la saveur des fêtes de fin d'année

Créations de Noël

Puzzle en chocolat, tasse garnie, sapin rocher ou sucette chocolatée, nos créations festives régalent petits et grands gourmands.







Sucette en Chocolat

D'exquises sucettes au chocolat au lait ou noir, et aux visuels sélectionnés ou personnalisables.





Sapin Rocher



Moulages de Noël

Incontournable, notre collection de fêtes séduit par son esthétique et ses saveurs.









Père-Noël dans sa cheminée

Un joli montage chocolaté garni des fameuses Croustimel Princesses.



Les calendriers de l' Avent

Patientez jusqu'aux fêtes avec délice



Calendrier de l'Avent

Les Calendriers de l'Avent, un plaisir à tout âge (Selon les modèles, garnis d'un large assortiment des produits de La Bonbonnière, de pralinés et ganaches ou de fritures).





Calendrier de l'Avent Chocolat Chaud

Un calendrier de l'Avent unique pour savourer chaque jour un chocolat chaud différent.

Nos créations sur mesure

Un cadeau chocolaté imaginé juste pour vous

Votre idée originale

Une création raffinée personnalisée pour mettre en avant votre entreprise, marquer les esprits pour un événement ou faire un cadeau qui ravira tous les destinataires.















Carte et Boîte Chocolat Customisées

La spécialité de La Bonbonnière : Une carte ou une boîte, entièrement comestibles, avec votre visuel imprimé sur du papier de sucre, le tout avec des colorants 100 % naturels. Un cadeau à la dimension de votre choix, garnie selon vos envies.











Nos cadeaux personnalisables

Offrez un présent à votre image

Boîtes avec visuel et assortiment personnalisé

1. Optez pour le format adapté à vos besoins.



Boîte 4 chocolats



Boîte 9 chocolats



Boîte 16 chocolats



Boîte 25 chocolats



Coffret gourmand



Boîte tablette de chocolat

2. Sélectionnez vos produits préférés parmi notre gamme.

3. Choisissez votre personnalisation ci-dessous ou créez la vôtre.

Ajoutez votre texte et votre logo à l'un de nos modèles :







Nos personnalisations pour les entreprises

Boîtes chocolat



De la boîte au chocolat,
apposez votre logo ou votre message pour un cadeau adapté à vos souhaits et votre budget.

Tablettes et mini-tablettes



Napolitains



Chocolats logotés





Les projets de personnalisation nécessitent parfois des délais importants, prenez contact avec nous dès que possible pour anticiper vos besoins.

Les packagings festifs

Offrez des cadeaux qui font plaisir

Boîtes de Noël

Boîte à musique rouge pour enfant garnie de guimauve au chocolat ou boîte remplie de biscuits de Noël.





Boules de Noël garnies

Boule enfant garnie de friture chocolatée ou boule adulte garnie d'un assortiment de Princesses

OFFREZ UNE EXPÉRIENCE UNIQUE À L'école du Chocolat LA BONBONNIÈRE

Des ateliers à l'École du Chocolat
pour un team bulding captivant



Les professionnels de la chocolaterie La Bonbonnière vous accueillent à l'École du Chocolat pour une expérience ludique pendant laquelle vos équipes éveilleront leur palais, découvriront les secrets du chocolat artisanal suisse et réaliseront une création chocolatée.

Atelier Initiation Gourmande - 1h

- Introduction au monde fascinant du chocolat.
- Création d'une tablette personnalisée.
- Dégustation de nos chocolats maison.

Atelier Créatif & Gourmand - 1h30

- Introduction à la fabrication du chocolat.
- Réalisation d'une tablette personnalisée et de rochers en chocolat ou de bombes chocolat.
- Dégustation de nos chocolats maison.



Atelier Création d'Exception - 2h

▸ Introduction à l'histoire du chocolat.
▸ Création d'une boîte en chocolat décorée.
et de rochers chocolatés pour glisser à l'intérieur ou d'un sapin de Noël en rochers ou de truffes chocolatées à la ganache ou d'un bonhomme de neige en chocolat.
▸ Dégustation de nos chocolats artisanaux.



Atelier tradition - 2h

▸ Découverte de la tradition genevoise de l'Escalade.
▸ Réalisation d'une marmite en chocolat garnie de papillotes et de légumes en massepain.

Atelier Dégustation - 30 min

▸ Dégustation de 4 chocolats maison, dont un primé au Rallye du Chocolat de Genève 2022.

◇ **Informations pratiques**
Inclus : toque, tablier, chocolat, ingrédients et matériel nécessaires.
Chaque participant repart avec ses créations à déguster ou partager.
Capacité maximale : 30 participants par session.
En option pour chaque atelier : coupe de champagne et/ou buffet .

Plus d'informations sur : www. labonbonniere.ch ou en contactant directement l'École du Chocolat à ecole@labonbonniere.ch ou au 022 519 67 82.

NOS AUTRES SERVICES GOURMANDS POUR LES ENTREPRISES

Petit-déjeuner et dégustations
pour consolider vos équipes

Petit-déjeuner maison dans l'un de nos Bars à Chocolat, dégustations de créations chocolatées, mignardises ou entremets d'exception, nos équipes sont à votre service pour mettre en œuvre l'expérience qui répond à vos besoins.





Services personnalisés sur mesure
à l'image de votre événement

Dégustation de chocolat chaud, fontaine à chocolat, pièce chocolatée ou gâteau à l'image de votre événement, notre équipe est à votre écoute pour concevoir le projet qui surprendra, régalera et marquera les esprits de tous vos invités.

Bûches et desserts de fête
pour vos célébrations

Chaque année, notre équipe élabore une collection de bûches gourmandes, dont une bûche végane, pour faire des fêtes un moment de délices et de partages.



Plus d'informations sur : www. labonbonniere.ch ou en contactant Chantal Loubet à cloubet@labonbonniere.ch ou au +41 22 311 61 96.



Bars à Chocolat & Boutiques	Rue Pierre Fatio 15	1204 Genève Tél. +41 22 311 61 96
	Rue du Stand 62	1204 Genève
	Bld des philosophes 3	1205 Genève
Fabrique & Boutique	Rue de Genève 14	1225 Chêne-Bourg
Le Patio by La Bonbonnière	Rue du marché 40	1204 Genève

CHOCOLATERIE
LA BONBONNIÈRE
GENÈVE - 1921

www.labonbonniere.ch