

Collection 2026



PATRICK AGNELLET

L'Art d'offrir par Patrick Agnellet

L'Excellence au service de vos attentions

L'Emotion comme signature

Des créations imaginées pour surprendre, partager et laisser un souvenir durable.

L'Artisanat comme exigence

Chaque produit est confectionné avec la même recherche d'excellence, de goût et de qualité.

Le Sur-mesure comme évidence

Personnalisation, accompagnement et solutions adaptées à chacun de vos projets.

La Simplicité comme engagement

De la commande à la livraison, nous vous accompagnons à chaque étape.





Créez l'émotion

Remercier

Exprimez votre reconnaissance auprès de vos collaborateurs, partenaires ou clients grâce à une attention raffinée et gourmande.

Fidéliser

Entretenez des relations durables en offrant un cadeau qui reflète l'attention portée à chacun.

Célébrer

Fêtes de fin d'année, anniversaires d'entreprise, succès collectifs ou événements marquants : chaque occasion mérite une création d'exception.

Marquer les esprits

Des cadeaux personnalisés pensés pour laisser une impression durable et valoriser l'image de votre entreprise.

Les Créations Patrick Agnellet

Quel plaisir de partager avec vous
le secret de mes créations où se mêlent avec passion,
saveurs, découvertes et rencontres.

Inspirées par des souvenirs d'enfance, par
son territoire de Savoie et par la nature.
Patrick Agnellet présente ses réalisations
emblématiques qui exprime toute sa
créativité et son savoir-faire.


PATRICK AGNELLET



Les Galets du Fier

Les Galets du Fier sont un véritable torrent de gourmandises, de saveurs et de textures.

Amandes légèrement caramélisées enrobées de chocolat noir ou lait.



160g | 16.02€ HT

Dimension coffret : 23x6x4cm

PATRICK AGNELLET



Les Reflets du Lac

Dans un magnifique écrin à l'image du lac d'Annecy,

Patrick Agnellet vous invite à découvrir 9 chocolats,
9 recettes différentes qui retracent
9 anecdotes de ce lac à la beauté intemporelle.



Coffret de 9 chocolats | 1 étage | 90g | 17.01€ HT

Coffret de 18 chocolats | 2 étages | 180g | 27.91€ HT

Coffret de 27 chocolats | 3 étages | 270g | 37.39€ HT

Dimension coffret 1 étage : 18.5x18.5x 2.5cm

PATRICK AGNELLET

Les Pontons d'Annecy

De fins madriers de chocolat lait ou noir
au coeur garnis d'une émulsion
aux noisettes IGP du Piémont et
d'éclats de biscuits sablés et croustillants.

Dégustez et laissez vos papilles vous entraîner,
vous marcherez sur l'eau.



150g | 19.53€ HT

Dimension coffret : 22.6x8.4x2.5cm

PATRICK AGNELLET





LES ARAVIS

Petits rochers Gianduja à la noisette, aux éclats de noisettes et cacao.

Disponible en pyramide de 90g et de 150g.

90g | 11.37€ HT

Dimension coffret : 15x6.1x6.1cm

150g | 16.82€ HT

Dimension coffret : 17.7x7.1x7.1cm

Le Sommet de la gourmandise



LES SKIS GOURMANDS

Les skis en chocolats noir, lait ou blond, sont recouverts d'éclats de fèves de cacao et d'une pointe de fleur de sel, ils sont à la fois fins et gourmands.

120g | 11.75€ HT

Dimension coffret : 22.6x8.4x2.5cm

PATRICK AGNELLET

Biscuit de Savoie

BIJOU DE MÉMOIRE ET DE GOURMANDISE

Cette création incarne une déclaration d'amour à la Savoie.

À travers l'alliance délicate
du véritable biscuit de Savoie, de noisettes IGP du Piémont
et d'un chocolat lacté et fondant.

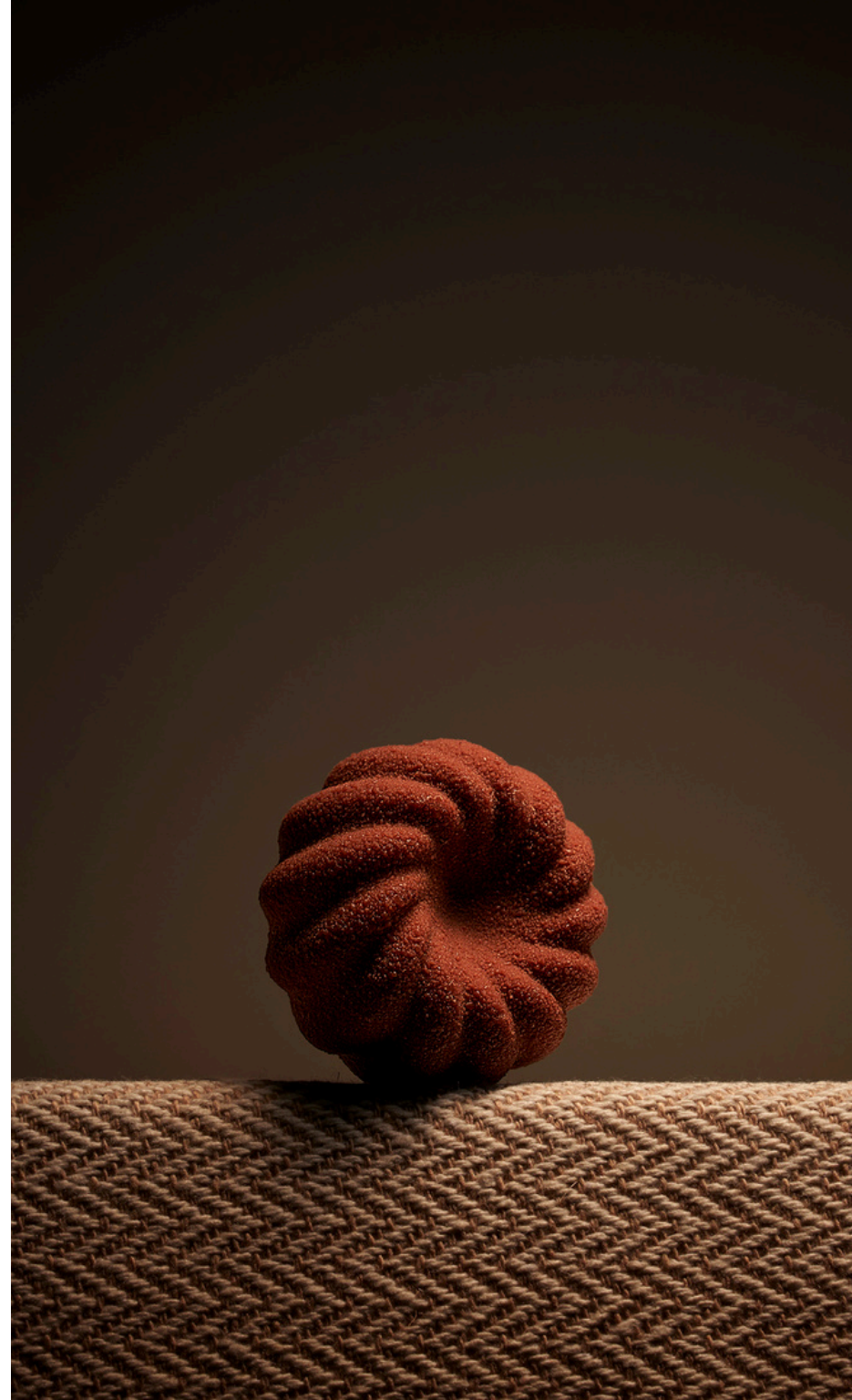
Patrick Agnellet signe un chocolat à la fois
humble et raffiné, simple et précieux.



Coffret de 7 Biscuits de Savoie | 135g | 21,42€ HT

Dimension coffret : 31.8x5.5x5.7cm

PATRICK AGNELLET





La Collection aux herbes aromatiques

DE NOTRE JARDIN

Découvrez notre collection de chocolats aux herbes
aromatiques de notre jardin :

Sariette, Saugue Ananas, Serpolet, Verveine,
Tagette agrumes, Saugue cassis.

Nos herbes, fraîchement cueillies et
immédiatement infusées
dans nos ganaches, pour créer cette collection
rafraîchissante de chocolats de dégustation fins et
profondément aromatiques.



150g | 21.52€ HT

Dimension coffret : 29.5x 7.5x 2.5cm



PATRICK  AGNELLET



Un Alphabet de Saveurs

Comme un poème, Patrick Agnellet a voulu
créer un recueil de saveurs
et nommer ses chocolats d'après les émotions
qu'ils lui procurent.

Il vous invite à les découvrir dans l'alphabet
de son imaginaire.

Alphabet de saveurs



Coffret 9 chocolats
83g | 11.09€ HT
Dimension coffret : 10.9x10.9x3.1cm



Coffret 14 chocolats
1 étage | 140g | 16.59€ HT

Coffret 28 chocolats
2 étages | 250g | 30.43€ HT
Dimension coffret : 23x8.7x3cm



Coffret 40 chocolats
360g | 43.13€ HT
Dimension coffret : 32x8.7x3cm



Coffret 60 chocolats
560g | 66.26€ HT
Dimension coffret : 32x12x3cm



Coffret 80 chocolats
750g | 85.21€ HT
Dimension coffret : 32.5x15x3cm



Coffret 120 chocolats
1.1 kg | 123.13€ HT
Dimension coffret : 32.5x15x4cm



LES PRALINÉS



AMOUR

Praliné amandes et éclats de noisettes caramélisés



FUGUE

Praliné noisettes et écorces d'oranges confites



CALIN

Praliné noisettes et caramel tendre à la fleur de sel



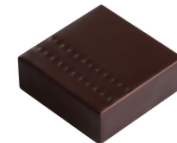
IDOLE

Praliné aux amandes, pure origine de Provence



DECIBEL

Praliné amandes et riz soufflés croustillants



JOUVENCE

Praliné aux amandes et crêpes dentelles croustillantes



EDEN

Praliné noisettes, pure origine du Piémont



LEGENDE

Praliné aux pistaches et amandes

LES GANACHES



BIG BANG
Gianduja aux
noisettes et lamelles
d'amandes torifiées



GRAFFITY
Ganache à la noix
de coco et praliné
aux noisettes



HESPERIDES
Ganache à l'infusion de
verveine odorante



KING
Ganache à l'infusion
de café de Malabar
moussonné



MAGIC
Ganache au
chocolat d'Annecy



NUANCE
Ganache aux
baies de Sichuan



ODYSEE
Ganache caramel
fleur de sel



PIXEL
Ganache à la pulpe de
mandarine



QUATUOR
Ganache aux marrons



RENCONTRE
Massepain aux
amandes et
citrons confits



SYMPHORINE
Ganache émotion aux
pulpes d'agrumes et de
fruits rouges



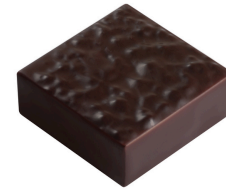
TONIQUE
Ganache aux jus et zestes
de citrons verts frais



ULTIME
Ganache au chocolat
lacté et miel des
forêts de
Haute Savoie



VIRGULES
Ganache à la vanille
bourbon de Madagascar



WAVES
Ganache au thé
à la pêche



XEMPLE
Ganache à la
pulpe de cassis



YES
Ganache aux
fruits de la
passion



ZEN
Ganache à la
menthe fraîche
d'altitude

Les Grands Crus de Cacao

Passionné et perfectionniste, Patrick Agnellet rêvait depuis longtemps de proposer sa propre gamme de grands crus de cacao et des terroirs d'exception.

Une quête motivée par la recherche de cacaos bruts, au goût typique, afin de retrouver le goût du chocolat originel.

Le chocolat de Patrick Agnellet est le plus brut et le plus simple possible : il ne contient que du cacao et un peu de sucre pour le rendre consommable.

Il n'ajoute ni lécithine, ni vanille.

PATRICK  AGNELLET



Les Grands Crus de Cacao

En sourçant ses chocolats dans de petites plantations, il fait aussi le choix d'un approvisionnement responsable : il achète plus cher son cacao et il sait que le fruit de ces ventes profite directement au producteur.

Ainsi il participe à la valorisation et au maintien des petites exploitations de cacao traditionnelles, loin de la mono culture intensive et de l'uniformisation des goûts.

Pour cette gamme, il nous propose plus d'une dizaine de grands crus d'exception qu'il a choisis pour leur typicité. Chacun est représentatif d'un terroir, d'une histoire et du travail du producteur.

À découvrir, pour le voyage des sens et l'éveil des papilles !



100g | 7.91€ HT

Dimension fourreau : 25.1x 1x 7.1cm

PATRICK  AGNELLET



Les Incontournables gourmands

Croquants, fondants, moelleux ou intensément chocolatés, ces créations emblématiques célèbrent le plaisir sous toutes ses formes.

Une sélection de grands classiques revisités avec l'exigence et le savoir-faire de Patrick Agnellet, pour des instants de dégustation aussi gourmands qu'inoubliables.

PATRICK  AGNELLET





LES ORANGETTES

Nos orangettes, tendres et savoureuses, sont découpées en lamelles, elles sont ensuite enrobées de chocolat pour votre plus grand plaisir. Bâtonnets d'oranges confites enrobés de chocolat noir.

180g | 18.86€ HT

Dimension coffret : 10.9x10.9x2.5cm

L'Eternelle alliance



LES TRANCHES D'ORANGES CONFITES

Nos tranches d'oranges confites moelleuses sont enrobées partiellement de chocolat pour des instants de pure gourmandise.

Tranche d'orange confite enrobée partiellement de chocolat noir.

135g | 15.07€ HT

Dimension coffret : 22.6x8.4x2.5cm

PATRICK  AGNELLET

Les Rochers

Appréciez les saveurs du chocolat et du praliné aux noisettes IGP du Piémont avec des textures craquantes et croustillantes.

Praliné aux noisettes au riz soufflé et enrobé de chocolat noir et de chocolat au lait accompagné d'amandes hachées.



Disponible en coffret de 7 rochers
Lait & Noir, Coffret Noir ou Coffret Lait

335g | 33.79€ HT
Dimension coffret : 31x 5 x5 cm



Disponible à l'unité : noir ou lait
48g | 4.69€ HT

PATRICK  AGNELLET





LES OURSONS EN GUIMAUVE

Retour en enfance garanti grâce à cette tendre guimauve à la vanille bourbon de Madagascar enrobée de chocolat.

Guimauve vanille bourbon
enrobée de chocolat lait ou noir.

115g | 14.12€ HT

Dimension coffret : 22.6x8.4x2.5cm

Infiniment moelleux



LES GUIMAUVES

Découvrez nos guimauves aussi tendres que goûteuses au chocolat, au caramel à la fleur de sel ou aux pulpes de fruits: framboise, pomme verte, pêche, poire williams, et retrouvez vos souvenirs d'enfance.

8 guimauves | 210g | 14.69€ HT

Dimension coffret : 31 x 5.1x5.1cm

16 guimauves | 420g | 26.73€ HT

Dimension coffret : 31 x 5.1x10cm

PATRICK  AGNELLET

Les pâtes de fruits

Une révélation du coeur des fruits !

À découvrir absolument ces pâtes de
fruits en 8 variétés :
fraise, pêche de vigne, pamplemousse,
pomme verte, cassis, abricot,
mandarine, poire williams.



630g | 43.41€ HT
Dimension coffret : Ø 20cm



280g | 17.91€ HT
Dimension coffret : 10x10x 6.6cm

 PATRICK AGNELLET



Les Macarons

Assortiment de 12 ou 24 macarons.

Parmi notre gamme de 17 parfums, à choisir :

Vanille Bourbon de Madagascar, Framboise,
Fruit de la Passion, Citron, Orange, Menthe, Chocolat,
Caramel à la fleur de sel, Noisette IGP du Piémont,
Symphorines, Cassis, Fraise banane,
Abricot, Mojito, Marron, Pistache & Café.



12 macarons | 21.61€ HT



24 macarons | 42.46€ HT

Les macarons sont à conserver au frais.
Ils ne sont pas expédiables par voie postale.

 **PATRICK AGNELLET**



Le Rêve Noisette

L'ART DU RÉCONFORT

Impossible d'y résister !

Le Rêve Noisette® est une pâte à tartiner aux
noisettes IGP du Piémont
à la recette unique, crémeuse, onctueuse et
intensément savoureuse.



250g | 14.12€ HT

PATRICK AGNELLET





LES PERLES NOISETTES

Ces perles infiniment gourmandes sont composées d'un délicat caramel à la fleur de sel, déposé sur les noisettes sous une couche de chocolat au lait et recouvert de cacao brut.

140g | 16.02€ HT

Dimension coffret : 10.9x10.9x3.1cm

Gourmandises d'exception



LES CROC FRUITS

De ravissants et gourmands palets de chocolat noir ou au lait garnis de fruits secs ou confits à déguster à tout moment.

Disponible en étui : Lait, Noir ou Lait & Noir
250g | 24.36€ HT

Les Coffrets cadeaux

Réunissant les plus belles créations de
Patrick Agnellet, ces coffrets ont été imaginés
pour offrir bien plus qu'une gourmandise :
une expérience.

Chaque composition révèle un équilibre subtil
entre découverte, partage et émotion,
pour transformer chaque attention en un
souvenir durable.

PATRICK  AGNELLET



Faites plaisir !



COFFRET KYRIELLE

Composé d'un coffret de 9 chocolats, une tablette de chocolat origine, un rocher au praliné, un Rêve Noisette, une cuillère de chocolat chaud, un cigare au praliné.

53.62€ HT



COFFRET MYRIADE

Composé d'un coffret de 14 chocolats, d'un coffret de pâtes de fruits, d'un rocher au praliné, d'une tablette de chocolat origine, d'un coffret d'Albigny's et de perles de café.

87.80€ HT



COFFRET PLEIADE

Composé d'un coffret de 40 chocolats, d'un coffret de pâtes de fruits, d'un coffret de perles de noisette, d'une tablette de chocolat origine, d'un cigare au praliné, d'un coffret de galets du Fier et de pontons d'Annecy.

131.59€ HT

Dimension coffret : 34.5x14x10cm

Composez un coffret unique en sélectionnant les créations de votre choix.

PATRICK AGNELLET

Vos cadeaux personnalisés

Carte personnalisée

Un message qui accompagne chaque attention.

Sticker personnalisé

Votre identité apposée avec élégance.

Coffret personnalisé

Un écrin pensé à vos couleurs.

Chocolat personnalisé

Une création unique pour vos événements
les plus marquants.



PATRICK  AGNELLET

Offrir une émotion

Remerciements, cadeaux clients, événements ou fêtes de fin d'année : notre équipe vous accompagne dans la création de cadeaux adaptés à votre image et à vos besoins.

Après étude de votre projet, nous établissons une proposition personnalisée tenant compte de vos quantités, de vos délais et de vos souhaits de personnalisation.



Transmission du savoir-faire

Faire vivre une passion, la partager, la transmettre.

Chaque création est le fruit d'un héritage, d'un regard
et d'une exigence cultivés
au fil des années.

Aujourd'hui, cette passion continue d'inspirer chaque
geste, avec la même quête de beauté, de goût et
d'émotion.

Les plus belles créations sont celles qui traversent le
temps sans jamais cesser d'émouvoir.

PATRICK  AGNELLET



Echangeons sur votre projet

Prenez contact avec notre service commercial :
commercial@patrick-agnellet.com
06. 70. 14. 13. 05.


PATRICK AGNELLET