



Fabriqué en France
Made in France

LE NUMÉRO 1 DU FLORENTIN

Depuis 1965

THE FLORENTINE EXPERT

Since 1965



TOUTES NOS RECETTES SONT :

ALL OUR RECIPES ARE:

Sans Colorant, Sans OGM, Sans Huile de palme, Sans Conservateur et Sans arôme artificiel
Free from Artificial Coloring, GMOs, Palm Oil, Preservatives, and artificial Flavor



GAMME EPICERIE FINE MAISON DE FLORENTINS

FINE FOODS RANGE MAISON DE FLORENTINS



24 % Chocolat Français Weiss - 18% d'amandes - moins de sucre

*24% French Weiss Chocolate
18% Almonds – Less Sugar*

FLORENTINS BASES NOUGATINES *FLORENTINES WITH NOUGATINE DOUGH*

Florentins orange chocolat noir – *Dark Chocolate Orange Florentines*

Florentins orange chocolat lait – *Milk Chocolate Orange Florentines*

Florentins caramel chocolat lait – *Milk Chocolate Caramel Florentines*

Florentins caramel chocolat noir – *Dark Chocolate Caramel Florentines*

Florentins fruits rouges chocolat noir – *Dark Chocolate Red Berries Florentines*

Florentins citron chocolat noir – *Dark Chocolate Lemon Dark Chocolate Florentines*

Florentins menthe chocolat noir – *Dark Chocolate Mint Florentines*

Florentins pistache chocolat noir “Dubai Style” – *“Dubai Style” Pistachio & Dark Chocolate Florentines*

FLORENTINS BASES MACARONS *FLORENTINES WITH MACARON DOUGH*

Amandines napées chocolat noir – *Almond Biscuits enrobed in Dark Chocolate*

Florentines pistaches chocolat noir – *Florentines Pistachios Dark Chocolate*

Florentines noisettes chocolat au lait – *Florentines Hazelnuts Milk Chocolate*

Florentines cacahuètes chocolat noir – *Florentines Peanuts Dark Chocolate*

BISCUITS

Galettes tigrées chocolat au lait – *Butter biscuit enrobed in Milk Chocolate*

NOS COFFRETS *SUPER SIZE*

Coffret Florentins Caramel Chocolat au lait 400g – Caramel & Milk Chocolate Florentine Super Size Box

GAMME GOURMET

CHOCOLATIER DE LA CHAPELLE

GOURMET RANGE

CHOCOLATIER DE LA CHAPELLE



24% Chocolat belge - 12% d'amandes
Packaging plus haut de gamme

24% Belgian Chocolate
12% Almonds – Premium Packaging



FLORENTINS BASES NOUGATINES
FLORENTINES WITH NOUGATINE DOUGH

Florentins orange chocolat noir – *Dark Chocolate Orange Florentines*
Florentins orange chocolat lait – *Milk Chocolate Orange Florentines*
Florentins caramel chocolat lait – *Milk Chocolate Caramel Florentines*
Florentins caramel chocolat noir – *Dark Chocolate Caramel Florentines*
Florentins fruits rouges chocolat noir – *Dark Chocolate Red Berries Florentines*
Florentins citron chocolat noir – *Dark Chocolate Lemon Dark Chocolate Florentines*
Florentins menthe chocolat noir – *Dark Chocolate Mint Florentines*

FLORENTINS BASES MACARONS
FLORENTINES WITH MACARON DOUGH

Amandines napées chocolat noir – *Almond Biscuits enrobed in Dark Chocolate*
Florentines noisettes chocolat au lait – *Milk Chocolat Hazelnuts Florentines*



GAMME TRAITEUR MICHEL CHATILLON

CATERING RANGE MICHEL CHATILLON



24% Chocolat belge
12% d'amandes
24% Belgian Chocolate
12% Almonds



FLORENTINS BASES NOUGATINES *FLORENTINES WITH NOUGATINE DOUGH*

Florentins orange chocolat noir – *Dark Chocolate Orange Florentines*
Florentins orange chocolat lait – *Milk Chocolate Orange Florentines*
Florentins caramel chocolat lait – *Milk Chocolate Caramel Florentines*
Florentins caramel chocolat noir – *Dark Chocolate Caramel Florentines*
Florentins fruits rouges chocolat noir – *Dark Chocolate Red Berries Florentines*
Florentins citron chocolat noir – *Dark Chocolate Lemon Dark Chocolate Florentines*
Florentins menthe chocolat noir – *Dark Chocolate Mint Florentines*

NOS COFFRETS *SUPER SIZE*

Coffret Florentins Orange & Chocolat Noir 400g – *Florentine Gift Box Orange & Dark Chocolate 400g*

Coffret Florentins choisissez votre parfum – *Florentine Box Choose your flavour 200g*

12 cartons of 24 boxes / 140 cartons = 1 pallet
24 cartons of 12 boxes / 70 cartons = 1 pallet

ENTREPRISE FAMILIALE ARTISANALE

NOTRE HISTOIRE

A FAMILY-OWNED ARTISANAL COMPANY

OUR STORY

1965

Création à Pleyben
par Michel Chatillon
*Created in Pleyben
by Michel Chatillon*

1994

Prix du "Lauriers d'Or
Européen
*Winner of the "European
Golden Laurels" Award*

2021

- Rachat par Yann
et Emma
Ducarouge
- Transfert à la
Chapelle-sur-
Erdre
- Buy the CIE by Yann
and Emma Ducarouge
- Move in La Chapelle-
sur-Erdre

2022

- Développement à
l'export
- Création de
"Maison de
Florentins"
- Export Development
- Creation of "Maison
de Florentins"

2025

- Lancement de la
gamme "Chocolatier
de la Chapelle"
- Production de 200
tonnes de florentins
par an
- Launch of "Chocolatier de
la Chapelle" range
- Production reaches 200
tons per year

2026

- Rachat par Steve
et Nagime
- Création de la
ligne Roses des
sables
- Buy the CIE by Steve
and Nagime
- Development of the
Roses des Sables
Product Line



FOLLOW US



Steve BIVAUD - PDG

09 54 93 68 07

steve@maisondeflorentins.fr

www.maisondeflorentins.fr

58 rue de Lorraine, 44240 La Chapelle sur Erdre - FRANCE

