



Laurent Gerbaud  
CHOCOLATIER - BRUXELLES

**CADEAUX D'ENTREPRISE**  
2024-2025

Français

Nederlands

English

# **LA CHOCOLATERIE LAURENT GERBAUD**

**COLLECTION MONDRIAN**  
**COLLECTION LIGNE BLANCHE**  
**SAINT NICOLAS**  
**PERSONNALISATION**  
**WORKSHOP**  
**DEMANDER UNE OFFRE**



Laurent Gerbaud, chocolatier belge singulier, est un véritable **passionné** : de saveurs inattendues, de voyages, de rencontres, de la vie, tout simplement.

Cela fait plus de 15 ans qu'il ravit les papilles des visiteurs de sa boutique située à deux pas du Mont des Arts, rue Ravenstein, en plein **cœur de Bruxelles**.

C'est à son retour d'un voyage tant initiatique que cacaoaté de deux ans en Chine, où il a découvert les merveilles d'une gastronomie moins portée sur le sucre, que Laurent a commencé à faire des associations de saveurs aussi inédites qu'addictives.

Ses créations artisanales parviennent à nous transmettre un peu de son amour du voyage par leurs associations inédites et le choix de **matières premières de première qualité**. Des pistaches d'Evoïa au poivre de Madagascar et à la figue d'Izmir en passant par l'olive noire taggiasche, ces merveilles vous rappelleront les destinations favorites de Laurent. L'expérimentation et l'instinct priment lors de la dégustation d'un chocolat Laurent Gerbaud : tout son art se dévoile dans l'équilibre des ingrédients.

Désireux d'offrir le **meilleur du chocolat**, chaque produit est fabriqué de façon artisanale dans son atelier visible de tous, situé derrière une vitre de la boutique principale. Cette transparence est essentielle pour Laurent et son équipe : ainsi, le client peut suivre pas à pas la fabrication des chocolats et autres gourmandises qu'il pourra ensuite déguster dans le tea-room, ou chez lui, dans son canapé. Pas de triche donc, le chocolat Laurent Gerbaud est aussi authentique que délicieux : ses imperfections ne font qu'ajouter à sa beauté.

Enfin, l'esprit «Laurent Gerbaud» s'exprime dans la **convivialité** : Laurent n'est pas seulement chocolatier, il est aussi un ami, un voisin, un inconnu avec qui déguster un café en refaisant le monde. Son enthousiasme et sa passion, chacun peut les découvrir en boutique ou lors d'un événement, à travers lui et son équipe. Une équipe fidèle, au savoir-faire hors pair, un noyau solide derrière la chocolaterie, dont l'amour du métier se transmet à travers chacune de nos créations.

En clin d'œil à son voyage en Chine, le logo est un cachet chinois personnalisé dans lequel sont dissimulées les initiales « LG ». Le reste du pictogramme signifie « chocolat » en chinois, littéralement « tchio – ke – li chocoli ».



## COLLECTION MONDRIAN

### Plumier Mondrian 7 pièces

Une sélection de 7 de nos meilleurs chocolats dans un plumier : mélange de ganaches, pralinés, fruits enrobés et médaillons.

DLC : 6 semaines (ganaches et pralinés) ou 3 mois (pralinés seulement)

**11,95€** TVAC 6%



### Plumier Mondrian 11 pièces

Une sélection de 11 de nos meilleurs chocolats dans un plumier : mélange de ganaches, pralinés, fruits enrobés et médaillons.

DLC : 6 semaines (ganaches et pralinés) ou 3 mois (pralinés seulement)

**14,95€** TVAC 6%



### Ballotin Mondrian 15 pièces

Une sélection de 15 de nos meilleurs chocolats dans un ballotin : mélange de ganaches, pralinés, fruits enrobés, pâtes de fruits et médaillons.

DLC : 6 semaines (ganaches et pralinés) ou 3 mois (pralinés seulement)

**17,95€** TVAC 6%





## Ballotin Mondrian 35 pièces

Une sélection de 35 de nos meilleurs chocolats dans un ballotin : mélange de ganaches, pralinés, fruits enrobés, pâtes de fruits et médaillons.

DLC : 6 semaines (ganaches et pralinés) ou 3 mois (pralinés seulement)

**39,95€** TVAC 6%



## Ballotin Mondrian 65 pièces

Une sélection de 65 de nos meilleurs chocolats dans un ballotin : mélange de ganaches, pralinés, fruits enrobés, pâtes de fruits et médaillons.

DLC : 6 semaines (ganaches et pralinés) ou 3 mois (pralinés seulement)

**74,95€** TVAC 6%



## Gare aux Noisettes 10 pièces

Les bestsellers de la boutique ! 5 classiques au chocolat au lait, 5 au chocolat noir & grué de cacao de Madagascar.

DLC : 3 mois

**19,95€** TVAC 6%

## COLLECTION LIGNE BLANCHE

### Ligne Blanche - Tablette de chocolat noir 70 ou 75% du Nicaragua

Une délicieuse tablette carrée au chocolat noir.

8 recettes disponibles :

70% : Chocolat cru d'Equateur.

75% : Eclats de fèves de Madagascar, Spéculoos, Yuzu du Japon, Piments doux, Bergamote de Calabre, Poivre noir de Madagascar, Esprit de Noël.

DLC : 6 mois à 1 an selon les recettes

**7,50€** TVAC 6%



### Ligne Blanche - Tablette de chocolat au lait 50% du Nicaragua

Une délicieuse tablette carrée au chocolat au lait.

4 recettes disponibles : Eclats de fèves d'Indonésie, Fleur de sel de Guérande, Cumin vert d'Alnif ou Spéculoos.

DLC : 6 mois à 1 an selon les recettes

**7,50€** TVAC 6%





# SAINT NICOLAS



## Saint-Nicolas gourmand

Une tablette au chocolat noir, fourrée de notre délicieux praliné spéculoos.

DLC : 3 mois

**19,95€** TVAC 6%



## Saint-Nicolas croquant

Une tablette au chocolat, parsemée de morceaux de spéculoos.

Disponible au chocolat au lait ou noir.

DLC : 3 mois

**8,50€** TVAC 6%



## Saint-Nicolas croquant et ses pralines

Une tablette en chocolat, parsemée de morceaux de spéculoos, accompagné de pralines, pâtes de fruits, médaillons;

Disponible au chocolat au lait ou noir.

DLC : 3 mois

**13,50€** TVAC 6%

# PERSONNALISATION DE VOS CHOCOLATS

Un moule sur mesure à fabriquer une fois pour reproduire un nombre infini de tablettes, médaillons ou pralines avec le visuel de votre choix.

## Choix du format

Petits médaillons ou tablettes

## Logo, visuel ou texte

## Choix du chocolat et goût

Chocolat noir 75% ou chocolat au lait 50%

## Médaillons à ajouter dans les ballotins



3 cm x 3 cm



3 cm



5 cm x 1,5 cm

## Tablettes



9 cm x 9,5 cm



9,5 cm



# PERSONNALISATION DE VOS EMBALLAGES

Un emballage sur mesure pour envelopper vos chocolats avec le visuel de votre choix.

Choix du papier : papier structuré ou couché demi-mat

Gabarit : 4 faces personnalisables

Fond : Blanc ou aplat couleur

Design : Gabarit en version PDF à personnaliser vous-même

OU Envoi de votre logo / texte et personnalisation par nos soins (coût supplémentaire)

Nombre : à partir de 50 exemplaires

Délai : 2 à 6 semaines après réception du BAT selon le produit

## 1. Fourreau personnalisé

Disponible pour les ballotins Mondrian 7, 11, 15, 35 ou 65 pièces.

## 2. Ballotin noir ou blanc avec impression logo

Disponible pour les ballotins Mondrian 7, 11, 15, 35 ou 65 pièces.

## 3. Enveloppe personnalisée

Disponible pour les tablettes Ligne Blanche.

## 4. Carte avec message personnalisé

Disponible pour tous nos produits.





# WORKSHOP

## EN TEAMBUILDING

Les meilleurs cadeaux ne sont-ils pas les souvenirs qu'on laisse ?

Rencontrez Laurent lors d'un workshop en équipe : créez, dégustez et repartez avec vos propres chocolats!

Offres workshop





Demander une offre

Laurent Gerbaud  
CHOCOLATIER - BRUXELLES







Laurent Gerbaud  
CHOCOLATIER - BRUXELLES

**RELATIEGESCHENKEN**  
2024-2025

Français

Nederlands

English

# **CHOCOLATERIE LAURENT GERBAUD**

**MONDRIAN COLLECTIE**

**LIGNE BLANCHE COLLECTIE**

**SINTERKLAAS**

**CUSTOM**

**WORKSHOP**

**OFFERTE AANVRAGEN**



Laurent Gerbaud is een Belgische topchocolatier met een **passie** voor verrassende smaken, reizen, ontmoetingen en, gewoon, het leven.

Al meer dan 15 jaar prikkelt hij de smaakpapillen van bezoekers in zijn chocoladewinkel in **hartje Brussel**, in de Ravensteinstraat, op een steenworp van de Kunstberg.

Twee jaar lang trok hij door China. Het werd een reis in het teken van chocolade en nieuwe smaken. Laurent maakte er kennis met een gastronomie die minder op zoete smaken is gericht. Na zijn thuiskomst ging hij meteen aan de slag met vernieuwende combinaties. Allemaal even verslavend, uiteraard.

Zijn ambachtelijke creaties laten ons proeven van zijn passie voor het reizen, met originele combinaties en **ingrediënten van topkwaliteit**. Evoïa pistachenootjes, peper uit Madagaskar, vijgen uit Izmir of zwarte olijven uit Taggia ... Stuk voor stuk rijke smaken die ons meevoeren naar Laurents favoriete bestemmingen. Wie een praline van Laurent Gerbaud proeft, begrijpt al snel dat zijn ervaring en intuïtie allesbepalend zijn. Het geheim zit 'm immers in het geraffineerde evenwicht tussen de ingrediënten.

**Chocolade op zijn best.** Elke creatie van Laurent Gerbaud wordt namelijk ambachtelijk bereid in ons open atelier, voor de ogen van de bezoekers. En dat strookt volledig met de transparantie die Laurent zo hoog in het vaandel draagt. De klant kan het productieproces van de pralines en andere lekkernijen stap voor stap volgen, en meteen ook het resultaat proeven in de tearoom of thuis in de zetel. Niets te verbergen dus. De chocolade van Laurent Gerbaud is 100% ambachtelijk, en dat proef je!

Een ander essentieel ingrediënt bij Laurent Gerbaud is **gezelligheid**. Naast chocolatier is Laurent ook een vriend, buur of nobele onbekende die graag samen van een kopje koffie geniet. Dat enthousiasme en die passie straalt hij ook op zijn medewerkers af. Dat ontdek je meteen tijdens een bezoek aan de winkel of tijdens een evenement. Het hechte en buitengewoon bekwame team vormt de drijvende kracht achter de chocolaterie. Liefde voor het vak, dat proef je in elke creatie.

Een knipoog naar Laurents voorliefde voor China: de logo. Het is namelijk een Chinese stempel waarin de initialen LG verwerkt zitten. De rest van het pictogram betekent 'chocolade' of 'tchio – ke – li' in het Chinees.



# MONDRIAN COLLECTIE

## Mondrian 7 stuks box

7 van onze fijnste chocolaatjes in een pennendoosje: een selectie van ganaches, pralines, gecoate vruchten en medaillons.

BBD: 6 weken (ganaches en pralines) of 3 maanden (alleen pralines)

**11,95€** 6% BTW



## Mondrian 11 stuks box

11 van onze fijnste chocolaatjes in een pennendoosje: een selectie van ganaches, pralines, gecoate vruchten en medaillons.

BBD: 6 weken (ganaches en pralines) of 3 maanden (alleen pralines)

**14,95€** 6% BTW



## Mondrian 15 stuks box

15 van onze fijnste chocolaatjes in een ballotin: een selectie van ganaches, pralines, gecoate vruchten, vruchtengelei en medaillons.

BBD: 6 weken (ganaches en pralines) of 3 maanden (alleen pralines)

**17,95€** 6% BTW





## Mondrian 35 stuks box

35 van onze fijnste chocolaatjes in een ballotin: een selectie van ganaches, pralines, gecoate vruchten, vruchtengelei en medaillons.

BBD: 6 weken (ganaches en pralines) of 3 maanden (alleen pralines)

**39,95€** 6% BTW



## Mondrian 65 stuks box

65 van onze fijnste chocolaatjes in een ballotin: een selectie van ganaches, pralines, gecoate vruchten, vruchtengelei en medaillons.

BBD: 6 weken (ganaches en pralines) of 3 maanden (alleen pralines)

**74,95€** 6% BTW



## Gare aux Noisettes 10 stuks

De bestsellers in de winkel! 5 klassiekers in melkchocolade, 5 in pure chocolade & cacaonibs uit Madagaskar.

BBD : 3 maanden

**19,95€** 6% BTW

## LIGNE BLANCHE COLLECTIE

### Ligne Blanche - 70-75% pure chocoladereep uit Nicaragua

Een heerlijke vierkante pure chocoladereep.

8 beschikbare recepten :

70% : Rauwe chocolade uit Ecuador.

75% : Gehakte Madagaskar bonen, Speculaas, Japanse Yuzu, Zoete pepers, Calabrische bergamot, Madagaskar zwarte peper, Kerstgeest.

BBD: 6 maanden tot 1 jaar,  
afhankelijk van het recept

**7,50€** 6% BTW



### Ligne Blanche - 50% melkchocoladereep uit Nicaragua

Een heerlijke vierkante melkchocoladereep.

4 beschikbare recepten : Indonesische bonen, Fleur de Sel uit Guérande, Alnif groene komijn of Speculaas.

BBD: 6 maanden tot 1 jaar,  
afhankelijk van het recept

**7,50€** 6% BTW





# SINTERKLAAS



## Yummy Sinterklaas

Een reep pure chocolade gevuld met onze heerlijke speculaaspraliné.

BBD: 3 maanden

**19,95€** 6% BTW



## Krokante Sinterklaas

Een chocoladereep met stukjes speculaas.

Verkrijgbaar in melk- of pure chocolade.

BBD: 3 maanden

**8,50€** 6% BTW



## Krokante Sinterklaas en chocolaatjes

Een chocoladereep met stukjes speculaas, vergezeld van pralines, vruchtengelei en medaillons.

Verkrijgbaar in melk- of pure chocolade.

BBD: 3 maanden

**13,50€** 6% BTW

# CUSTOM UW PRALINES

Op maat gemaakte mal die eenmalig kan worden gemaakt om een oneindig aantal staven, medaillons of pralines met het ontwerp van jouw keuze te reproduceren.

## Formaat

Kleine medaillons of repen

## Logo, beeld of tekst

## Keuze van chocolade en smaak

Pure chocolade 75% of melkchocolade 50%

## Chocoladerepen



9 cm x 9,5 cm

## Medaillons toe te voegen aan de ballotins



3 cm x 3 cm



3 cm



5 cm x 1,5 cm



9,5 cm



# CUSTOM UW VERPAKKING

Verpakkingen op maat om je pralines te verpakken in de visual van je keuze.

Papier : structuurpapier of halfmat gestreken papier

Sjabloon: 4 aanpasbare zijden

Achtergrond: wit of effen kleur

Design: PDF-sjabloon om zelf te personaliseren OF we kunnen je je logo/tekst sturen en het zelf personaliseren (extra kosten)

Hoeveelheid: vanaf 50 exemplaren

Tijd: 2 tot 6 weken na ontvangst van de proef, afhankelijk van het product

## 1. Custom schede

Verkrijgbaar voor Mondriaanbox van 7, 11, 15, 35 of 65 stuks.

## 2. Zwarte of witte doos met logo-opdruk

Verkrijgbaar voor Mondriaanbox van 7, 11, 15, 35 of 65 stuks.

## 3. Reepverpakking

Verkrijgbaar voor Ligne Blanche repen.

## 4. Kaart met persoonlijke boodschap

Verkrijgbaar voor alle producten.





# WORKSHOP

## TEAMBUILDING

De beste cadeaus zijn de herinneringen die we achterlaten!

Ontmoet Laurent tijdens een teamworkshop: maak, proef en vertrek met je eigen chocolaatjes!

Workshop aanbod





Offerte aanvragen

Laurent Gerbaud  
CHOCOLATIER - BRUXELLES





Laurent Gerbaud  
CHOCOLATIER - BRUXELLES

**CORPORATE GIFTS**  
2024-2025

Français

Nederlands

English



# **LAURENT GERBAUD CHOCOLATES**

**MONDRIAN COLLECTION**

**LIGNE BLANCHE COLLECTION**

**SAINT NICOLAS**

**CUSTOMISATION**

**WORKSHOP**

**REQUEST A QUOTE**





Laurent Gerbaud, an exceptional Belgian chocolatier, has a **true passion**: for unusual flavours, travelling, encounters... and life in general.

For over fifteen years now, he has been delighting the taste buds of visitors to his shop on Rue Ravenstein, just a stone's throw from the Mont des Arts, right **in the heart of Brussels**.

It was on two-year voyage of initiation – and chocolate – to China that Laurent discovered the wonders of a less sugar-focused cuisine and, on his return, started to produce blends of flavours as unique as they are addictive.

His artisan creations successfully convey some of his love for travel through their unique combinations and choice of **premium raw ingredients**. Skilfully balanced through experimentation and instinct, delightful ingredients like Evoïa's pistachios, Madagascar pepper, the Izmir fig, or the Taggiascha black olive, will be sure to give you a taste of Laurent's favourite destinations.

Seeking to **offer the best chocolate**, every Laurent Gerbaud product is hand crafted in our kitchen, which is open to view behind a glass screen in the boutique. This transparency is essential to Laurent: customers can watch the entire process involved in making the chocolates and other treats, and then try them in the tearoom or back at home on their sofa. So, there's no trickery involved: Laurent Gerbaud's chocolate is as authentic as it is delicious – its imperfections simply add to its beauty.

Lastly, the whole Laurent Gerbaud ethos is about warmth and **friendliness**: Laurent is not just a chocolatier, he is also a friend, a neighbour, a stranger you can enjoy a cup of coffee with. His enthusiasm and passion are there to be experienced, in store or at an event, through him or his team – a loyal team with unparalleled know-how, a solid nucleus at the heart of the chocolate shop, whose love of the craft is conveyed in each and every one of our creations.

In homage to his travels in China, our logo is a personalised Chinese stamp in which the initials LG are hidden. The rest of the pictogram means 'chocolate' in Chinese, literally ` ` tchio – ke – li chocoli ` `.

# MONDRIAN COLLECTION

## Box Mondrian 7 pieces

7 of our finest chocolates in a pen box: a selection of ganaches, pralines, coated fruits and medallions.

BBD: 6 weeks (ganaches and pralines) or 3 months (pralines only)

**11,95€** 6% VAT INCL.



## Box Mondrian 11 pieces

11 of our finest chocolates in a pen box: a selection of ganaches, pralines, coated fruits and medallions.

BBD: 6 weeks (ganaches and pralines) or 3 months (pralines only)

**14,95€** 6% VAT INCL.



## Box Mondrian 15 pieces

15 of our finest chocolates in a ballotin: a selection of ganaches, pralines, coated fruits, fruit jellies and medallions.

BBD: 6 weeks (ganaches and pralines) or 3 months (pralines only)

**17,95€** 6% VAT INCL.





## Box Mondrian 35 pieces

35 of our finest chocolates in a ballotin: a selection of ganaches, pralines, coated fruits, fruit jellies and medallions.

BBD: 6 weeks (ganaches and pralines) or 3 months (pralines only)

**39,95€** 6% VAT INCL.



## Box Mondrian 65 pieces

65 of our finest chocolates in a ballotin: a selection of ganaches, pralines, coated fruits, fruit jellies and medallions.

BBD: 6 weeks (ganaches and pralines) or 3 months (pralines only)

**74,95€** 6% VAT INCL.



## Gare aux Noisettes 10 pieces

*The bestsellers in the shop!*

5 milk chocolate classics, 5 dark chocolate & Madagascar cocoa nibs.

BBD : 3 months

**19,95€** 6% VAT INCL.



# LIGNE BLANCHE COLLECTION

## Ligne Blanche - 70 or 75% Dark chocolate tablet from Nicaragua

A delicious square bar of dark chocolate.

8 available recipes :

70% : Raw chocolate from Ecuador.

75% : Madagascar cocoa nibs, Speculoos, Yuzu from Japan, Sweet chili, Calabrian Bergamot, Black pepper from Madagascar, Spirit of Christmas.

BBD: 6 months to 1 year depending on recipe

**7,50€** 6% VAT INCL.



## Ligne Blanche - 50% Milk chocolate tablet from Nicaragua

A delicious square bar of milk chocolate.

4 available recipes : Indonesia cocoa nibs, Fleur de sel from Guérande, Alnif Green Cumin or Speculoos.

BBD: 6 months to 1 year depending on recipe

**7,50€** 6% VAT INCL.



# SAINT NICOLAS



## Yummy Saint Nicolas

A dark chocolate bar filled with our delicious speculoos praline.

BBD: 3 months

**19,95€** 6% VAT INCL.



## Crispy Saint Nicolas

A chocolate bar sprinkled with pieces of speculoos.

Available in milk or dark chocolate.

BBD: 3 months

**8,50€** 6% VAT INCL.



## Crispy Saint Nicolas and his pralines

A chocolate bar sprinkled with pieces of speculoos, with a selection of pralines, fruit jellies, medallions.

Available in milk or dark chocolate.

BBD: 3 months

**13,50€** 6% VAT INCL.

# CUSTOMISATION CHOCOLATES

A made-to-measure mould that can be made once to reproduce an infinite number of bars, medallions or pralines with the design of your choice.

## Product

Small medallions or tablets

## Logo, artwork or text

## Chocolate and taste

Dark chocolate 75% or milk chocolate 50%

## Chocolate bars



9 cm x 9,5 cm



9,5 cm

## Medallions to add in your box



3 cm x 3 cm



3 cm



5 cm x 1,5 cm



# CUSTOMISATION PACKAGING

Tailor-made packaging to wrap your chocolates in the visual of your choice.

Choice of paper: structured paper or semi-matt coated paper

Size: 4 customisable sides

Background: White or solid colour

Design: PDF template to personalise yourself OR we can send you your logo/text and personalise it ourselves (additional cost)

Quantity: from 50 copies

Timing: 2 to 6 weeks after receipt of proof, depending on the product

## 1. Customisable sleeve

Available for boxes Mondrian 7, 11, 15, 35 or 65 pieces.

## 2. White or black box with printed logo

Available for boxes Mondrian 7, 11, 15, 35 or 65 pieces.

## 3. Customisable envelope

Available for chocolate bars Ligne Blanche.

## 4. Card with custom message

Available for all products.





# WORKSHOP

## TEAMBUILDING

The best gifts are the memories we leave behind!

Meet Laurent at a team workshop: create, taste and leave with your own chocolates!

Workshop offer





[Request a quote](#)

Laurent Gerbaud  
CHOCOLATIER - BRUXELLES

