



FINANCEZ VOS PROJETS SCOLAIRES avec une vente de Chocolats Alix Cœur de Chocolat

Nos engagements : l'exigence et la qualité, nous fabriquons 100% de nos chocolats



Une qualité et production française 100% artisanale

Nous sommes une chocolaterie située en Lorraine. Nous existons depuis 2006, grâce à la qualité de nos produits et au choix de nos matières premières.



Nos chocolats **ne contiennent pas d'huile de palme** ni aucune matière grasse végétale de substitution

Nous livrons tous nos chocolats frais !



Nous proposons une gamme de chocolats de haute tradition où les grands classiques se marient parfaitement à la modernité de nos créations. Nos chocolats sont élaborés à partir de matières premières de grande qualité et d'origine constante. Notre fabrication est artisanale.

Une vente de chocolats : vos avantages



C'est une action simplifiée, gagnez du temps
on prépare toutes vos commandes individuelles au dessus de 15€



C'est une action efficace

25% de bénéfice pour votre association
soit 500 € en moyenne.



C'est une action sûre

pas de stock, pas d'avance d'argent.
Vous payez après la livraison



C'est une action clef en main

on vous fournit tout
(brochures et bons de commande)

C'est une action ludique et conviviale permettant de financer vos projets et d'animer votre école ou association.

Financez vos projets avec une vente de chocolats fabriqués localement

Cette action est réservée aux associations loi 1901 (associations sportives, scouts, culturelles) et aux écoles (Parents élèves, coopératives, FSE, caisse de l'école, Ogec...).

Toutes les associations loi 1901 sont autorisées à organiser 6 manifestations par an dans un but de soutien. Les bénéficiaires de ces ventes sont exonérés d'impôts.

Une vente de chocolats, comment cela marche ?

- 1/ Réservez vos brochures**
Comptez 1 brochure par participant.
Réservez vos brochures par email ou par téléphone au 03 82 22 40 65.
- 2/ Distribuez les brochures**
à chaque participant avec les bons de commande et un courrier explicatif précisant l'objectif de la vente, la date de retour des commandes et l'ordre du chèque.
- 3/ Collecte des bons de commande**
Chaque élève / membre distribuent les brochures dans son entourage (famille, amis, voisins). Ils vous rapportent des commandes individuelles.
Vérifiez le montant du paiement avec le total du bon de commande.
- 4/ Commandez vos chocolats**
Par mail en scannant les bons de commandes individuels ainsi que le récapitulatif. Par courrier à l'adresse de la chocolaterie.
Les frais de port sont offerts si le total de vos commandes dépasse 550 €.
- 5/ Distribuez vos chocolats**
On prépare vos commandes individuellement pour toutes les commandes d'au moins 15 €. Chaque colis sera identifié avec le nom, le prénom et la classe de l'élève et il y aura une copie de la commande dans chaque colis.

Avec Alix, fini le casse-tête de la préparation des commandes !

Quand lancer une vente de chocolats ?



Vente de chocolats de St Nicolas

Retour des commandes : le **12 novembre 2021**

Vente chocolats de Noël

Retour des commandes : le **19 novembre 2021**

Vente chocolats de Pâques

Retour des commandes : **25 mars 2022**

Contactez-nous

*Demandez vos brochures
gratuites pour lancer votre
vente de chocolats !*



Chocolaterie du Luxembourg

Zone Spodati
54 640 Tucquegnieux
France

03 82 22 40 65

contact@chocolaterieduluxembourg.com

www.chocolaterie-du-luxembourg.com