

ondes
de choc
ARTISAN
GOURMAND

CATALOGUE
2025 - 2026

ONDESDECHOC-CHOCOLATIER.FR

L'atelier GOURMAND

Clément Delomier est installé sur la commune de Craponne dans l'ouest lyonnais. Il propose ses créations gourmandes dans de jolis étuis colorés sous la marque Ondes de Choc.

Laissez-vous tenter par la finesse de ses créations.
Pour vous, vos proches, mais aussi pour votre entreprise,
vos clients ou collaborateurs...



CLÉMENT DELOMIER, UN ARTISAN GOURMAND!

« J'ai choisi de travailler le chocolat, car c'est une matière complexe qui nécessite de la technicité, de la finesse et du palais. Les possibilités de créations sont infinies et reflètent la sensibilité et la personnalité du chocolatier. »

Clément Delomier.



L'atelier GOURMAND

Un savoir-faire
artisanal bâti au fil
des ans. Un travail
collectif dans la
bonne humeur,
le partage et
l'exigence d'un
métier merveilleux!

*« Une production artisanale
et locale, dans notre atelier
de Craponne! »*



i Nos garanties

**Exiger la meilleure
qualité implique
d'utiliser des
matières premières
rigoureusement
sélectionnées!**

Le chocolat utilisé est 100 % pur
beurre de cacao et
sélectionné parmi
les meilleurs crus
d'Afrique, d'Amérique
du Sud, d'Asie
et d'Océanie.

**Le beurre, la crème
et le lait** proviennent
d'une coopérative
dans la Bresse.

Les fruits de saison
sont issus de producteurs
locaux de
l'ouest lyonnais.

Les épices comme
la vanille, le poivre
de Timut, le Safran
sont des matières
rares, sourcées
auprès des meilleurs
producteurs mondiaux.

**Nos produits sont
également sans
huile de palme.**



Collection NOËL 2025

Chaque année Noël est un moment unique pour toute l'équipe. Nous tenons à vous émerveiller par nos créations gourmandes !

CATALOGUE 2025 2026

Collection NOËL 2025



Papillotes

S'il y a bien une friandise qui incarne le partage convivial à Noël, c'est la papillote ! Gourmandise lyonnaise, elle n'a pas pris une seule ride depuis sa naissance fortuite il y a plus de deux siècles dans l'atelier d'un confiseur. Attachés à cette tradition lyonnaise, nous vous proposons une gamme de papillotes maison déclinée en six recettes :

- Praliné aux amandes
- Praliné aux noisettes
- Praliné croustillant
- Praliné riz soufflé
- Praliné des gones
- Pâtes de fruits

Sachet de 200 gr - réf. 01

Sachet de 300 gr - réf. 02

Sachet de 400 gr - réf. 03



"la petite histoire"

La légende veut que la papillote soit née vers 1790 de l'idée d'un jeune commis qui voulait déclarer sa flamme à l'élue de son cœur en lui offrant des douceurs enveloppées de billets doux...

Une idée plutôt romantique, si ce n'était qu'il puisait ces douceurs dans le stock de son patron, le sieur Papillot, confiseur de son état, installé à Lyon dans le quartier des Terreaux !



ondesdechoc-chocolatier.fr

Collection NOËL 2025

Pour égayer votre table de fête ou pour offrir une création gourmande originale en chocolat, voici nos attentions chocolatées !



Le sapin de Noël

Décorez votre table avec ce sapin chocolat noir et lait, garni de différentes gourmandises : fruits secs, pépites de framboises, billes croustillantes...

Sapin 14 cm - réf. 04
Sapin 20cm - réf. 05

billes croustillantes



Le Père-Noël

Retrouvez notre joyeux père Noël, un montage trois chocolats noir blanc, dulcay et garni de fritures de Noël

Le Père Noël 160g - réf. 06



L'Ours Brun

il fera peut-être parti de vos cadeaux de Noël, retrouvez cet adorable ours en chocolats noir, lait, blanc, garni de fritures de Noël

L'Ours Brun 160g - réf. 07



Trio boules de Noël

Pour votre décoration de table ou pour offrir, ce trio de boules de Noël gourmandes est idéal. Un montage trois chocolats : noir, blanc, lait et garni de fritures de Noël

Trio boules 120g - réf. 08

Collection NOËL 2025



Calendrier de l'Avent

Retrouver notre calendrier de l'Avent qui se présente comme un joli coffret illustré et garni de nos délicieux chocolats maisons : petites bouchées, croustibilles, bonbons de chocolats. Un extrait de nos créations à déguster chaque jour !

Calendrier - réf. 09
24 chocolats

Découvrez nos 24 surprises en chocolat, à déguster chaque jour de décembre, pour patienter avant Noël !



Craquers

Un assortiment de douceurs et de créations maison, entre pralinés inattendus, gourmandises chocolatées et clin d'œil au terroir lyonnais. À offrir ou à s'offrir, pour un moment de pur plaisir !

Coffret Craquers - réf. 10



Coffrets CHOCOLATS

Retrouvez nos savoureux assortiments de recettes originales et envoûtantes : ganaches, pralinés, comètes et créations gourmandes !



Coffrets CHOCOLATS

Partagez une onde de plaisir en découvrant notre gamme de pralinés et ganaches dans des étuis joliment illustrés !



*chouettes
une comète!*

Coffret 4 chocolats

Un mini coffret de 4 chocolats, idéal pour une petite attention ou pour surprendre vos invités lors d'un événement qui s'annonce unique et gourmand !

Coffret 30g - réf. 11



Coffret 9 chocolats

Un coffret de 9 chocolats pour offrir en dégustation un extrait de notre gamme. Raffinement et séduction assurés !

Coffret 65g - réf. 12

Assortiment ou coffret 100 % noir ou lait sur demande.



① Récompenses

Trois distinctions en 2022 décernées par le prestigieux club des croqueurs de chocolats : l'award de la finesse, la tablette d'or et le coup de cœur ! Cette année, l'équipe reçoit une tablette d'or pour trois de ses créations. Preuve de la constance de son travail pour vous offrir le meilleur du chocolat.

Coffrets CHOCOLATS



Coffret 30 chocolats

Un coffret de 30 chocolats qui permet la dégustation de la gamme dans son entier!

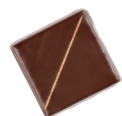
Coffret 220g - réf. 13



Coffret 15 chocolats

Un coffret de 15 chocolats qui fera impression pour remercier vos clients ou collaborateurs. Succès garanti!

Coffret 109g - réf. 14



6 coffrets pour répondre à vos envies!



Coffret 60 chocolats

Un coffret unique de 60 chocolats présentant toute la gamme de nos chocolats dans un écrin à l'illustration travaillée! What else... pour faire un grand effet auprès de vos clients VIP?

Coffret 430g - réf. 16

Coffrets CHOCOLATS

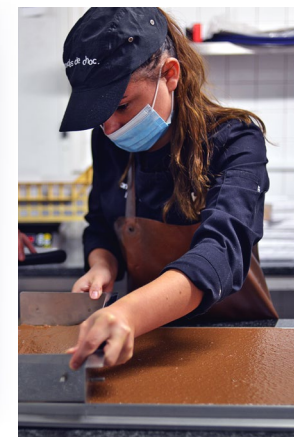


Coffret 42 chocolats

Un beau coffret de 42 chocolats! Un cadeau de grande qualité qui marquera les esprits et sera apprécié à coup sûr!

Coffret 300g - réf. 15

une fermeture pratique!



① Nos pralinés

La qualité de nos pralinés tient au choix des amandes de Provence et des noisettes du Piémont avec lesquelles nous travaillons. L'étape de torréfaction révèle ensuite leurs parfums et le broyage est ajusté pour assurer une texture tantôt fine tantôt granuleuse. Des pralinés fondants, doux et équilibrés, vous ne pourrez plus vous en passer!

Coffrets CHOCOLATS

Nos coffrets COMÈ*T & APOLL*O vous proposent un voyage gustatif unique grâce à l'association de différentes textures et parfums : coulis de fruits, coque croquante en chocolat, pralinés fondants et fruits à coques...

Prêts pour le décollage?



nouveau design!



Coffret APOLL*O

Bonbons de chocolat pralinés aux amandes de Provence et noisettes du Piémont, torréfiées directement dans notre atelier.

- praliné amande croustillant
- praliné noisette riz soufflé
- praliné pistache
- praliné noix de cajou
- praliné graines de tournesol

Coffret 20 chocolats - réf. 17



Coffret COMÈ*T

Bonbons de chocolat composés d'un coulis de fruits enrobés d'une fine coque de chocolat noir 70 %.

- framboise
- passion
- fraise
- citron vert
- cassis groseille
- caramel au beurre salé
- myrtille

Coffret 20 chocolats - réf. 18

Coffrets CHOCOLATS

Quand le choix devient difficile, on s'offre le plaisir de ne pas choisir! Avec ces coffrets COM*BO votre gourmandise et votre curiosité sont satisfaites. On goûte et on découvre les spécialités de la maison : grattons, pavés de la Voie Romaine, mendiants...



Coffret COM*BO

Bonbons de chocolat, comètes, orangettes, grattons de Lyon.

Coffret 200g - réf. 19



Coffret COM*BO

Bonbons de chocolat, mendiants, pavés de la Voie Romaine, orangettes, comètes, grattons de Lyon.

Coffret 300g - réf. 20



Coffret COM*BO

Bonbons de chocolat, mendiants, pavés de la Voie Romaine, orangettes, comètes, grattons de Lyon.

Coffret 420g - réf. 21



nouveau design!

Petites BOUCHÉES

Des petits moments de plaisir
à offrir ou à savourer égoïste-
ment ! Chocolatées, fruitées,
croquantes, fondantes, elles ont
tout pour nous faire craquer !

Petites BOUCHÉES

Notre macaron
se décline en 10
recettes : vanille,
caramel, framboise,
citron gingem-
bre, chocolat noir,
cassis, noisette,
orange-cannelle,
pistache,
mangue-passion !



Macarons

Célèbre petit gâteau français
à l'amande et à la meringue.

6 macarons - réf. 22
12 macarons - réf. 23
18 macarons - réf. 24



nouveau
design!



Petites BOUCHÉES



Pâtes de fruits

Confiseries de pulpe de fruits cuite et enrobées de sucre cristallisé.

Coffret de 20 - réf. 25



Brindilles

Bâtonnets de chocolats aux éclats d'amande, de pistache, cacao, orange ou spéculos.

Sachet 150g - réf. 26

Sachet 250g - réf. 27



Croustibilles

Assortiment d'enrobés : amandes entières et noisettes enrobées chocolat noir et lait, céréales soufflées enrobées chocolat noir et lait.

Sachet 300g - réf. 28



Marrons glacés

Marrons confits dans un sirop de sucre gourmand et glacés au sucre glace.

Coffret 6 marrons - réf. 29

Coffret 9 marrons - réf. 30

Coffret 12 marrons - réf. 31



Mendiants

Fins palets de chocolat noir ou lait, agrémentés de fruits secs.

Coffret 150g - réf. 32



Orangettes & citronnettes

Bâtonnets d'orange confits enrobés de chocolat noir ou bâtonnets de citron confits enrobés de chocolat au lait.

Orangettes
Pochette 150g - réf. 33

Citronnettes
Pochette 150g - réf. 34

Petites BOUCHÉES

" la petite histoire "

Nos petites bouchées sont des petites gourmandises qui disparaissent aussi vite qu'achetées ! Elles sont à déguster tout au long de l'année. Petit à petit, leur packaging fait peau neuve et le plastique est remplacé par de jolies pochettes en carton.... encore un peu de patience et chacune trouvera étui à son pied !

Nouvelles boîtes



① Nos macarons

Le macaron est un incontournable de la pâtisserie française et il peut donner bien du mal à celui qui tente de s'y lancer !

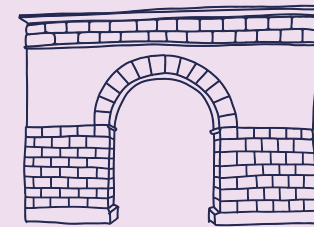
A base de meringue française ou de meringue italienne, il nécessite de maîtriser de nombreux paramètres pour se révéler parfait ! les ingrédients, la température du four, le geste du macaronnage,...

Tout compte !

Nos SPÉCIALITÉS

Découvrez nos spécialités, des recettes que nous avons peaufinées pour vous et dont nous gardons le secret !

Nos SPÉCIALITÉS



Pavés de la Voie Romaine

Cubes de praliné Gianduja, crêpe gavotte et nougatine, enrobés de poudre de cacao.

Coffret 100g - réf. 35
Coffret 200g - réf. 36

Le pavé de la Voie Romaine est un clin d'œil aux vestiges romains qui parsèment la ville de Lyon et de l'ouest lyonnais. Décroché d'un ancien aqueduc, le voici sous une forme ultra gourmande !

deux formats



Nos SPÉCIALITÉS



Nos SPÉCIALITÉS



*chocolat
ou pralines ?*

Originaire de
Roanne, il était
difficile pour
Clément Delomier
de ne pas proposer
sa version de
la brioche à la
praline ! Une
brioche généreuse,
faite à base de
beurre de Bresse
AOP, qui lui assure
son fondant
incomparable...

L'Ondeline

Brioche traditionnelle
lyonnaise aux pralines
ou aux pépites de chocolat
noir 70 %.

**Brioche - réf. 37
Pralines**

**Brioche - réf. 38
chocolat**



① Prix Mondial
de la Praline

Pour sa première
édition 2022,
Clément Delomier
remporte la médaille
d'argent du mondial
de la praline, dans la
catégorie « brioche » !
Une belle récompense
pour toute l'équipe.

Nos SPÉCIALITÉS



Ces tablettes mettent à l'honneur la ville de Lyon à travers ses personnages célèbres comme Guignol et les frères Lumière : Auguste et Louis.

Tablettes de Lyon

Côte d'Ivoire 70%
Chocolat noir, long et très cacaoté, marqué par une belle amertume, une longueur finale florale et fruitée.

Tablette 80g - réf. 39

Nos SPÉCIALITÉS



Gâteau des Gones

Le gâteau des gones est un mariage de la praline et d'une recette choisie du gâteau basque. On y retrouve un délicieux sablé et une ganache fondante.

Gâteau 6 pers. - réf. 40
Pralines

Gâteau 6 pers. - réf. 41
Chocolat



Grattons de Lyon

Amandes effilées, grillées et caramélisées, nougatine, oranges confites, enrobées de chocolat noir 70 %.

Sachet 200g - réf. 42



Panettones

Brioche traditionnelle italienne de Noël aux fruits confits ou au chocolat et à l'orange.

Panettone 450g - réf. 43
Fruits confits

Panettone 450g - réf. 44
Chocolat - Orange

Les grattons de Lyon reprennent la forme du célèbre gratton lyonnais, mais dans une version 100 % sucrée et gourmande !



pâtes à TARTINER

Cinq recettes gourmandes
de pâte à tartiner pour vos
moments de partage
et de gourmandise !

pâtes à TARTINER



**Pâte à tartiner
noisettes & amandes
croustillantes**
Pâte à tartiner noisettes,
amandes, et de la crêpe
gavotte pour le croustillant.
Pot 200g - réf. 45



**Pâte à tartiner
amandes, noisettes
et chocolat**
Pâte à tartiner noisettes,
amandes, et une pointe
de chocolat.
Pot 200g - réf. 46



**Pâte à tartiner
noisettes biscuitées
et chocolat**
Pâte à tartiner noisettes,
sablé croustillant et une
pointe de chocolat.
Pot 200g - réf. 47



**Pâte à tartiner
noisettes & chocolat**
Pâte à tartiner noisettes
et une pointe de chocolat.
Pot 200g - réf. 48



**Pâte à tartiner
caramel au beurre salé**
Onctueuse crème de caramel
au beurre salé.
Pot 200g - réf. 49

Pâtes à tartiner

Nos pâtes à tartiner sont
préparées à partir de noisettes
et amandes sélectionnées
pour leur qualité. Nos recettes
sont sans conservateur et
sans huile de palme.



Collection TABLETTES

Découvrez nos 3 gammes :
les «origine», issues de cacaos de
terroirs, les «mama», toutes en
friandises, et les «miss»,
fourrées avec nos délicieux
pralinés.

TANZANIE 75%
CHOCOLAT NOIR

FABRICATION FRANÇAISE

BOLIVIE 68 %
CHOCOLAT NOIR

FABRICATION FRANÇAISE

VIETNAM 70%
CHOCOLAT NOIR

FABRICATION FRANÇAISE



A l'instar du vin,
le cacao est
directement
lié à la notion de
terroir. Sa typicité
est associée au
sol, au climat, aux
cépages et aux
différents savoir-
faire de ce terroir
qui lui confèrent
des saveurs si
particulières...



Collection TABLETTES



Tablettes Origine

Perou 65% (BIO)

Chocolat noir aux arômes de
fruits rouges, relevé d'une
pointe d'acidité. un goût
intense avec une très bonne
longueur en bouche.

Tablette 80g - réf. 50

Bolivie 68%

Chocolat noir aux arômes de
citron et de pamplemousse.
un gout fruité et acidulé avec
une très bonne longueur en
bouche.

Tablette 80g - réf. 51

Panama 70%

Chocolat noir aux notes
acidulées et aux arômes de
fruits rouges. une grande lon-
gueur cacaotée en bouche.

Tablette 80g - réf. 52

Vietnam 70%

Chocolat noir aux arômes
chauds et acidulés, rond et
très harmonieux. un goût
épicé assorti de quelques
notes d'agrumes et de fruits
secs.

Tablette 80g - réf. 53

République Dominicaine 70%

Chocolat noir rond et très
cacaoté, marqué par une
belle équilibre et une longueur
finale florale et fruitée.

Tablette 80g - réf. 54

Papouasie 70%

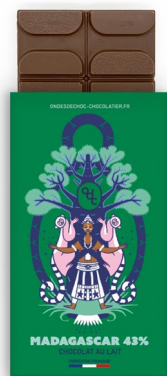
Chocolat noir aux arômes
d'herbes coupées et de cuir.

Tablette 80g - réf. 55



① Nos chocolats

Pour nos tablettes,
nous sélectionnons
des chocolats de
différents continents
à travers le monde
avec pour exi-
gence la recherche
d'arômes subtils et
bien marqués.
À travers notre
gamme de tablettes,
nous souhaitons
vous faire décou-
vrir toute la diver-
sité aromatique du
chocolat et offrir à
tous les gourmands
des moments de
dégustation et de
plaisir surprenants
et inédits!



Cameroun 71%

Chocolat noir aux arômes de fruits jaunes bien mûrs, intense et acidulé. un goût cacaoté assorti de quelques notes grillées.

Tablette 80g - réf. 56

Jamaïque 73%

Chocolat noir aux arômes de miel et noix de pécan

Tablette 80g - réf. 57

Guatemala 73%

Chocolat noir aux arômes d'agrumes et de fruits rouges, persistant en bouche.

Tablette 80g - réf. 58

Tanzanie 75%

Chocolat noir aux notes délicates fruitées et florales, arômes grillés et boisés avec une belle longueur en bouche.

Tablette 80g - réf. 59

Ouganda 80%

Chocolat noir au goût puissant de cacao accentué d'un soupçon d'humus et de noix fraîches.

Tablette 80g - réf. 60

Venezuela 88%

Chocolat noir aux notes de réglisse et de thé noir, teneur forte en cacao et arômes intenses.

Tablette 80g - réf. 61

Madagascar 38%

Chocolat lait d'alpages suisses, saveur prononcée de lait, soutenue par une note délicate de miel.

Tablette 80g - réf. 62

Madagascar 43%

Chocolat lait faiblement dosé en sucre, aux notes de fruits secs.

Tablette 80g - réf. 63

Tablettes Yéti & Cie

Découvrez notre gamme Yéti & Cie, une tablette attachante avec un gros Yeti !

Yéti & Cie été

Chocolat noir origine côte d'Ivoire 70% avec une longueur finale florale et fruitée.

Tablette 80g - réf. 64

Yéti & Cie hiver

Chocolat lait origine Madagascar 43%, chocolat lait faiblement dosé en sucre, aux notes de fruits secs

Tablette 80g - réf. 65

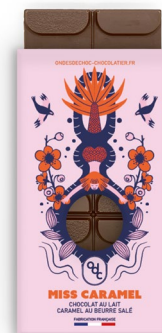


Collection TABLETTES





Collection TABLETTES



Tablettes Miss

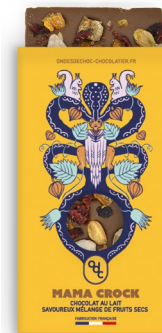
Découvrez notre gamme Miss, des tablettes fourrées aux recettes particulièrement gourmandes !

Miss Noisette
Chocolat au lait et praliné noisettes aux éclats de noisettes.
Tablette 110g - réf. 66

Miss Amande
Chocolat au lait et praliné amandes aux éclats d'amandes.
Tablette 110g - réf. 67

Miss Caramel
Chocolat au lait et caramel au beurre salé.
Tablette 110g - réf. 68

Miss Biscuit
Chocolat Dulcey et praliné biscuité.
Tablette 110g - réf. 69



Tablettes Mama

Succombez à la tentation d'une tablette de chocolat fantaisie avec notre gamme Mama !

Mama Nougat
Chocolat au lait et éclats de nougatine.
Tablette 90g - réf. 70

Mama Croustille
Chocolat au lait et perles croustillantes.
Tablette 90g - réf. 71

Mama Pétille
Chocolat au lait et aux éclats pétillants de peta zeta.
Tablette 90g - réf. 72

Mama Crock
Chocolat au lait et savoureux mélange de fruits secs.
Tablette 90g - réf. 73

Mama Crock'n
Chocolat noir et savoureux mélange de fruits secs.
Tablette 90g - réf. 74



Tablettes de Lyon

Ces tablettes mettent à l'honneur la ville de Lyon à travers ses personnages célèbres comme Guignol et les frères Lumière : Auguste et Louis.

Côte d'Ivoire 70%
Chocolat noir, long et très cacaoté, marqué par une belle amertume, une longueur finale florale et fruitée.

Tablette 80g - réf. 39

Nos SERVICES

PERSONNALISATION

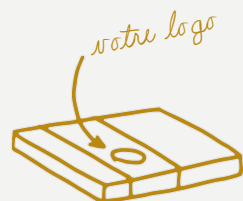
Donner un caractère
unique à vos cadeaux!



Carte message

Un petit mot
personnalisé ou votre
logo, glissé à l'intérieur
de nos coffrets,
pour donner à votre
cadeau un caractère
individuel...

À partir de 20 exemplaires
Délai : 2 semaines



Coffret personnalisé

Personnalisez vos
coffrets aux couleurs
et logo de votre
entreprise!

À partir de 20 exemplaires
Délai : 3 semaines



Écrin gourmand

Une composition
de nos produits
selon votre budget
et vos envies, mise en
valeur dans un écrin
choisi ensemble.

À partir de 1 exemplaire
Délai : 3 semaines

Nos SERVICES



SERVICE COMMERCIAL ENTREPRISES

Tél. : 06 61 36 75 00
assistante@ondesdechoc-chocolatier.fr

Boutique & salon de thé
143 place Andrée Marie Perrin
69 290 Craponne

Pour tout
renseignement,
démonstration ou
demande spéciale,
n'hésitez à nous
contacter !

Nos SERVICES

Comment commander?

étape 1

Choisissez vos cadeaux
dans notre catalogue

étape 2

Envoyez votre commande
par mail à notre service
dédié : [contact@
ondesdechoc-chocolatier.fr](mailto:contact@ondesdechoc-chocolatier.fr)

étape 3

Choisissez votre livraison* :

- Retrait en boutique
« Click and collect »
- Livraison à domicile
- Livraison chez votre client

étape 4

A réception de votre com-
mande, nous vous contactons
pour confirmer le prix
& les quantités.



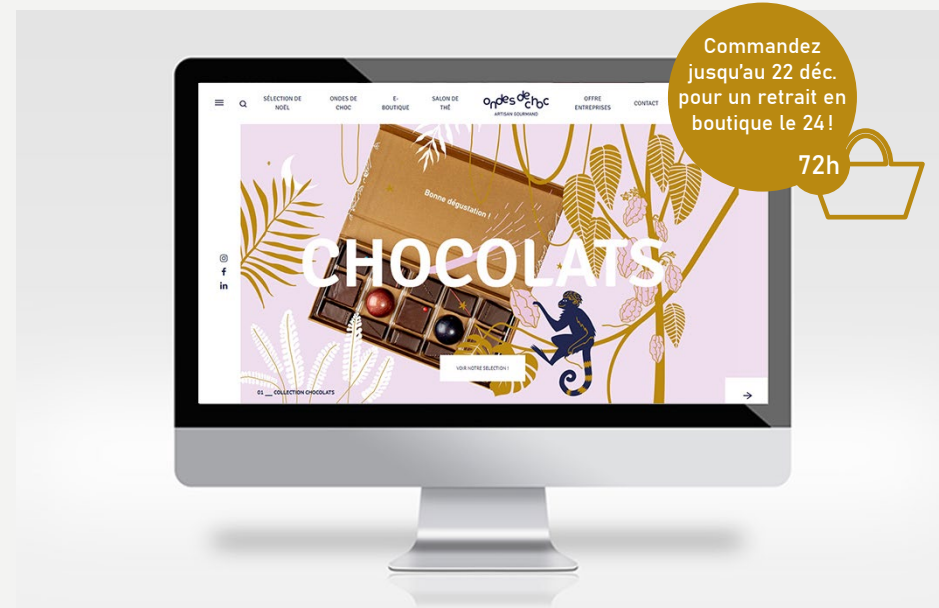
* : Coût de la livraison
sur devis selon les tarifs
en vigueur.



Nos SERVICES

Commandez
jusqu'au 22 déc.
pour un retrait en
boutique le 24 !

72h



BOUTIQUE EN LIGNE

Notre boutique en ligne
vous offre la possibilité
de faire vos achats
en toute liberté !



Un code
promotionnel
unique pour
vos salariées !



Fabrication
française



Paiement
100% sécurisé



Click
& collect



Livraison
et expédition



Service
client

témoignages CLIENTS



« Afin de remercier nos clients pour leur confiance, nous avons fait le choix d'offrir des chocolats d'un artisan local de qualité.

Nous recommandons vivement les créations gourmandes de Clément et de son équipe. Pour nous l'onde de choc est devenue addictive ! »



« Chaque année, nos papilles sont émoustillées par les chocolats proposés par Clément et son équipe. Que ce soit pour les fêtes de fin d'année ou bien pour Pâques, l'originalité et la qualité des produits sont là et nous sommes certains de nous régaler !

S'ajoutent à cela, la gentillesse et le professionnalisme de Clément et son équipe dont nous sommes pleinement satisfaits. »



Ondes de Choc
143 place Andrée Marie Perrin
69 290 Craponne
Tél. : 04 78 50 66 72
contact@ondesdechoc.com

