

Chocolats personnalisés : checklist pratique pour bien choisir

Un outil pratique pour comparer format, saveur, emballage et technique de personnalisation avant la commande.

1. Choix rapide selon l'objectif

Objectif	Options à envisager	Pourquoi cela peut convenir
Grande distribution sur salons et événements	Carré de 5 g ; pièces d'environ 2,5 g et 4 g	Petits formats emballés individuellement et faciles à distribuer.
Cadeau avec plus de présence	Pièces de 20 g ou 60 g ; emballages plus grands	Chaque pièce est plus visible et peut prendre l'apparence d'un petit cadeau.
Service avec café et pauses	Carré de 5 g ; chocolat noir pour une note plus intense	Le format est compact ; le chocolat noir s'accorde bien avec le café.
Cadeau d'entreprise ou box de Noël	Proposition de 70 g ; saveurs plus riches comme lait, amandes et cannelle	L'emballage en carton kraft offre plus de présence et l'aspect d'un petit cadeau.

2. Comparaison pratique des poids et dimensions

Format	Poids	Dimension indiquée	Usage indicatif
Carré	5 g	30 × 30 mm	Café, pauses et grandes distributions
Pièce	environ 2,5 g	Ø 28 mm	Grandes distributions
Pièce	environ 4 g	Ø 36 mm	Grandes distributions
Pièce	20 g	Ø 68 mm	Cadeau plus visible, taille intermédiaire
Pièce	60 g	Ø 100 mm	Petit cadeau avec davantage de présence
Praline	70 g	Emballage env. 90 × 183 × 47 mm	Cadeau ou proposition plus riche

3. Comment s'orienter parmi les saveurs

- **Chocolat au lait** : choix classique, doux et polyvalent, adapté lorsque le public est large.
- **Chocolat noir** : saveur plus intense et moins sucrée, indiquée pour accompagner le café.
- **Chocolat au lait avec amandes enrobées de cannelle** : proposition plus riche et aromatique, adaptée aux cadeaux et occasions particulières.

4. Emballage : son impact sur la présentation

Solution	Caractéristiques	Effet sur la présentation
Carré	Emballage individuel doré ou argenté + bande extérieure en papier	Essentiel, ordonné et soigné
Praline	Sachet en carton kraft, env. 90 × 183 × 47 mm	Plus visible, avec l'aspect d'un petit cadeau
Pièces	Emballage individuel doré	Rappelle immédiatement la forme de la pièce et renforce l'impact visuel

5. Choisir la technique de personnalisation

Technique	Quand l'envisager	Point fort	Attention
Adhésif	Graphismes avec beaucoup de couleurs et de détails	Étiquette imprimée en quadrichromie	Disponibilité liée à l'emballage choisi
Flexographie	Graphismes complexes en quadrichromie	Reproduction rapide et précise	Disponible uniquement avec des minimums de commande très élevés
Tampographie	Logos simples avec peu de couleurs pleines	Économique, polyvalente et adaptée aux petites zones	Moins adaptée aux graphismes riches en couleurs

6. Checklist avant de confirmer la commande

- Objectif : grande distribution, service au client, petite attention ou cadeau plus structuré.
- Format et encombrement : choisir entre carré, pièces de plusieurs tailles ou proposition de 70 g.
- Saveur : au lait, noir ou variante avec amandes enrobées de cannelle, selon le destinataire et le moment de dégustation.
- Emballage : déterminer s'il faut un emballage essentiel ou une solution plus visible proche d'un petit cadeau.
- Graphisme : vérifier la complexité du logo, le nombre de couleurs et la surface disponible avant de choisir la technique.
- Quantité minimale : consulter la fiche produit ; l'intervalle indiqué va de 1 000 pièces pour les plus grands chocolats à 6 000 pour les plus petits.
- Échantillon : vérifier sa disponibilité, surtout pour les produits plus haut de gamme et les emballages volumineux.
- Besoins alimentaires : certains produits sont sans gluten ; toujours consulter la fiche produit correspondante avant la distribution.

7. Fiche de décision à compléter

Question	Choix / note
À qui les chocolats seront-ils distribués ?	
Dans quel contexte seront-ils remis ?	
Combien de pièces sont nécessaires ?	
Quel format correspond le mieux à la valeur du cadeau ?	
Quelle saveur convient le mieux au public ?	
L'emballage doit-il être discret ou plus visible ?	
Le logo nécessite-t-il beaucoup de couleurs ou de détails ?	
Faut-il vérifier le gluten ou d'autres besoins alimentaires ?	
Est-il utile de commander un échantillon avant la fourniture complète ?	

Liens utiles

[Chocolats personnalisés](#) • [Biscuits publicitaires](#) • [Bonbons personnalisés](#) • [Collations publicitaires](#)