

CHOCOLATERIE MONBANA



VOTRE PARTENAIRE POUR VOS **BOISSONS CHOCOLATÉES & GOURMANDES**

Le marché évolue... évoluez avec lui !

La forte croissance du petit déjeuner hors domicile et l'essor du goûter dans les coffee shops, poussent les établissements à exploiter tous les moments de consommation. MONBANA vous accompagne sur ces nouvelles tendances, en vous proposant **une large gamme de boissons chaudes et froides**. Laissez-vous surprendre par les multiples possibilités de remises en œuvre : de la plus authentique au cocktail le plus créatif. Un régal pour les yeux et les papilles !



POUR VOUS, ÊTRE PARTENAIRE MONBANA C'EST :

- La caution d'une marque de *qualité*.
- Une gamme de produits répondant à *tous les instants de consommation*.
- Un *conseil personnalisé* en fonction de votre votre activité et des idées créatives pour répondre aux attentes de vos consommateurs.
- Un chiffre d'affaires additionnel avec un potentiel important :

Les boissons gourmandes sont des *moteurs de fréquentation hors domicile* et contribuent au *développement des moments de consommation*.⁽¹⁾

.....
(1) Source "Snacking" magazine, oct-nov 2019

LA CARTE DES BOISSONS

Avec la gamme de chocolats en poudre la plus large du marché, MONBANA répond à toutes les envies, à tous les instants de consommation, à toutes les saisons et aux différents modes d'utilisation. Traditionnel, onctueux, aromatisé, chaud, froid... Une offre diversifiée permettant de devenir l'expert des boissons gourmandes.

LES CHOCOLATS TRADITIONNELS

Légers, harmonieux et veloutés



Tradition
32% de cacao
Boîte 1kg
Dosette 20g



Bio Max Havelaar
32% de cacao
Boîte 1kg
Dosette 15g



Écrin Noir
35% de cacao
Boîte 1kg



ICE Chocolate
Boîte 800g

1 2 3 4

TEXTURE N°2 : VELOUTÉ

Chocolat velouté, léger et aéré pour un moment de douceur chocolatée.

LES CHOCOLATS ONCTUEUX

Intenses et gourmands



Trésor de chocolat
33% de cacao
Boîte 1kg
Dosette 25g



Trésor de chocolat
33% de cacao
Brique UHT 1L



Trésor de chocolat blanc
Boîte 500g



Suprême de Chocolat
32% de cacao
Boîte 1kg
Dosette 25g

1 2 3 4

TEXTURE N°3 : ONCTUEUX

Chocolat onctueux et crémeux pour un moment gourmand.

1 2 3 4

TEXTURE N°4 : ÉPAIS

Un délicieux chocolat "à l'Italienne" qui se boit autant qu'il se déguste à la petite cuillère.

LES CHOCOLATS AROMATISÉS

Gourmands et originaux



10 parfums : vanille, orange, épices, caramel, noisette, spéculoos, tiramisu, cranberry, cerise girofle et rocher coco. Boîtes 250g.



La laitère pour un service prêt à l'emploi. Une visibilité produit plébiscitée par le consommateur.

LES CHOCOLATS LACTÉES

REMISE
EN OEUVRE
À L'EAU

Chocolat spécial chocolatière :
des formules adaptées à votre activité.

LE LACTÉ 4 ÉTOILES

La seule appellation "chocolat chaud" sur le marché



Lacté 4 étoiles
Sac 1kg et dosette 30g
Préparation pour boisson lactée
au chocolat en poudre 32%



Lacté 4 étoiles Intense
Sac 1kg
Préparation pour boisson lactée
au chocolat en poudre 42%



LES AUTRES LACTÉS



Lacté Max Havelaar
Sac 1kg
Préparation pour boisson
cacaotée. Commerce équitable.



Lacté spécial DA
Sac 1kg
Préparation pour boisson
cacaotée arôme cacao.



TEXTURE N°1: FLUIDE

Un chocolat léger pour un parfait mélange avec de l'eau.



Les Chocolatières MB1 et MB2 pour restituer le meilleur de nos poudres chocolâtées en répondant à vos besoins spécifiques de rapidité, fiabilité et qualité.

Chocolatières 1 ou 2 bacs : pour restitution avec de l'eau.

LES BOISSONS GOURMANDES

LES FRAPPÉS / MILKSHAKES

- Sans arômes artificiels et colorants de synthèse
- Sans huile de palme
- Sans nanoparticules



Fraise
Boîte 1kg



Vanille
Boîte 1kg



Chocolat
Boîte 1kg



Caramel
Boîte 1kg



Nature
Boîte 1kg



Mocha
Boîte 1kg



Mangue Passion
Boîte 1kg

LE CHAÏ LATTE

- Sans arômes artificiels
- Sans huile de palme
- Sans colorants

Du thé, du lait et des épices.
À servir chaud ou frappé
selon l'envie et la saison.



CHAÏ LATTE
Boîte 1kg

LA VERRERIE

MONBANA, tout un concept.

Pour mettre en valeur votre offre chocolat chaud et boissons froides, MONBANA vous propose une collection de verres et de tasses faciles à réutiliser et au graphisme élégant.



FABRICATION FRANÇAISE

NOTRE HISTOIRE

Celle de la Chocolaterie MONBANA débute en 1934 avec la fabrication de beurre et de poudre de cacao. Depuis, MONBANA est devenu le partenaire créateur de boissons chocolatées et gourmandes pour accompagner tous les moments de consommation.

TENDANCES MARCHÉ

EN FRANCE, LE NOMBRE DE COFFEE SHOPS CONNAIT UNE CROISSANCE ANNUELLE DE **+10%** ET LE MARCHÉ S'ÉLÈVE À **60 MILLIONS D'EUROS** DE CHIFFRE D'AFFAIRES ANNUEL.

Les 20 prochaines années vont voir apparaître

3 À 4% de coffee shops en plus par an.⁽¹⁾

DÉVELOPPEZ VOTRE CARTE DE BOISSONS GOURMANDES

POUR LES ÉTABLISSEMENTS, C'EST L'OPPORTUNITÉ DE :

- Développer la fréquentation en dehors des repas.
- Augmenter le ticket moyen avec des boissons à valeur ajoutée.
- Capter une clientèle jeune et féminine.

(1) Article du 4 mai 2018 sur www.franchise-coffee-shop.fr

(2) Source "Snacking" magazine, oct-nov 2019



LES NOUVELLES STARS SUR LES CARTES, LES BOISSONS GOURMANDES : MOCHACCINOS, CHOCOLATS VIENNOIS, CHOCOLAT BLANC



MONTÉE EN PUISSANCE DES BOISSONS FROIDES : FRAPPÉS & MILKSHAKES



MONTÉE EN GAMME GÉNÉRALE ET FORTE CROISSANCE DU BIO⁽²⁾



BOISSONS PROPOSÉES EN MOYENNE EN DISTRIBUTION AUTOMATIQUE, UNE OFFRE QUI S'ÉLARGIT !

Retrouvez tous nos produits et de nombreuses idées cocktails sur :

www.monbana.fr

MONBANA Food Service - Rue Alain Colas - 53500 ERNÉE - FRANCE
commercial@monbana.fr ou 02 43 05 42 48

FABRICATION  FRANÇAISE

« Révélez votre expertise gourmande »

CHOCOLATERIE MONBANA



VOTRE PARTENAIRE POUR L'ACCOMPAGNEMENT DE VOS BOISSONS

Un puissant argument de fidélisation.

Les bords de tasse suscitent un attrait important auprès des consommateurs : **93% des consommateurs de café sont sensibles au services associés.**⁽¹⁾ Parallèlement à la montée en gamme des cafés servis en CHR, des **accompagnements variés et qualitatifs** se développent.⁽²⁾ Les boissons chaudes, offres déjà piliers dans les établissements, montent en puissance avec la croissance des boissons gourmandes. Valorisez-les en misant sur la qualité produit et service pour faire la différence !

(1) IFOP - étude réalisée du 26 Avril au 22 Mai 2018 (2) NEORESTAURATION "Les bords de tasse se sophistiquent" - décembre 2019



POUR VOUS, ÊTRE PARTENAIRE MONBANA C'EST :

- Faire le choix du *savoir-faire français* d'une société familiale existante *depuis 1934*.
- Disposer de *l'offre la plus large du marché* pour répondre à tous vos besoins, en toutes saisons et en toutes occasions.
- Valoriser votre offre boissons avec des accompagnements *innovants* et *sous toutes les formes*.
- Privilégier la *qualité* avec des produits sans huile de palme et des matières 1^{ères} sélectionnées.

LES ACCOMPAGNEMENTS DES BOISSONS

MONBANA offre la gamme la plus large du marché, pour répondre à toutes les envies et tous les instants de consommation.

LES CARRÉS DE CHOCOLAT

Le carré de chocolat symbolise tout le savoir-faire et l'esprit MONBANA : c'est l'instant plaisir, la touche gourmande qui valorise les boissons et complète votre offre. Considéré comme le meilleur accord avec le café, le chocolat est l'accompagnement à privilégier. Découvrez l'ensemble de notre gamme, des recettes développées par notre Maître chocolatier qui s'appuie sur son expertise en matière de chocolats fins.

LES CLASSIQUES

Carrés de chocolat 4g



Disponibles en mono parfum ou en boîte d'assortiments



Noir 70% de cacao



Noir Orange*



Noir fèves de cacao



Noir Nougat



Noir Céréales



Lait 33% de cacao



Lait Praliné*



Lait Nougat



Lait Caramel



Lait Céréales



Lait Cappuccino*

L'économique

Chocolat Noir 70% de cacao



2,5g



4g

LA COLLECTION PAYS PRODUCTEURS DE CAFÉ

Chocolat Noir 70% avec éclats de fèves de cacao torréfiées, pour valoriser la saveur de votre café en parlant de ses origines.



COMMERCE ÉQUITABLE

Chocolat Noir 70% de cacao labélisé Max Havelaar 2,5g.



LES CARRÉS PÉTILLANTS

Avec du sucre popping pétillant, l'explosion de pépites qui réveille les papilles !



Chocolat Noir pétillant



Chocolat Lait pétillant



Chocolat Lait Caramel pétillant

LA SÉLECTION PRESTIGE

MONBANA, c'est une vision noble du chocolat qui donne naissance à des créations audacieuses à la hauteur de votre savoir-faire.

LES PURES ORIGINES

Découvrez des chocolats d'exception aux notes épicées, boisées, fumées ou fruitées transformant le café en une véritable expérience de dégustation et de voyage.



Noir Ghana 70% de cacao



Noir Costa Rica 64% de cacao



Noir Tanzanie 75% de cacao



Noir Papouasie 70% de cacao



Noir Équateur 66% de cacao

LE 1934

Une forme fine et élégante spécialement conçue par des designers qui offre un véritable moment de dégustation !



LES GOURMANDISES CHOCOLATÉES ET LES BISCUITS

Fidélisez vos clients en proposant régulièrement des nouveautés. Sous l'enrobage chocolat, une amande par-ci, une croustille de céréales par-là... Laissez-vous tenter !

LES AMANDES

Tout en raffinement, l'amande révèle avec panache les saveurs du café ou du thé.

LES CROUSTILLES

Découvrez une diversité de saveurs pour varier les plaisirs à grignoter.



Amande Cacaotée

Amande Caramel

Amande Ghana

Pépité au Spéculoos

Pépité au Praliné

Pralinée

Crousti Neige

Billette Ghana

Crousti Caramel

LES BISCUITS, NOUGATS ET CONFISERIES CHOCOLATÉES

Craquants ou fondants, légers ou gourmands, classiques ou tendances, c'est une belle occasion de continuer à surprendre tout au long de l'année.



Spéculoos



Galette Bretonne



Cookie Nougatine



Galette Citron



Galette Rhum*



Nougat Tendre



La p'tite Guimauve chocolat



Le Gourmet disponible du 1^{er} Octobre 2019 au 31 Mars 2020

VOTRE CARTE DE VISITE GOURMANDE

Des produits personnalisés pour valoriser votre marque ou celle de vos clients.



NOTRE HISTOIRE

Celle de la Chocolaterie MONBANA débute en 1934 avec la fabrication de beurre et de poudre de cacao. En 1985 MONBANA crée les premiers carrés de chocolat, devenus célèbres en accompagnement du café.

Et depuis, l'offre n'a cessé de se diversifier avec des gammes toujours plus créatives et avant-gardistes.

À CHAQUE SAISON SA COLLECTION

Des assortiments de chocolats, confiseries et biscuits dédiés à chaque saison.



Collection Caramel
De Septembre
à Avril



Mix Biscuits
De Mars
à Octobre



Hotte de Noël
D'octobre à
Décembre

À CHAQUE CAFÉ SON CHOCOLAT



Collection "Accord Parfait"
Chocolats noirs pure origine Ghana
"L'Accord Parfait" avec le café

De Septembre à Avril

5,5
KG

CONSUMMATION ANNUELLE
MOYENNE DE CAFÉ/
HABITANT EN FRANCE⁽¹⁾

2^{ème}

BOISSON LA PLUS
CONSOMMÉE EN
FRANCE APRÈS L'EAU⁽¹⁾

17

NOMBRE DE TASSES DE CAFÉS
BUES PAR LES 25-34 ANS SUR
1 SEMAINE EN HORS DOMICILE⁽²⁾

86%

DES CONSOMMATEURS DE CAFÉ
SONT INFLUENCÉS PAR LES
SERVICES ASSOCIÉS POUR LEUR
SATISFACTION GLOBALE⁽³⁾

57%

DES FRANÇAIS ONT REMPLACÉ LE
CAFÉ PAR LE THÉ À AU MOINS 1
MOMENT DE LA JOURNÉE⁽³⁾

(1) Syndicat du café

(2) Le café en hors domicile- CHD expert 2018

(3) IFOP - étude réalisée du 26 Avril au 22 Mai 2018

Retrouvez tous nos produits et conseils sur :

www.monbana.fr

MONBANA Food Service - Rue Alain Colas - 53500 ERNÉE - FRANCE
commercial@monbana.fr ou 02 43 05 42 48

FABRICATION  FRANÇAISE

« Révélez votre expertise gourmande »