CONFISERIE DES HAUTES VOSGES

PLAINFAING

CATALOGUE 2025

L'EXCELLENCE DES SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS
EPV
ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Fabrication artisanale des célèbres bonbons des Vosges CDHV®

Confiserie Des Hautes Vosges
3074 route de Gérardmer • LD Habaurupt • 88230 PLAINFAING

Chers clients

À Plainfaing, le 01/04/2025

Depuis près de quatre décennies, notre famille s'attache à faire vivre bien plus qu'un simple plaisir sucré : un véritable voyage au cœur du goût, du savoir-faire artisanal et des traditions gourmandes.

Cette année est d'ailleurs un peu particulière pour nous : c'est la dernière que nous passons parmi les trentenaires ! L'an prochain, nous fêterons nos 40 ans. Un cap symbolique que nous avons choisi de célébrer en grand, avec un projet à la hauteur de notre passion.

Nous sommes en effet très heureux de vous annoncer la construction d'un tout nouveau bâtiment entièrement dédié à l'univers du bonbon. Ce lieu unique accueillera une scénographie immersive et ludique, pensée comme une plongée sensorielle et festive dans notre monde sucré.

Petits et grands y découvriront les secrets de fabrication, les trésors de notre terroir, et toute la magie qui entoure nos douceurs artisanales. Ce nouvel espace racontera notre histoire, tout en ouvrant une nouvelle page tournée vers l'avenir : un moment de partage, d'émotion et de gourmandise à vivre ensemble.

Nous avons hâte de vous y accueillir et de continuer à écrire, avec vous, les prochaines lignes de notre belle aventure sucrée.

À bientôt, à Plainfaing

Fabienne Picard
Cheffe d'entreprise

Retrospective de notre confiserie familiale et artisanale, au coeur du massif des Vosges.

La Confiserie Des Hautes Vosges s'installe naturellement à Plainfaing, sur les terrains familiaux, au cœur du village natal.

En 1986, Jean-Marie Claudepierre, s'associe à son frère Bernard et sa soeur Marie-Jeanne pour créer la SARL CDHV Confiserie Des Hautes Vosges, sur rachat de la Confiserie des Images, qui existait depuis 1952 à Epinal.

Depuis plus de 39 ans, la famille CLAUDEPIERRE, fondatrice de l'entreprise, est toujours très active au sein de la confiserie.

Plus de 10 personnes de la famille y travaillent, entourées d'une quarantaine de collaborateurs.

Fabienne PICARD, associée à son cousin Pascal GEORGE poursuivent l'aventure familiale.

La Confiserie Des Hautes Vosges, Entreprise du Patrimoine Vivant

Créé en 2005, le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) est un label de l'État mis en place pour distinguer des entreprises françaises artisanales et industrielles aux savoir-faire rares et d'exception.

1 035 entreprises labellisées

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

59 000 emplois en France

«Nous avons l'honneur d'avoir obtenu ce label le 24 avril 2025 ! Une reconnaissance qui met en valeur le savoir-faire unique de notre entreprise désormais inscrite au patrimoine vivant.»

L'équipe CDHV

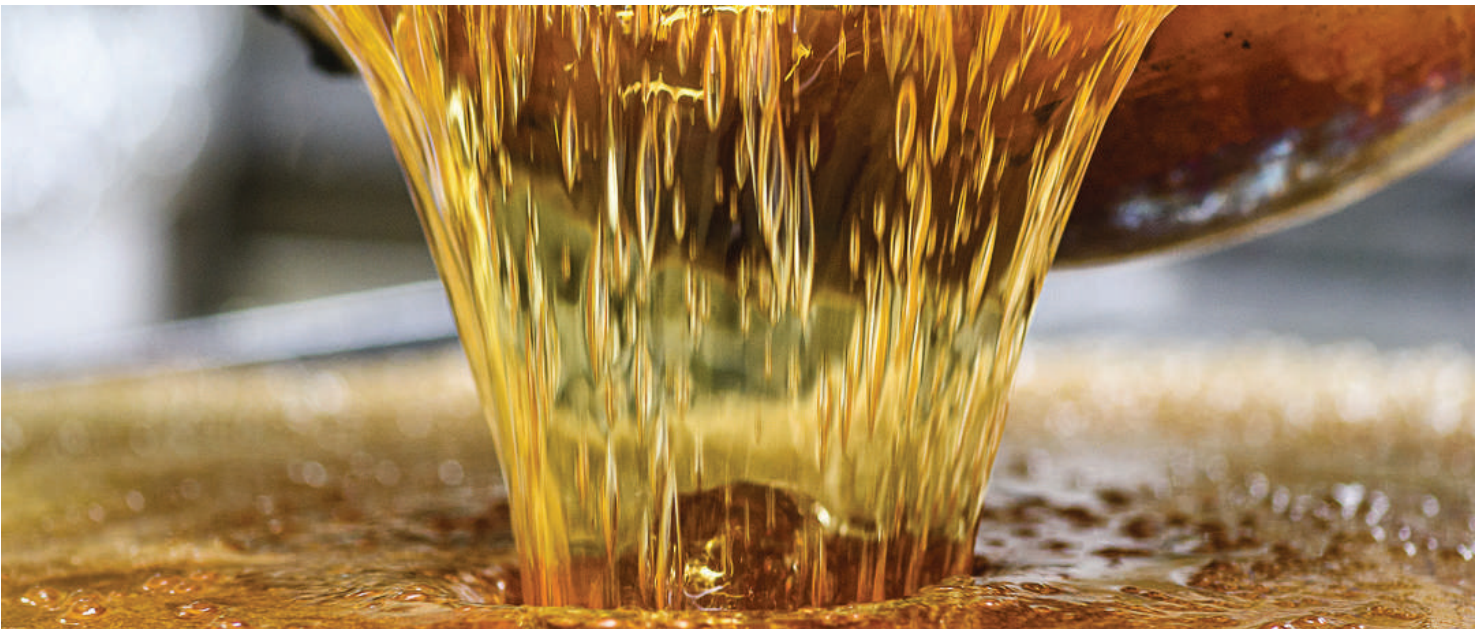
Un savoir-faire artisanal d'excellence !

Nos procédés de fabrication

Comme autrefois, le sucre et le sirop de glucose sont d'abord cuits à feu nu dans des chaudrons en cuivre. Le mélange est porté à 145°C puis versé sur une table chaude, c'est la coulée !
Ensuite la pâte à bonbons est parfumée avec des arômes naturels ou des huiles essentielles, il s'agit de l'arômatisation...
Pour mieux découvrir les étapes de la fabrication, nous vous invitons à venir visiter la Confiserie.

Une palette de saveurs traditionnelles

À la Confiserie Des Hautes Vosges, vous aurez du choix, nous proposons des plaques entières ou cassées à l'ancienne mais aussi des petits bonbons aux jolies formes et aux parfums d'autrefois : bonbons au miel, sapin des Vosges, coquelicot, violette, bergamote ...
Une palette gourmande de plus de 40 sortes de bonbons que vous aurez plaisir à découvrir au fil des saisons.



DÉCOUVREZ NOTRE SAVOIR-FAIRE À PLAINFAING

Visites gratuites toute l'année

Visites et dégustations gratuites commentées et guidées !

–

Toute l'année du lundi au vendredi
de 9h30 à 11h30 et de 14h à 17h30

Les samedis et pendant toutes les vacances scolaires
de 9h30 à 17h30 (en continu)
(Pas de visite les dimanches et jours fériés)

L' entreprise agroalimentaire la plus visitée de France avec + de 300 000 visiteurs en 2024 !

NOTRE FORCE, LA VENTE EN CIRCUIT-COURT ! OÙ NOUS RETROUVER ?

* Au magasin à Plainfaing

Horaires d'ouverture du magasin

Lundi au samedi
de 9h à 18h30
et les dimanches et jours fériés
de 10h à 18h

–

(Fermé le 25/12 et le 01/01)

+ de 40 sortes de bonbons artisanaux !

* Sur les marchés, foires et salons du Grand Est

Nous nous déplaçons jusqu'à vous !
Sur les marchés hebdomadaires et de Noël, vosgiens et alsaciens. Sur les Foires et Salons gastronomiques, en région Parisienne et en région Grand Est.

Retrouvez nos dates sur : www.cdhv.fr

* La vente par correspondance et en ligne

30 ans de Vente Par Correspondance

Depuis 1994, nos bonbons des Vosges arrivent directement à l'adresse de votre choix, à l'aide du catalogue. Cette année, nous avons inauguré un nouveau bâtiment pour la préparation de vos commandes.

Livraison dans toute la France
et en Union Européenne

Découvrez notre site internet : www.cdhv.fr
Optez pour la livraison GRATUITE
dès 50€ d'achat en Relais Colis !

relais colis

NOUVEAU - Frais de port offerts dès 50€ d'achat en Relais Colis* et dès 89€ d'achat en Colissimo à Domicile avec suivi. **(uniquement sur le site)*

FABRICATION ARTISANALE

Plaques entières à l'ancienne

La plaque à l'ancienne à casser soi-même à la main !

9,90 €
La plaque de 650 g minimum soit 15,23 € le kg

Le transport fragilise la plaque, nous ne garantissons pas qu'elle arrive entière.

401-0 **Eucalyptus**

402-0 **Sapin des Vosges**

403-0 **Briquette**
Réglisse – Anis

404-0 **Coquelicot**

Plaques cassées à la main

Bonbons cassés manuellement dans notre atelier

8,90 €
Le sachet de 500 g soit 17,80 € le kg

Résine des Vosges

Eucalyptus

Bourgeons de sapin des Vosges

Briquette
Réglisse – Anis

Coquelicot

401-0 401-1 **- Eucalyptus «extrafort»**

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, huile essentielle d'eucalyptus, menthol, colorants (chlorophylline et curcumine).

402-0 402-1 **- Sapin des Vosges «extrafort»**

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

403-0 403-1 **- Briquette**

Réglisse - Anis. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, substance aromatisante naturelle, colorant (charbon végétal médicinal).

404-0 404-1 **- Coquelicot**

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, colorant (rouge de betterave), arôme naturel.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1636 kJ / 385 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 67 g Protéines < 0,5 g / Sel 0,02 g **L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coques.**

FABRICATION ARTISANALE

Brisures de bonbons CDHV pour infusions®

Brisures fortes et expectorantes

Aux parfums d'eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, réglisse-anis *(briquette)*, bergamote, miel.

Issues de la fabrication et de la casse des plaques à l'ancienne, les brisures de bonbons sont récupérées pour éviter tout gaspillage !
Afin de satisfaire la demande, des bonbons sont spécialement fabriqués pour être broyés et compléter la récupération initiale.
Depuis 2011, les dosettes individuelles «fortes et expectorantes» ou «douces et fruitées» participent au succès des infusions de bonbons !
Pour faciliter la dissolution des brisures, nous les sélectionnons aussi par leur granulométrie, proposant désormais une brisure classique et une brisure extrafine !

Les brisures de bonbons se consomment en infusion chaude ou en boisson froide !

Brisures Classiques

4,20 €

Sachet de 250 g

Classiques

Sachet de 20 dosettes Classiques

5,50 €

Sachet de 160 g

Aux parfums d'eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, réglisse-anis *(briquette)*.

Extrafines

Sélectionnées pour leur finesse

Brisures Extrafines

4,20 €

Sachet de 250 g

Prêt en 2 min

Chaude ou Froide

Sachet de 20 dosettes Extrafines

5,50 €

Sachet de 160 g

Dissolution rapide : prêt en 2 minutes !

120-0 - 125-0 - 135-0

Brisures classiques & Brisures extrafines

Brisures fortes et expectorantes
Sachet de 250 g • Soit 16,80 € le kg

--

Sachet de 20 dosettes Brisures extrafines

Brisures fortes et expectorantes
Sachet de 20 dosettes individuelles
Poids net 160 g • Soit 34,38 € le kg

Assortiment de plusieurs parfums : sapin des Vosges, eucalyptus, réglisse-anis (briquette), coquelicot, bergamote, miel.
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, colorants (rouge de betterave, chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal), menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, essence de Bergamote, substance aromatisante naturelle, miel.

130-0 - **Sachet de 20 dosettes Brisures classiques**

Brisures fortes et expectorantes
Sachet de 20 dosettes individuelles
Poids net 160 g • Soit 34,38 € le kg

Assortiment de 4 parfums de brisures de bonbons pour infusions : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, réglisse-anis (briquette).
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, colorants (rouge de betterave, chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal), substance aromatisante naturelle.

FABRICATION ARTISANALE

Brisures de bonbons CDHV pour infusions®

Brisures douces et fruitées

Aux parfums de mûre, framboise, myrtille.

165-0

Brisures Classiques

4,20 €

Sachet de 250 g

160-0

Sachet de 20 dosettes Classiques

5,50 €

Sachet de 160 g

Classiques

150-0

Boîte carton 20 dosettes Classiques

5,90 €

Boîte de 160 g

165-0 - 166-0 - 160-0 - 150-0

Brisures classiques & Brisures extrafines

Brisures douces et fruitées
Sachet de 250 g • Soit 16,80 € le kg

--

Sachet de 20 dosettes de Brisures classiques

Brisures douces et fruitées
Sachet de 20 dosettes individuelles
Poids net 160 g • Soit 34,38 € le kg

--

Boîte carton de 20 dosettes brisures classiques

Brisures douces et fruitées
Boîte de 160 g • Soit 36,88 € le kg

Assortiment de 3 parfums de brisures de bonbons pour infusions : mûre, framboise, myrtille.
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs,
arômes naturels, acidifiant (acide citrique), colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1641 kJ / 386 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 97 g dont sucres 67 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,02 g. **L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coques.**

166-0

Extrafines

Extrafines
Sélectionnées pour leur finesse

Brisures Extrafines

4,20 €

Sachet de 250 g

Dissolution rapide : prêt en 2 minutes !

Prêt en 2 min

BLOG CULINAIRE

Cuisine-moi un bonbon

Idée recette

Des idées recettes à base de bonbons des Vosges !

Rendez-vous sur Youtube et sur notre site internet : www.cdhv.fr

Le Blog

YouTube

www.cdhv.fr

FABRICATION ARTISANALE

Les célèbres bonbons des Vosges

Bourgeons de sapin des Vosges

4,20 € *Sachet de 250 g* • **7,80 €** *Sachet de 500 g*

Résine des Vosges

4,20 € *Sachet de 250 g* • **7,80 €** *Sachet de 500 g*

Bonbons au Miel de sapin

4,50 € *Sachet de 250 g*

Eucalyptus

4,20 € *Sachet de 250 g* • **7,80 €** *Sachet de 500 g*

Bergamote

4,20 € *Sachet de 250 g* • **7,80 €** *Sachet de 500 g*

Bonbons au Miel de fleurs

4,20 € *Sachet de 250 g*

Fabriqués dans nos ateliers

4,20 € le sachet de 250 g, soit 16,80 € le kg
7,80 € le sachet de 500 g, soit 15,60 € le kg

101-0 101-1 - Bourgeons de sapin des Vosges. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

102-0 102-1 - Résine des Vosges

Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, réglisse-anis (briquette). Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, colorants (rouge de betterave , chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal), menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, substance aromatisante naturelle.

103-0 103-1 - Eucalyptus

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, huile essentielle d'eucalyptus, menthol, colorants (chlorophylline et curcumine).

104-0 104-1 - Bergamote

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, essence de Bergamote*. Sans colorant.
**L'essence de Bergamote est un produit naturel.*

202-0 - Bonbons au miel de Sapin(1)

Sachet de 250 g • Soit 18,00 € le kg

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin 10 %. (miel de notre région Grand Est). Sans colorant.

105-0 - Bonbons au miel de Fleurs(1)

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de fleurs. (miel de notre région *Grand Est). Sans colorant.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1632 kJ / 384 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,01 g. **(1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 1642 kJ / 386 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 97 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,02 g. **L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coques.**

FABRICATION ARTISANALE

Les célèbres bonbons d'antan

4,20 €
Le sachet de 250 g
soit 16,80 € le kg

Briquette
Réglisse – Anis

Framboise

Mûre & Framboise

Mirabelle

Fraise des bois

Violette

Menthe

Coquelicot

Fabriqués dans nos ateliers

106-0 - Briquette
Réglisse - Anis. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, substance aromatisante naturelle, colorant (charbon végétal médicinal).

108-0 - Framboise
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), colorant (rouge de betterave).

109-0 - Mûre & Framboise
Assortiment de 2 parfums : Mûre & Framboise.
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, acidifiant (acide citrique), colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

110-0 - Mirabelle
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel.
Sans colorant.

111-0 - Fraise des Bois
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel, colorant (rouge de betterave).

112-0 - Violette
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme, colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

113-0 - Menthe
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, extrait de spiruline, tréhalose*, arôme naturel. *Le tréhalose est une source de glucose.
Nouvelle couleur grâce à la spiruline d'origine végétale, même goût intense de menthe glaciale !

114-0 - Coquelicot
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, colorant (rouge de betterave), arôme naturel.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1632 kJ / 384 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,01 g. **L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coques.**

FABRICATION ARTISANALE

Les célèbres bonbons d'antan

4,20 €
Le sachet de 250 g
soit 16,80 € le kg

Anis

4 Fleurs

Quartiers de fruits

Mélange spécial hiver

Myrtille

Gingembre

Verveine-Citron

Cerise

Fabriqués dans nos ateliers

115-0 - Anis
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, substance aromatisante naturelle, colorants (chlorophylline et curcumine).

116-0 - 4 Fleurs
Assortiment de 4 parfums : fraise des bois, framboise, pomme, poire.
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiants (acide citrique, acide malique); arômes naturels, colorants (chlorophylline, curcumine, lutéine, rouge de betterave).

118-0 - Quartiers de Fruits
Assortiment de 3 parfums : orange, citron, mandarine.
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), colorants (lutéine, curcumine, rouge de betterave), arômes naturels.

119-0 - Mélange spécial hiver
Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette (réglisse, anis).
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, colorants (rouge de betterave, chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal), substance aromatisante naturelle.

201-0 - Myrtille
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

203-0 - Gingembre
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel de gingembre. Sans colorant.

204-0 - Verveine – Citron
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arômes naturels. Sans colorant.

205-0 - Cerise
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel, jus de carotte pourpre concentré, extrait de radis.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1632 kJ / 384 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,01 g. **L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coques.**

FABRICATION ARTISANALE

Les boîtes de poche

3,20 €
La boîte de 70 g soit 45,71 € le kg

Verveine - Citron

Briquette
Réglisse – Anis

Fraises des Bois

Framboises

Résine des Vosges

Bonbons au Miel de fleurs

Coquelicots

Myrtilles

Mirabelles

Design des boîtes en cours de changement

Prochainement, nouveaux visuels en relief pour l'Eucalyptus et la Violette dès juillet 2025

006-0 - Verveine-Citron
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arômes naturels. Sans colorant.

008-0 - Briquette
Réglisse - Anis. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, substance aromatisante naturelle, colorant (charbon végétal médicinal).

009-0 - Fraises des bois
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel, colorant (rouge de betterave).

010-0 - Framboises
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), colorant (rouge de betterave).

012-0 - Bourgeons de Sapin des Vosges. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

013-0 - Résine des Vosges
Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, réglisse-anis (briquette).
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, colorants (rouge de betterave, chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal), menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, substance aromatisante naturelle.

015-0 - Bonbons au miel de fleurs(1)
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin 10 % (miel de notre région Grand Est). Sans colorant.

016-0 - Coquelicots
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, colorant (rouge de betterave), arôme naturel.

017-0 - Myrtilles
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

018-0 - Mirabelles
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel. Sans colorant.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1632 kJ / 384 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,01 g. **(1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 1642 kJ / 386 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 97 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,02 g. **L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coques.**

FABRICATION ARTISANALE

Les croquants

Cacahuètes grillées

4,50 € *Sachet de 250 g* • **8,40 €** *Sachet de 500 g*

Amandes grillées

6,70 € *Sachet de 250 g* • **12,80 €** *Sachet de 500 g*

Fin' Amandes

6,90 € *Sachet de 200 g*

Noisettes grillées

6,70 € *Sachet de 250 g* • **12,80 €** *Sachet de 500 g*

301-0 301-1 **- Cacahuètes grillées** [1] **| Sachet de 250 g • Soit 18,00 € le kg / Sachet de 500 g • Soit 16,80 € le kg**
Ingrédients : **cacahuètes 49%** (graines d'**arachides**), sucre, sirop de glucose de maïs, arôme. Sans colorant. **Fabriquées dans un atelier qui utilise des fruits à coques.**

302-0 302-1 **- Amandes grillées** [2] **| Sachet de 250 g • Soit 26,80 € le kg / Sachet de 500 g • Soit 25,60 € le kg**
Ingrédients : **amandes 49%**, sucre, sirop de glucose de maïs, arôme. Sans colorant. **Fabriquées dans un atelier qui utilise des arachides et d'autres fruits à coques.**

303-0 303-1 **- Noisettes grillées** [3] **| Sachet de 250 g • Soit 26,80 € le kg / Sachet de 500 g • Soit 25,60 € le kg**
Ingrédients : **noisettes 49%**, sucre, sirop de glucose de maïs, poudre de cacao. Sans colorant. **Fabriquées dans un atelier qui utilise des arachides et d'autres fruits à coques.**

304-0 **- Fin' amandes** [4] **| Sachet de 200 g • Soit 34,50 € le kg**
Amandes finement grillées, caramélisées et chocolatées. Ingrédients : sucre, **amandes**, sirop de glucose de maïs, chocolat, poudre de cacao, arômes naturels. Sans colorant. **Fabriquées dans un atelier qui utilise des arachides et d'autres fruits à coques.** Peut contenir du **lait.**

(1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 2218 kJ / 530 kcal / Matières grasses 28 g dont acides gras saturés 5 g / Glucides 53 g dont sucres 37 g / Protéines 16 g / Sel <0,03 g **(2) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 2341 kJ / 561 kcal / Matières grasses 34 g dont acides gras saturés 3 g / Glucides 51 g dont sucres 38 g / Protéines 14 g / Sel <0,02 g **(3) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 2481 kJ / 596 kcal / Matières grasses 40 g dont acides gras saturés 4 g / Glucides 50 g dont sucres 38 g / Protéines 9 g / Sel < 0,01 g **(4) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 2179 kJ / 521 kcal / Matières grasses 27 g dont acides gras saturés 6 g / Glucides 58 g dont sucres 54 g / Protéines 11 g / Sel <0,01 g

FABRICATION ARTISANALE

Les croquants

Glaçons des Hautes-Vosges

6,00 €

Sachet de 300 g

Croquante aux Amandes

5,10 €

Sachet de 250 g

Pralines roses aux cacahuètes

5,00 €

Sachet de 250 g

Croquante aux Cacahuètes

4,60 €

Sachet de 250 g

020-0 - Glaçons des Hautes-Vosges[1] | Sachet de 300 g • Soit 20,00 € le kg
Cacahuètes grillées enrobées de sucre glace. Ingrédients : sucre, **cacahuètes** (graines d'**arachides**), sirop de glucose de maïs, arôme naturel de vanille, arôme. Sans colorant. **Fabriqués dans un atelier qui utilise des fruits à coques.**

211-0 -Pralines roses aux cacahuètes[2] | Sachet de 250 g • Soit 20,00 € le kg
Cacahuètes grillées enrobées de sucre glace. Ingrédients : sucre, **cacahuètes** (graines d'**arachides**), sirop de glucose de maïs, colorant (rouge de betterave), arôme naturel de vanille, arôme. **Fabriquées dans un atelier qui utilise des fruits à coques.**

310-0 - Croquante aux amandes[3] | Sachet de 250 g • Soit 20,40 € le kg
Bonbons de sucre cuit aux amandes grillées caramélisées, concassées. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, **amandes**, arôme naturel de vanille. Sans colorant. **Fabriquées dans un atelier qui utilise des arachides et d'autres fruits à coques.**

311-0 - Croquante aux cacahuètes[4] | Sachet de 250 g • Soit 18,40 € le kg
Bonbons de sucre cuit aux cacahuètes grillées caramélisées, concassées. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, cacahuètes (graines d'arachides), arôme naturel de vanille. Sans colorant. **Fabriquées dans un atelier qui utilise des fruits à coques.**

(1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1991 kJ / 473 kcal / Matières grasses 17 g dont acides gras saturés 3 g / Glucides 70 g dont sucres 66 g / Protéines 11 g / Sel <0,01 g **(2) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 1977 kJ / 470 kcal / Matières grasses 16 g dont acides gras saturés 3,4 g / Glucides 72 g dont sucres 70 g / Protéines 9 g / Sel <0,01 g **(3) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 2179 kJ / 521 kcal / Matières grasses 27 g dont acides gras saturés 6 g / Glucides 58 g dont sucres 54 g / Protéines 11 g / Sel <0,01 g **(4) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 1752 kJ / 414 kcal / Matières grasses 4,5 g dont acides gras saturés 0,4 g / Glucides 92 g dont sucres 58 g / Protéines 1,9 g / Sel <0,02 g

FABRICATION ARTISANALE

Les bocaux d'antan en verre

1102-0 - 102-5 - Résine des Vosges

Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, réglisse-anis (briquette). Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arômes naturels, colorants (rouge de betterave, chlorophylline et curcumine, charbon végétal médicinal), menthol, huiles essentielles d'eucalyptus et de sapin des Vosges, substance aromatisante naturelle.

101-5 - Bourgeons de Sapin des Vosges

- Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

103-5 - Eucalyptus Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, huile essentielle d'eucalyptus, menthol, colorants (chlorophylline et curcumine).

108-5 - Framboise Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), colorant (rouge de betterave).

110-5 - Mirabelle Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel. Sans colorant.

112-5 - Violette Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme, colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

114-5 - Coquelicot Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, colorant (rouge de betterave), arôme naturel.

116-5 - 4 fleurs **Assortiment de 4 parfums : fraise des bois, framboise, pomme, poire.** Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiants (acide citrique, acide malique); arômes naturels, colorants (rouge de betterave, chlorophylline, curcumine, lutéine).

118-5 - Quartiers de Fruits

Assortiment de 3 parfums : orange, citron, mandarine. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), colorants (lutéine, curcumine, rouge de betterave), arômes naturels.

201-5 - Myrtille Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique), colorants (rouge de betterave, charbon végétal médicinal).

202-5 - Bonbons au miel de Sapin(1)

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin 10 %. (miel de notre région Grand Est). Sans colorant.

204-5 - Verveine – Citron

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arômes naturels. Sans colorant.

205-5 - Cerise

Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, acidifiant (acide citrique), arôme naturel, jus de carotte pourpre concentré, extrait de radis.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : énergie 1632 kJ / 384 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,01 g **(1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** énergie 1642 kJ / 386 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 97 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,02 g. **L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coques.**

IDÉE CADEAU ORIGINALE

Retrouvez les **2 nouveautés en bocaux Verveine-Citron et Cerise.**

5,90 €

Bocal de 135 g
Soit 43,70 € le kg

FABRICATION ARTISANALE

Plaisir d'offrir

Les bonbonnières en verre

24,00 €
au choix !

Résine des Vosges assortiment de 4 parfums

Eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, réglisse-anis (briquette).

Poids net : 900 g • Soit 26,67 € le kg

Assortiment de 6 parfums en papillote

Bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille.

Poids net : 500 g • Soit 48,00 € le kg

Les boîtes souvenirs d'antan

11,90 €
Boîte de 250 g
Soit 47,60 € le kg

060-0

Boîte CDHV

Assortiment de 6 parfums sous papillote :

Bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille.

050-0

Couleur du ruban aléatoire

Coffret transparent

Assortiment de 6 parfums sous papillote :

Bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille.

FABRICATION ARTISANALE

Les papillotes

Sapin des Vosges

Sachet de 220 g

Myrtille

Sachet de 220 g

Framboise

Sachet de 220 g

Bonbons au Miel de sapin

Sachet de 220 g

Assortiment 6 sortes

Sachet de 220 g

Assortiment de 6 parfums sous papillote :
Bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille.

5,60 €
Le sachet de 220 g
Soit 25,45 € le kg

Fabriqués dans nos ateliers

032-0 - Sapin des Vosges

Bonbons enveloppés individuellement en papillote. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

034-0 - Myrtille

Bonbons enveloppés individuellement en papillote. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique). Sans colorant.

035-0 - Framboise

Bonbons enveloppés individuellement en papillote. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, arôme naturel, acidifiant (acide citrique). Sans colorant.

036-0 - Bonbons miel de Sapin

Bonbons enveloppés individuellement en papillote. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin 10 %. (miel de notre région Grand Est). Sans colorant.

1037-0 - 037-0 - 050-0 - 060-0 - Assortiment 6 sortes

Assortiment de 6 sortes de bonbons enveloppés individuellementen en papillote : bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille. Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, miel de sapin, arômes naturels, acidifiant (acide citrique), essence de Bergamote, menthol, huile essentielle de sapin des Vosges. Sans colorant.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : énergie 1632 kJ / 384 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,01 g **(1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** énergie 1642 kJ / 386 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 97 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,02 g.

L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coques.

FABRICATION ARTISANALE

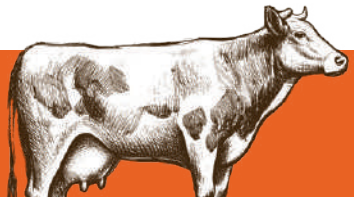
Les papillotes

Bergamote de Nancy IGP

En 1996, La Bergamote de Nancy obtient l'IGP (Indication Géographique Protégée), matérialisée par l'écusson bleu et jaune en bas de la boite.
Désormais, cette spécialité ne peut plus être fabriquée ailleurs qu'en Lorraine, et notre confiserie, la Confiserie Des Hautes Vosges à Plainfaing fait partie des rares fabricants autorisés à produire cette gourmandise au niveau national et international !

9,90 €
Boîte de 150 g

6,60 €
Sachet de 220 g



Caramel dur au beurre salé au sel de Guérande

6,60 €
Sachet de 220 g

NOUVEAU
5,90 €
Pot de 150 g

SPÉCIALITÉ LORRAINE

030-0 Boîte métallique remplie de Bergamote de Nancy IGP
Boîte de 150 g • Soit 66€ le kg

--

031-0 Sachet Bergamote de Nancy IGP
Sachet de 220 g • Soit 30€ le kg
Bonbons enveloppés individuellement en papillote.
Ingrédients :sucre, sirop de glucose de maïs, essence de Bergamote*.
Sans colorant. *L'essence de Bergamote est un produit naturel.

040-0 - Caramels durs au beurre salé au sel de Guérande(1)
Sachet de 220 g • Soit 30€ le kg

--

POTCBS - Un pot de Caramels durs au beurre salé au sel de Guérande(1)
Boîte de 150 g, soit 39,33 € le kg

Bonbons enveloppés individuellement en papillote.
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de maïs, **beurre** salé au sel de Guérande 5%, **lait entier en poudre**, arômes naturels. Sans colorant.
Pot en PET.

Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : énergie 1632 kJ / 384 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 96 g dont sucres 66 g / Protéines < 0,5 g / Sel 0,01 g **(1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** énergie 1720 kJ / 406 kcal / Matières grasses 3 g dont acides gras saturés 2 g / Glucides 94 g dont sucres 58 g / Protéines < 0,5 g / Sel <0,11 g **L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coques.**

FABRICATION ARTISANALE

Confiseries gélifiées & Nougats

Confiseries gélifiées fabriquées artisanalement en Lorraine

Confiserie gélifiée aromatisée à l' alcool de Mirabelle

8,70 € *Sachet de 350 g* • **16,80 €** *Sachet de 700 g*

Confiserie gélifiée aux arômes naturels de fruits assortis

7,20 € *Sachet de 350 g* • **13,80 €** *Sachet de 700 g*

Nougats fabriqués à Montélimar

Nougat tendre aux amandes

7,20 €
Sachet de 180 g

Disponible d'Octobre à Mai

Nougat tendre aux amandes enrobé de chocolat

8,90 €
Sachet de 180 g

600-0 **600-1** - **Confiserie gélifiée aromatisée à l'alcool de mirabelle** (1)

Sachet de 350 g • Soit 24,86 € le kg
Sachet de 700 g • Soit 24,00 € le kg
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de blé, eau, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), alcool de Mirabelle de Lorraine 2%, colorants (lutéine de tagète, carmin).

601-0 **601-1** - **Confiserie gélifiée aux arômes naturels assortis** (1)

Sachet de 350 g • Soit 20,57 € le kg
Sachet de 700 g • Soit 19,71 € le kg
Assortiment de 10 parfums : citron, framboise, orange, fraise, ananas, cassis, pamplemousse, passion, pomme, poire.
Ingrédients : sucre, sirop de glucose de blé, eau, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), arômes naturels, colorants (lutéine de tagète, carmin, curcumine et chlorophylline, charbon végétal).

602-0 - **Nougat tendre aux amandes** (2)

Sachet de 180 g • Soit 40,00 € le kg
Ingrédients : sucre, **amandes 30%**, miel 19%, sirop de glucose, pain azyme (fécule de pomme de terre, eau), albumine d'**oeuf,** arôme naturel de vanille. **Présence possible d'autres fruits à coque.**

605-0 - **Nougat tendre aux amandes enrobé de chocolat au lait à l'orange** (3)

Sachet de 180 g • Soit 49,44 € le kg
Disponible d'octobre à mai.
Ingrédients : sucre, sirop de glucose, chocolat **lait 25%** (sucre, poudre de **lait** entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant (léchithine de soja), arôme naturel de vanille), **amandes**, écorces d'orange confites (écorces d'orange, sirop de glucose, dextrose, sucre, conservateur E202, **anhydride sulfureux**, correcteur d'acidité E330), sirop de fructose, miel 3%, pain azyme (fécule de pomme de terre, eau), albumine d'**oeuf**, arôme naturel de vanille et d'orange. **Présence possible d'autres fruits à coque.**

(1) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g : Énergie 1469 kJ / 346 kcal / Matières grasses : <0,5 / Glucides 86 g dont sucres 58 g / Protéines : <0,5 / Sel 0,12 g **(2) Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 1873 kJ / 446 kcal / Matières grasses 16 g dont acides gras saturés 1,3 g / Glucides 65 g dont sucres 58 g / Fibres 3,6 g / Protéines 8,2 g / Sel 0,04 g **() Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie 1868 kJ / 444 kcal / Matières grasses 15 g dont acides gras saturés 5,7 g / Glucides 71 g dont sucres 67 g / Fibres 2 g / Protéines 5,1 g / Sel 0,1 g

FABRICATION ARTISANALE

La gamme des bonbons sans sucres

FABRICATION FRANÇAISE

COLORANTS CLEAN LABEL

BONBONS VEGAN

SANS SUCRES

Parfums
Verveine - Citron

2 Parfums
Orange & Citron

Parfum
Eucalyptus

4,20 €
Sachet de 100 g
soit 42,00€ le kg

Parfum
Pomme verte

Parfums
Fleurs de sureau - Cerise

2 Parfums
Fraise des bois & Mûre

Parfum
Menthe glaciale

Bonbons sans sucres artisanaux

701-0 - *Parfums* **Verveine - Citron**

Ingrédients : Édulcorant (isomalt), acidifiants (acide citrique), arôme naturel de verveine, arôme naturel, concentré de carthame, édulcorant (glycoside de stéviol).

702-0 - *2 Parfums* **Orange & Citron**

Ingrédients : Édulcorant (isomalt), acidifiants (acide citrique), jus de carotte pourpre concentré, extrait de radis, arômes naturels, concentré de carthame, édulcorant (glycoside de stéviol).

703-0 - *Parfum* **Eucalyptus**

Ingrédients : Édulcorant (isomalt), extrait de spiruline, tréhalose*, huile essentielle d'eucalyptus, menthol, concentré de carthame, édulcorant (glycoside de stéviol).

704-0 - *Parfum* **Pomme verte**

Ingrédients : Édulcorant (isomalt), acidifiants (acide citrique et acide malique), extrait de spiruline, tréhalose*, arôme naturel, concentré de carthame, édulcorant (glycoside de stéviol).
*Le tréhalose est une source de glucose.

705-0 - *Parfums* **Fleurs de sureau - Cerise**

Ingrédients : Édulcorant (isomalt), acidifiants (acide citrique), arôme naturel de fleur de sureau, arôme naturel de jus de carotte pourpre concentré, extrait de radis, édulcorant (glycoside de stéviol).

706-0 - *2 Parfums* **Fraise des bois & Mûre**

Ingrédients : Édulcorant (isomalt), arômes naturels, acidifiants (acide citrique), jus de carotte pourpre concentré, extrait de radis, édulcorant (glycoside de stéviol).

707-0 - *Parfum* **Menthe glaciale**

Ingrédients : Édulcorant (isomalt), arôme naturel de menthe, édulcorant (glycoside de stéviol).

--
Origine de l'isomalt : Allemagne.
Une consommation excessive peut entraîner des effets laxatifs.

***Informations nutritionnelles moyennes pour 100 g :** Énergie : 984 kj / 236 kcal / Matières grasses <0,5 g dont acides gras saturés <0,1 g / Glucides 98 g, dont sucres <0,5 g, dont polyols 98 g / Protéines <0,5 g / Sel <0,01 g **L'ensemble de nos confiseries sont fabriquées dans des ateliers qui utilisent des arachides, du lait et d'autres fruits à coques.**

Apportez de la gourmandise à votre communication avec une boîte de bonbons CDHV unique créée à votre image !

*Tarif dégressif selon les quantités, nous contacter pour un devis

NOUVEAU ! PERSONNALISATION DÈS 60 UNITÉS

Face avant entièrement personnalisable & avec un message au dos

TROUVEZ VOTRE PARFUM IDÉAL PARMI UNE SÉLECTION DE 13 SORTES DE BONBONS ARTISANAUX

FINITIONS CÔTÉS MÉTAL OU BLANC AU CHOIX

La boîte de poche mesure 98,30 mm de haut sur 63,80 mm de large.

CONTACTER NOUS PAR MAIL POUR VOTRE BOÎTE PERSONNALISÉE : bertrand@cdhv.fr

La création des boîtes se fait entièrement en interne : de la réalisation graphique à l'impression des boîtes ! Et bien sûr les bonbons sont fabriqués et conditionnés dans nos ateliers à Plainfaing !

Boîtes de poche en collaboration avec «Je Vois la Vie en Vosges»

Une collection vosgienne avec des boîtes de bonbons imprimées par nos soins.

Ces boîtes sont illustrées par Sarah Teulet

Lac
Bonbons au Miel de fleurs

Cerf
Parfum Résine des Vosges

Lynx
Parfum Cerise

Massif
Parfum Sapin des Vosges

Jonquille
Parfums 4 fleurs

3,60 €
La boîte de 50 g
Soit 72,00 €

** Ingrédients et valeurs nutrionnelles p. 8-9*

Le saviez-vous ? Je Vois la Vie en Vosges valorise les savoir-faire locaux, soutient l'emploi et rend le territoire désirable grâce à des produits qui incarnent l'identité vosgienne.

Version XXL !

Votre visuel sur une grande boîte de bonbons !

Envoyez-nous votre décor !

Une boîte avec une belle surface d'impression pour partager votre message en offrant un assortiment de délicieux bonbons emballés sous papillotes.

BERTRAND EST À VOTRE ÉCOUTE POUR CONCRÉTISER VOTRE PROJET: bertrand@cdhv.fr

La boîte mesure 130 mm de haut sur 195 mm de large, finition blanche.

6 parfums en papillote disponibles :

- Bergamote
- Sapin des Vosges
- Miel de sapin
- Mûre
- Framboise
- Myrtille

7,50 €*
T.T.C.
Prix unitaire maximum (200 g) Soit 450€ pour 60 boîtes

**Tarif dégressif selon les quantités, nous contacter pour un devis*

DES PARTENARIATS «GAGNANT-GAGNANT»

Quand la gourmandise devient solidaire !

Un catalogue dédié aux associations

Nous proposons une opération « clé en main » aux organisateurs du projet !

Envoi gratuit du catalogue des associations sur simple demande

*voir coordonées en bas

Pour qui ?

Vous êtes un établissement scolaire, une association de parents d'élèves, une association culturelle, sportive, humanitaire, de protection environnementale ou animale ?

Pourquoi ?

Vous souhaitez financer un voyage, une sortie pédagogique, une kermesse, une action spécifique ou lever des fonds pour des projets associatifs ou scolaires ?

A l'aide d'un bon de commande spécial, nous mettons tout en œuvre pour faciliter la prise des commandes, leur répartition et la livraison sur le lieu de votre choix.

Votre association bénéficiera de 10% à 25% du montant des ventes effectuées.

catalogue@cdhv.fr 03 29 50 80 05
(ligne directe de 9h à 18h30)

DES PARTENARIATS «GAGNANT-GAGNANT»

Une boîte de bonbons à votre image vendue par NOS soins !

Une dynamique vertueuse

À travers une boîte unique décorée aux couleurs de l'association et souvent accompagnée d'un message explicatif, nous sensibilisons nos clients à des causes variées comme la lutte contre le cancer, l'aide aux enfants en difficulté ou encore la préservation de l'environnement

Vente de boîte et mise en avant de votre association dans notre magasin

- **Commercialisation des boîtes** au magasin, sur nos points de vente (magasin, marchés) et sur www.cdhv.fr

- Mise en place d'une **campagne de communication** sur les réseaux sociaux et sur nos points de vente

- **Don de 10% du chiffre d'affaires** réalisé par la vente des boîtes à l'association

Allier la gourmandise et l'artisanat au soutien de bonnes causes avec des associations aux engagements solidaires

Vous aussi vous souhaitez sensibiliser le grand public à votre cause via une expérience unique et gourmande ? Scanner ce QR CODE

Remise de chèque à l'association Bulles Roses - Novembre 2024

CONFISERIE DES HAUTES VOSGES
PLAINFAING

OUVERTURE EN 2026

Crédits photos : Damien GUIOT & Michel LAURENT – Photo de couverture : Pascal STINFLIN – Plan : ARCANE ARCHITECTURE

Ouverture en 2026 d'un espace scénographique de 700m² avec visites des ateliers de fabrication !

*Entrée toujours gratuite

Retrouvez toute notre actualité sur nos différents réseaux sociaux

JE VOIS LA VIE EN VOSGES

Confiserie Des Hautes Vosges
3074 route de Gérardmer • LD Habaurupt • 88230 PLAINFAING
contact@cdhv.fr 03 29 50 44 56 www.cdhv.fr

human

CONFISERIE DES HAUTES VOSGES
PLAINFAING

Bon de commande 2025

Fabrication artisanale des célèbres bonbons des Vosges CDHV® depuis 1986

Tarifs valables du 01/04/2025 au 31/12/2025

Livraison Colissimo ou GLS
Offerte à partir de 89 € d'achat

Paiements sécurisés
Visa / Mastercard / Paypal
Amazon pay

Expédition soignée
Petite attention glissée dans chaque commande

NOUVEAU : En passant par la livraison Relais Colis les frais de port sont OFFERTS dès 50 € d'achat uniquement sur www.cdhv.fr

Je scanne !

Confiserie Des Hautes Vosges
3074 route de Gérardmer • LD Habaurupt • 88230 PLAINFAING
contact@cdhv.fr **03 29 50 44 56** **www.cdhv.fr**

Tarifs valables du 01/04/2025 au 31/12/2025

PLAQUES ENTIÈRES À L'ANCIENNE

Image	Code	Désignation	Prix unit.	Qté	Prix
	401-0 p.5	**Plaque Eucalyptus «extrafort»** Plaque de 650 g minimum	9,90 €		
	402-0 p.5	**Plaque Sapin des Vosges «extrafort»** Plaque de 650 g minimum	9,90 €		
	403-0 p.5	**Plaque Briquette (réglisse-anis)** Plaque de 650 g minimum	9,90 €		
	404-0 p.5	**Plaque Coquelicot** Plaque de 650 g minimum	9,90 €		

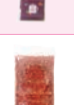
PLAQUES CASSÉES À LA MAIN

	401-1 p5	**Eucalyptus «extrafort»** Poids net : 500 g	8,90 €		
	402-1 p.5	**Bourgeons de sapin des Vosges «extrafort»** Poids net : 500 g	8,90 €		
	403-1 p.5	**Briquette** Poids net : 500 g	8,90 €		
	404-1 p.5	**Coquelicot** Poids net : 500 g	8,90 €		
	410-1 p.5	**Résine des Vosges «extrafort»** Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, bourgeons de sapin, briquette, coquelicot Poids net : 500 g	8,90 €		

BRISURES FORTES ET EXPECTORANTES

	120-0 p.6	**Brisures CLASSIQUES Fortes et expectorantes** Assortiment de plusieurs parfums : Eucalyptus, sapin des Vosges, briquette, coquelicot, miel, bergamote Poids net : 250 g	4,20 €		
	125-0 p.6	**Brisures EXTRAFINES Fortes et expectorantes** Assortiment de plusieurs parfums : Eucalyptus, sapin des Vosges, briquette, coquelicot, miel, bergamote Poids net : 250 g	4,20 €		
	130-0 p.6	**20 dosettes jaunes Fortes et expectorantes** Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, briquette, coquelicot Poids net : 160 g	5,50 €		
	135-0 p.6	**20 dosettes EXTRAFINES Fortes et expectorantes** Assortiment de plusieurs parfums : Eucalyptus, sapin des Vosges, briquette, coquelicot, miel, bergamote Poids net : 160 g	5,50 €		

BRISURES DOUCES ET FRUITÉES

	150-0 p.7	**Boîte carton 20 dosettes brisures rouges - Douces et fruitées** Assortiment de 3 parfums : mûre, framboise, myrtille Poids net : 160 g	5,90 €		
	160-0 p.7	**20 dosettes rouges Douces et fruitées** Assortiment de 3 parfums : mûre, framboise, myrtille Poids net : 160 g	5,50 €		
	165-0 p.7	**Brisures CLASSIQUES Douces et fruitées** Assortiment de 3 parfums : mûre, framboise, myrtille Poids net : 250 g	4,20 €		
	166-0 p.7	**Brisures EXTRAFINES Douces et fruitées** Assortiment de 3 parfums : mûre, framboise, myrtille Poids net : 250 g	4,20 €		
		Total 1			

LES CÉLÈBRES BONBONS DES VOSGES

Image	Code	Désignation	Prix unit.	Qté	Prix
	101-0 p.8	**Bourgeons de sapin des Vosges** Poids net : 250 g	4,20 €		
	101-1 p.8	**Bourgeons de sapin des Vosges** Poids net : 500 g	7,80 €		
	102-0 p.8	**Résine des Vosges** Assortiment de 4 parfums : Eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette Poids net : 250 g	4,20 €		
	102-1 p.8	**Résine des Vosges** Assortiment de 4 parfums : Eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette Poids net : 500 g	7,80 €		
	103-0 p.8	**Eucalyptus** Poids net : 250 g	4,20 €		
	103-1 p.8	**Eucalyptus** Poids net : 500 g	7,80 €		
	104-0 p.8	**Bergamote** • Spécialité Lorraine Poids net : 250 g	4,20 €		
	104-1 p.8	**Bergamote** • Spécialité Lorraine Poids net : 500 g	7,80 €		
	105-0 p.8	**Bonbons au miel de fleurs (10% miel)** Poids net : 250 g	4,20 €		
	202-0 p.8	**Bonbons au miel de sapin (10% miel)** Poids net : 250 g	4,50 €		

LES CÉLÈBRES BONBONS D'ANTAN

	106-0 p.9	**Briquette** Poids net : 250 g	4,20 €		
	108-0 p.9	**Framboise** Poids net : 250 g	4,20 €		
	109-0 p.9	**Mûre & Framboise** Poids net : 250 g	4,20 €		
	110-0 p.9	**Mirabelle** Poids net : 250 g	4,20 €		
	111-0 p.9	**Fraise des bois** Poids net : 250 g	4,20 €		
	112-0 p.9	**Violette** Poids net : 250 g	4,20 €		
	113-0 p.9	**Menthe** Poids net : 250 g	4,20 €		
	114-0 p.9	**Coquelicot** Poids net : 250 g	4,20 €		
	115-0 p.10	**Anis** Poids net : 250 g	4,20 €		
	116-0 p.10	**4 fleurs** Assortiment de 4 parfums : framboise, fraise des bois, pomme, poire Poids net : 250 g	4,20 €		
		Total 2			

Image	Code	Désignation	Prix unit.	Qté	Prix
	118-0 p.10	**Quartiers de fruits** Assortiment de 3 parfums : orange, citron, mandarine Poids net : 250 g	4,20 €		
	119-0 p.10	**Mélange spécial hiver** Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette Poids net : 250 g	4,20 €		
	201-0 p.10	**Myrtille** Poids net : 250 g	4,20 €		
	203-0 p.10	**Gingembre** Poids net : 250 g	4,20 €		
	204-0 p.10	**Verveine - Citron** Poids net : 250 g	4,20 €		
	205-0 p.10	**Cerise** Poids net : 250 g	4,20 €		
LES BOÎTES DE POCHE					
	006-0 p.11	**Verveine - Citron** Poids net : 70 g	3,20 €		
	008-0 p.11	**Briquette** Poids net : 70 g	3,20 €		
	009-0 p.11	**Fraises des bois** Poids net : 70 g	3,20 €		
	010-0 p.11	**Framboises** Poids net : 70 g	3,20 €		
	012-0 p.11	**Bourgeons de sapin des Vosges** Poids net : 70 g	3,20 €		
	013-0 p.11	**Résine des Vosges** Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin es Vosges, coquelicot, briquette. Poids net : 70 g	3,20 €		
	015-0 p.11	**Bonbons au miel de fleurs (10% miel)** • Poids net : 70 g	3,20 €		
	016-0 p.11	**Coquelicots** Poids net : 70 g	3,20 €		
	017-0 p.11	**Myrtilles** Poids net : 70 g	3,20 €		
	018-0 p.11	**Mirabelles** Poids net : 70 g	3,20 €		
BOÎTE COLLECTION JE VOIS LA VIE EN VOSGES					
	007-1 p.21	**J3V Lac - Bonbons au miel de fleurs** Poids net : 50 g	3,60 €		
	007-2 p.21	**J3V Cerf - Résine des Vosges** Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin es Vosges, coquelicot, briquette. Poids net : 50 g	3,60 €		
	007-3 p.21	**J3V Lynx - Cerise** Poids net : 50 g	3,60 €		
	007-4 p.21	**J3V Massif - Bourgeons de sapin des Vosges** Poids net : 50 g	3,60 €		
	007-5 p.21	**J3V Jonquille - 4 fleurs** Assortiment de 4 parfums : framboise, fraise des bois, pomme, poire Poids net : 50 g	3,60 €		
Total 3					

LES BOCAUX D'ANTAN					
Image	Code	Désignation	Prix unit.	Qté	Prix
	101-5 p.14	**Bourgeons de sapin des Vosges** Poids net : 135 g	5,90 €		
	102-5 p.14	**Résine des Vosges** Assortiment de 4 parfums : eucalyptus, sapin des Vosges, briquette, coquelicot Poids net : 135 g	5,90 €		
	103-5 p.14	**Eucalyptus** Poids net : 135 g	5,90 €		
	108-5 p.14	**Framboise** Poids net : 135 g	5,90 €		
	110-5 p.14	**Mirabelle** Poids net : 135 g	5,90 €		
	112-5 p.14	**Violette** Poids net : 135 g	5,90 €		
	114-5 p.14	**Coquelicot** Poids net : 135 g	5,90 €		
	116-5 p.14	**4 Fleurs** • Poids net : 135 g Assortiment de 4 parfums : framboise, fraise des bois, pomme, poire	5,90 €		
	118-5 p.14	**Quartiers de Fruits** Assortiment de 3 parfums : orange, citron, mandarine Poids net : 135 g	5,90 €		
	201-5 p.14	**Myrtille** Poids net : 135 g	5,90 €		
	202-5 p.14	**Bonbons au miel de sapin (10% miel)** • Poids net : 135 g	5,90 €		
	204-5 p.14	**Verveine-Citron** Poids net : 135 g	5,90 €		
	205-5 p.14	**Cerise** Poids net : 135 g	5,90 €		
	1102-0 p.15	**Résine des Vosges** Assortiment de 4 parfums : Eucalyptus, sapin des Vosges, coquelicot, briquette Poids net : 900 g	24,00 €		
	1037-0 p.15	**Assortiment 6 sortes** Bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille Poids net : 500 g	24,00 €		
BERGAMOTE DE NANCY IGP					
	030-0 p.17	**Boîte métallique Bergamote de Nancy IGP** Poids net : 150 g	9,90 €		
	031-0 p.17	**Bergamote de Nancy IGP** Poids net : 220 g	6,60 €		
CARAMEL DUR AU BEURRE SALÉ					
Nouveau	POTCBS p.17	**Pot de caramels durs au beurre salé au sel de Guérande** Poids net : 220 g	5,90 €		
	040-0 p.17	**Caramels durs au beurre salé au sel de Guérande** Poids net : 220 g	6,60 €		
Total 4					

LES PAPILLOTES

Image	Code	Désignation	Prix unit.	Qté	Prix
	032-0 p.16	**Sapin des Vosges** Poids net : 220 g	5,60 €		
	034-0 p.16	**Myrtille** Poids net : 220 g	5,60 €		
	035-0 p.16	**Framboise** Poids net : 220 g	5,60 €		
	036-0 p.16	**Bonbons au miel de sapin** **(10% miel)** • Poids net : 220 g	5,60 €		
	037-0 p.16	**Assortiment 6 sortes** Bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille Poids net : 220 g	5,60 €		
	050-0 p.15	**Coffret transparent** Assortiment de 6 parfums : bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille Poids net : 250 g	11,90 €		
	060-0 p.15	**Boîte CDHV** Assortiment de 6 parfums : bergamote, sapin des Vosges, miel de sapin, mûre, framboise, myrtille Poids net : 250 g	11,90 €		

LES CROQUANTS

Image	Code	Désignation	Prix unit.	Qté	Prix
	301-0 p.12	**Cacahuètes grillées** Poids net : 250 g	4,50 €		
	301-1 p.12	**Cacahuètes grillées** Poids net : 500 g	8,40 €		
	302-0 p.12	**Amandes grillées** Poids net : 250 g	6,70 €		
	302-1 p.12	**Amandes grillées** Poids net : 500 g	12,80 €		
	303-0 p.12	**Noisettes grillées** Poids net : 250 g	6,70 €		
	303-1 p.12	**Noisettes grillées** Poids net : 500 g	12,80 €		
	020-0 p.13	**Glaçons des Hautes-Vosges** Poids net : 300 g	6,00 €		
	211-0 p.13	**Pralines roses aux cacahuètes** Poids net : 250 g	5,00 €		
	304-0 p.12	**Fin'amandes** Poids net : 200 g	6,90 €		
	310-0 p.13	**Croquante aux amandes** Poids net : 250 g	5,10 €		
	311-0 p.13	**Croquante aux cacahuètes** Poids net : 250 g	4,60 €		
		Total 5			

CONFISERIES GÉLIFIÉES

Image	Code	Désignation	Prix unit.	Qté	Prix
	600-0 p.18	**Confiserie gélifiée aromatisée à l'alcool de mirabelle** Poids net : 350 g	8,70 €		
	600-1 p.18	**Confiserie gélifiée aromatisée à l'alcool de mirabelle** Poids net : 700 g	16,80 €		
	601-0 p.18	**Confiserie gélifiée aux arômes naturels de fruits assortis** Poids net : 350 g	7,20 €		
	601-1 p.18	**Confiserie gélifiée aux arômes naturels de fruits assortis** Poids net : 700 g	13,80 €		

NOUGATS

Image	Code	Désignation	Prix unit.	Qté	Prix
	602-0 p.18	**Nougat tendre aux amandes** Poids net : 180 g	7,20 €		
	605-0 p.18	**Nougat tendre aux amandes enrobé de chocolat au lait à l'orange** (disponible d'octobre à mai) Poids net : 180 g	8,90 €		

BONBONS SANS SUCRES

Image	Code	Désignation	Prix unit.	Qté	Prix
	701-0 p.19	BONBONS SANS SUCRES *Parfums : Verveine - Citron* Poids net : 100 g	4,20 €		
	702-0 p.19	BONBONS SANS SUCRES *2 Parfums : Orange & Citron* Poids net : 100 g	4,20 €		
	703-0 p.19	BONBONS SANS SUCRES *Parfum : Eucalyptus* Poids net : 100 g	4,20 €		
	704-0 p.19	BONBONS SANS SUCRES *Parfum : Pomme verte* Poids net : 100 g	4,20 €		
	705-0 p.19	BONBONS SANS SUCRES *Parfums : Fleurs de sureau - Cerise* Poids net : 100 g	4,20 €		
	706-0 p.19	BONBONS SANS SUCRES *2 Parfums : Fraise des bois & Mûre* Poids net : 100 g	4,20 €		
	707-0 p.19	BONBONS SANS SUCRES *Parfum : Menthe glaciale* Poids net : 100 g	4,20 €		
		Total 6			

Bon de commande 2025

Tarifs valables du 01/04/2025 au 31/12/2025

CONFISERIE DES HAUTES VOSGES
PLAINFAING

Mode de paiement

☐ **Chèque à l'ordre de CDHV**

☐ **Carte bancaire**

N° de la carte :.....

.....

(16 numéros de la carte bancaire)

Date d'expiration :.....

Cryptogramme :.....

(3 derniers chiffres au dos de la carte bancaire)

Signature et date :

> Pour être expédiée, la commande doit être accompagnée de son réglement. Une fois le règlement effectué vos données bancaires sont effacées.

Ma commande

Total 1	
+ Total 2	
+ Total 3	
+ Total 4	
+ Total 5	
+ Total 6	
- Remise (Voir conditions générales de vente)	
Sous total	

Commande à expédier à :

Email* :.....

.....

Nom :.....

.....

Prénom :.....

.....

Adresse :.....

.....

.....

.....

.....

Code postal :.....

Ville :.....

.....

Pays :.....

Tél. portable * :.....

**Pour la livraison de votre commande, il est indispensable de nous communiquer votre adresse e-mail et/ou votre numéro de téléphone portable. Merci de nous joindre votre bon de commande dans son intégralité.*

Sélectionner le mode d'envoi :

☐ **5,90 €** GLS.

Pour toute commande
(Mail et portable obligatoire)
GLS • *France métropolitaine uniquement*

☐ **8 €** colissimo

Commande inférieure à 30 €
Colissimo sans signature
France métropolitaine uniquement

☐ **6 €** colissimo

Commande supérieure à 30 €
Colissimo sans signature
France métropolitaine uniquement

☐ **Offerts***

Commande à partir de 89 €
Colissimo sans signature
France métropolitaine uniquement

☐ Autre :..... €

Total à payer *(Frais de port inclus)*

***Sur le site internet -> Frais de port OFFERTS en Relais Colis dès 50 € d'achat**

Confiserie Des Hautes Vosges
3074 route de Gérardmer • LD Habaurupt • 88230 PLAINFAING
contact@cdhv.fr **03 29 50 44 56** **www.cdhv.fr**

Forfaits de frais de port et d'emballage :

France Métropolitaine :

GLS. *(Mail et portable obligatoire)*

Livraison GLS
Pour toute commande : 5,90 €
Commande supérieure à 89 € d'achat : OFFERTS

colissimo

Livraison Colissimo *sans signature*
(ou Relais Colis uniquement sur le site internet*)
Commande inférieure à 30 € d'achat : 8 €
Commande supérieure à 30 € d'achat : 6 €
Commande supérieure à 89 € d'achat : OFFERTS

Allemagne, Luxembourg, Belgique, Pays-Bas :
Commande inférieure à 30 € d'achat : 13 €
Commande supérieure à 30 € d'achat : 11 €

Italie, Espagne, Portugal, Autriche :
Commande inférieure à 30 € d'achat : 17 €
Commande supérieure à 30 € d'achat : 15 €

Dom-Tom, Suisse, Grande-Bretagne, autres :
Nous consulter pour devis à : commande@cdhv.fr

Remises :

(remise selon le montant des achats)
Tarifs identiques pour comités d'entreprises et particuliers
(Joindre le règlement à la commande)

Dès 89 € d'achat :
frais de port et d'emballage offerts

Dès 240 € d'achat :
frais de port et d'emballage offerts + **10% de remise**

Dès 480 € d'achat :
frais de port et d'emballage offerts + **15% de remise**

Les informations recueillies sur ce formulaire font l'objet d'un traitement, sur la base juridique de l'exécution d'un contrat pour la gestion de votre compte client, de votre panier d'achat et de vos commandes. Les informations identifiées par un astérisque sont obligatoires et nécessaires au traitement, à défaut, votre demande ne pourra pas être prise en compte. Nous pouvons utiliser vos coordonnées pour vous adresser des publicités ciblées par e-mail et courrier postal, vous disposez également du droit de vous opposer, à tout moment, à ce que vos données soient utilisées à des fins de prospection commerciale. Je reconnais avoir pris en compte les éléments ci-dessous. Les données enregistrées et les traitements de données à caractère personnel sont stockés et utilisés dans le respect du Règlement général sur la protection des données (RGPD) n° 2016/679, de la loi n° 78-17 du 06 janvier 1978 dite « informatique et libertés » et par les dispositions de la loi n° 2004-801 du 6 août 2004, relative à la protection des personnes physiques à l'égard des traitements de données à caractère personnel. Conformément à la loi applicable, pour maîtriser vos données personnelles vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de notification, d'effacement, de limitation et d'opposition au traitement et du droit à la portabilité des données à caractère personnel recueillies. Pour exercer ces droits ou pour toute question sur le traitement de vos données dans ce dispositif, vous pouvez contacter le responsable de traitement à : contact@cdhv.fr. Vous avez enfin, le droit d'introduire une réclamation auprès de la CNIL, autorité de contrôle en charge du respect des obligations en matière de protection des données à caractère personnel. L'ensemble des CGV à consulter sur notre site www.cdhv.fr

Moyens de paiement :

Chèque à l'ordre de «CDHV»
Carte bancaire (indiquer les 16 chiffres de la CB, le cryptogramme et la date d'expiration)

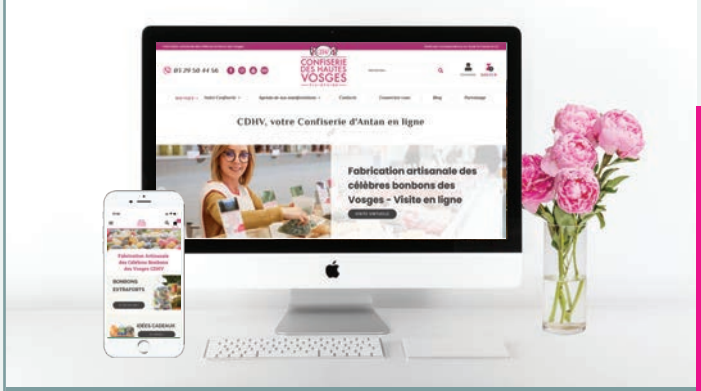
Virement bancaire :
IBAN : FR76 3000 4004 2400 0101 3533 017
BIC : BNPAFRPPXXX
Important : Pour la livraison et le suivi de votre colis, il est indispensable de nous communiquer votre adresse mail et/ou votre numéro de téléphone portable.

Paiement sécurisé
CB MasterCard VISA PayPal amazon pay

relais colis

***Sur le site internet –>**
Frais de port OFFERTS
en Relais Colis dès 50 € d'achat

Livraisons sur toute la France et en Union Européenne

Retrouvez l'ensemble de nos confiseries, notre actualité ainsi que notre catalogue produits téléchargeable au format PDF sur notre site internet :

www.cdhv.fr